

Kozár, Aleš

Kuchařské knihy a konstituování pojetí národní kuchyně u Slovinců

Porta Balkanica. 2016, vol. 8, iss. 1, pp. [19]-28

ISSN 1804-2449

Stable URL (handle): <https://hdl.handle.net/11222.digilib/136992>

Access Date: 28. 11. 2024

Version: 20220831

Terms of use: Digital Library of the Faculty of Arts, Masaryk University provides access to digitized documents strictly for personal use, unless otherwise specified.



St. 1.

V Trstu 2. januvarja 1897.

Letnik I.

KUCHAŘSKÉ KNIHY A KONSTITUOVÁNÍ POJETÍ NÁRODNÍ KUCHYNĚ U SLOVINCŮ

Aleš Kozár

Slovenka.

Ne bom spravjala, ne svotini breze nih;
Znacajnost — jez. k — narod — domovino!
Ostanem pri Slovenih;
Nazaj, tujin! Navzgor tekó naj reke,
A iz ljalka jaz ne bom na veke!
Slovesen je naš dan. Pozor, sestrice!
Povzdignimo desnice;
Po šifri domovini nai razlaga.

Proces národního obrození procházel ve slovinských zemích podobně jako u nás i v dalších slovanských zemích stejnými fázemi. Jeho intelektuální program definovali jazykovědci a historikové jako Marko Pohlin, Anton Tomaž Linhart, Valentin Vodnik, Jernej Kopitar a mnozí další. Pro jeho úspěšné pokračování však byla zásadní fáze další, během níž šlo o popularizaci tohoto programu a jeho rozšíření mezi široké vrstvy obyvatelstva, které se s ním měly identifikovat. Literární věda však vždy měla pochopitelnou tendenci zdůrazňovat tu složku intelektuální, hranice myšlení rozšiřující, tvorbu vrcholných uměleckých tvůrců a naopak ale nezaslouženě odsouvat do pozadí tvorbu určenou pro běžný lid, populární literaturu, literaturu bez náročných uměleckých ambicí či texty, v nichž estetická funkce nehraje primární roli, což je také případ kuchařských knih. Nicméně i ty, jak je patrné také z českých kuchařek, hrály významnou roli v obrozenském procesu nejen ustalováním jedné složky jazykové terminologie národního jazyka, ale také vytvářením konceptu národní kuchyně a přímým vlivem na jednu z významných složek společnosti, tj. paní a dívek a posléze i formujícího se ženského hnutí.

U Slovinců najdeme čelní programové intelektuály národního obrození tvořit v podobném časovém horizontu jako v českých zemích. Národní jazykové (Marko Pohlin: *Kranjska gramatika*, 1768, Jernej Kopitar: *Grammatik der slawischen sprache in Krain, Kärnten und Steyermark*, 1808 aj.) i historické koncepty (A. T. Linhart a jeho *Versuch einer Geschichte von Krain und den übrigen Ländern der südlichen Slaven Oesterreichs*, 1788 a 1791) se rodí v závěrečné třetině 18. a na počátku 19. století. Paralely lze vidět také v umělecké sféře mezi Thámovými almanachy (1785) a *Pisanicemi od lepeh umetnost* (1779, 1780, 1781) či nezávisle na sobě tvořícími osobnostmi Máchy a Prešerena.

U Slovinců byl v počátcích národního obrození stěžejním autorem textů určených pro lid básník **Valentin Vodnik** (1758–1819). Ten vedle

svých dalších prací věnoval značnou pozornost právě této oblasti: na prvním místě je třeba uvést první slovinsky psané noviny (od 1797 dvakrát týdně vydávané *Ljubljanske novice od vseh krajev celiga svejta*, od poloviny roku 1798 do konce roku 1800 jednou týdně). Ještě větší popularitu měly patrně jeho kalendáře (v letech 1795–1797 vycházela *Velika pratika*, potom od 1798 *Mala pratika*), ale také mj. překlad německy psané porodní příručky českého lékaře Jana Matouška *Babištvo ali Porodničarski vuk za babice* (Lublaň 1818). Je rovněž autorem řady učebnic slovinštiny pro žáky různého věku, mluvnice francouzštiny (1811) ad.

Roku 1799 Vodnik přeložil a upravil kuchařský spis **Kuharske bukve** (*Kuchařská kniha*), vydanou Andrejem Gasslerem v zavedené lublaňské tiskárně tiskaře Kleinmayra. Tato kuchařka

vznikla jako překlad z neznámých německy psaných předloh (Boris Kuhar zmiňuje v této souvislosti minimálně dvě, a to vídeňskou kuchařku Marie Anne Rudischové *Mein eigenes geprüftes Kochbuch*, poprvé vydaná 1788, pak znovu 1789, a dvoudílnou štyrskohradeckou kuchařku *Österreichisches Kochbuch*, 1791 a 1792). Autorovým cílem bylo, jak se zmiňuje v úvodu, poskytnout jazykově nevybaveným slovinským hospodyním návody k vaření tehdy módních jídel na panských stolech. Se znalostmi dobové měšťanské a dvorské kuchyně si Slovinky dopomohou k lepšímu zaměstnání. Setkával se nutně s obtížemi s oborovou terminologií, která byla krajově rozrůzněná, navíc v různých oblastech podléhající vlivu užívaných cizích jazyků, v Kraňsku především němčiny, v západních oblastech, obývaných Slovinci, italštiny, na jihu a jihovýchodě chorvatštiny a na východě maďarštiny. Sám programově usiluje o úpravu terminologie tak, aby byla jazykově co nejčistší, tedy slovinská: „*jaz sim gledal na narbol znane med Slovenci najdene besede, de bi vsim zastopen biti mogel. (...) mi morero krajnske slovenske besede poiskati semtertje po deželi raztresene inu na to višjo skup nabrati čisto slovenščino. (...) Moje besede v teh bukvah so skoro vse krajnskiga slovenskiga roda.*“ („*Bral jsem v úvahu nejznámější mezi Slovinci nalezená slova, abych všem mohl být srozumitelný..., musíme kraňská slovinská slova vyhledat všude možné po venkově rozptýlená a tak posbírat čistou slovinštinu... má slova v té knize jsou skoro všechna slovinského původu*“, přel. a zvýr. autor, s. XI)

Je tedy zjevné, že u Vodnika se ještě nespojuje vaření s národními aspekty společenského života. V prvním ani dalších vydáních této kuchařky nenajdeme důraz na domácí původ jídel. Vůbec spojení „národní kuchyně“ či „slovinská kuchyně“ se objevuje až poměrně pozdě, a to ve zmínce k roku 1851, ale minimálně do poslední čtvrtiny 19. století nebyl nikdy příliš rozšířený (Makarovič 1988: 127). Teprve na sklonku 19. století začala do obecnějšího povědomí i měšťanských vrstev pronikat některá venkovská jídla, především jídla sváteční (potica, gibanica). Běžná venkovská kuchyně byla v Kraňsku tak chudá, že pochopitelně nebyla středními a vyššími vrstvami přijímána. Drtivá většina obyvatel ve Slovinci obývaných zemích jedla jako běžná všední jídla pokrmy, které obměňovaly základní složky – chléb, brambory, kyselé zelí, kyselou řepu, pohankové žgance, v západní části území pak ještě polentu. Maso se

NOVE KUHARSKE BUKVE

ali

NAUK,

nar boljši in nar imenitniši jedila brez posebnih stroškov perpraviti.

—•••••—

Iz nemškiga prestavljene.

Z 200 jedilnim listki.



V Ljubljani.

Natisnil in založil Jožef Blaznik.

1850.

Titulní strana kuchařky Andreje Zamejice (1850) – zamejic.jpg (<http://nl.ijs.si/ahlib/facs/FPG00012/FPG00012-000.jpg>)

prakticky nepoužívalo, a to ani ve svátek. Výjimku tvořily zabijačky, které si však mohly dovolit jen nepočtené lépe postavené venkovské rodiny. Právě zabijačková jídla pak vytvořila další část tradiční slovinské kuchyně – kraňské klobásky, želodec aj. (Makarovič 1988: 127)

Speciální zmínku si zaslouží zařazení polévky s názvem „pémska župa“ (tedy česká polévka, jejíž pojmenování vzniklo fonetickým zjednodušením z něm. böhmisch, s. 9, ještě roku 1832 Čelakovský žádá: „*aby Slowenci mluwjce neb pjšjce o nás, ne přezděwem Pemz, pemski, ale prawým gménem Zhez, zheski nás nazývali*“, Čelakovský 1832: 454). Interpreti ji uvádějí jako doklad pro rozšíření nejen jídel velkých národních kuchyní, ale i národních či regionálních specialit do dalších evropských kuchyní.

Vodnikovy *Kuharske bukve* v 19. století vyšly ještě v dalších dvou vydáních (1834 a 1842), zdá se tedy, že byl o tuto knihu u čtenářů zájem a úspěšně sloužila svému účelu. Na tento titul na-

vázala roku 1850 kniha *Nove kuharske bukve ali Nauk nar boljše in nar imenitniši jedila brez posebnih stroškov perpraviti* (*Nová kuchařská kniha aneb Naučení jak připravit lepší a vybranější jídla bez zvláštních nákladů*), opět přeložená z němčiny, tentokrát římskokatolickým knězem, děkanem lublaňské kapituly **Andrejem Zamejicem** (1824–1907). Po vysvěcení r. 1848 pracoval Zamejic jako katecheta v lublaňské škole voršilek, odkud zjevně pochází také jeho zájem o domácí práce a vaření. Zamejic se věnoval literární práci i dále, ovšem více již v oblasti bohosloví, katecheze apod.¹ Další vydání jeho kuchařky následovala ještě v letech 1861, 1877 a 1886.

Obě první kuchařské knihy napsané slovincky mají společný nejen německý zdroj, ale také orientace na náročnější pokrmy dvorské a měšťanské kuchyně. Zatímco však Vodnikovým cílem je pomoci ve vzdělávání kuchařek sloužících v rodinách vyšších vrstev jistě s vědomím, že drtivá většina slovinského obyvatelstva si tato jídla nebude moci dopřát, Zamejic adresuje svou kuchařku mnohem šířeji a obecněji „všem ženám a všem dívkám“.

Zdá se, že rovněž nebude náhoda, že pod oběma prvními slovincky psanými kuchařkami jsou podepsáni kněží. Jednak to zjevně byly právě fary, kde se relativně slušně jedlo, určitě ve srovnání s celým tehdejší slovincky mluvícím venkovem. Kromě toho to odkazuje také na významnou roli intelektuálů v řadách církve při tvorbě knih pro lid a zároveň církve jako významného vydavatele takových knih, byť pochopitelně nejčastěji s duchovním obsahem. Jmenujme alespoň mariborského biskupa bl. Antona Martina Slomška (1800–1862), básníka Urbana Jarnika (1784–1844), sběratele lidové slovesnosti Matiju Majara Ziljského (1809–1892), s nímž si o folkloru dopisovala i Božena Němcová, ale také zmiňme vydavatelství Mohorjeva družba v Celovci/Klagenfurtu (1851), iniciované mj. Slomškem, a později vydavatelství Katoliška bukvarna (1879–1919), původně vydávající hlavně modlitební knížky a náboženské spisy, po změně vedení vydavatelství r. 1903 však znatelně rozšířilo svůj zájem do sféry odborné literatury, učebnic a handbunin. Právě v době od začátku 20. století vydala řadu námi níže zmiňovaných kuchařských knih.

Skutečně první původní a z běžné praxe vycházející kuchařská kniha je až *Slovenska kuharica ali Navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila* (*Slovinská kuchařka aneb Návod jak chutně vařit obyčejná i vybraná jídla*) **Magdaleny Pleiweisové, roz. Knafeljové**, (1815–1890) z roku 1868. Její autorka byla profesionální kuchařka, která recepty a postupy diktovala své přítelkyni Neže Lesarové. V úvodu kriticky hodnotí předchozí zásahy do oborové terminologie u Vodnika, vedené snahou po čistém jazyce, avšak leckdy také problematizující srozumitelnost textu. „*Moja želja in volja je bila, da so te bukve, kar je moč, pisane razumljivo tudi neučenim kuharicam, tj. prav po domače. Dobro sicer vem, da slovenski pisatelji v čistejšem slovenskem jeziku pišejo svoje knjige in da bi kteri izmed njih lahko poslovenil kakove nemške ali drugih jezikov izvrstne kuharske bukve; ali na drugi strani sem pa*

Text vznikl jako výstup projektu GAČR 14-088575 „Kuchařské knihy v kontextu české literární kultury a každodennosti 19. století“

Mgr. Aleš Kozár, Ph.D. (nar. 1975)

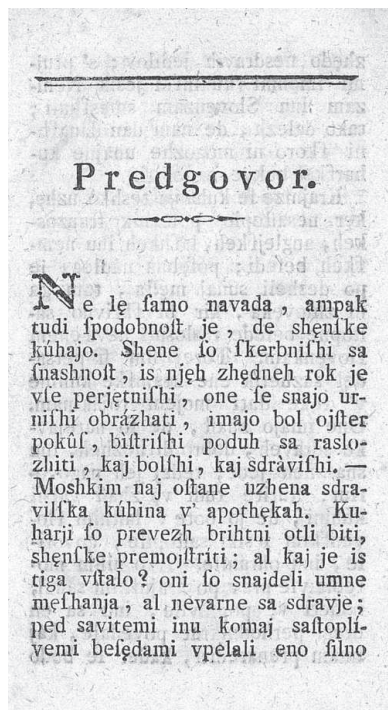
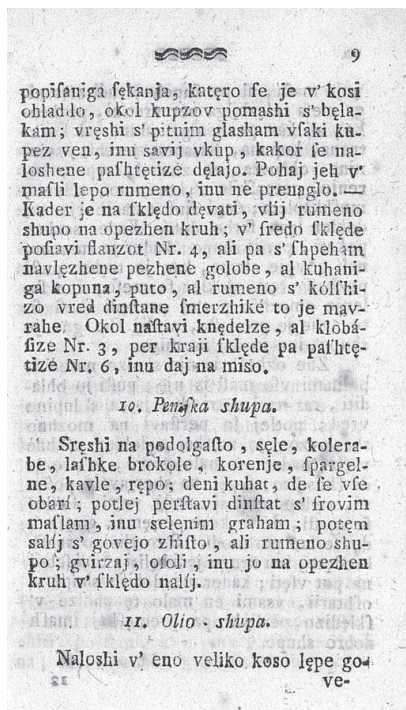
Slavista, literární historik a překladatel, působí jako odborný asistent na Filozofické fakultě Univerzity Pardubice, překládá ze slovinštiny, zabývá se slovinštinou literaturou a česko-slovinštinou kulturou a vztahy.

ales.kozar@upce.cz
Filozofická fakulta univerzity Pardubice,
Katedra literární kultury a slavistiky,
Studentská 95, Pardubice 2

¹ K. Č. (1907). Andrej Zamejic. Dom in svet (Ljubljana), roč. 20, č. 2.



Titulní strany první slovinské kuchařky Kuharske bukve Valentina Vodnika (1799) – vodnik.jpg (zdrojem je uvedená publikace – <http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-MKZZ31GS>)



Recept na českou polévku (pémska župa) z Vodnikovy kuchařky – pemska župa.jpg / První strana předmluvy

tudi preverjena, da kuharskim bukvam še ne zadostuje zmožnost v jeziku, kajti kdor sam ne zna kuhati, lahko se mu pripeti, da ima jed, v najboljši besedi popisana, vso drugačno podobo v bukvah, vso drugačno pa na mizi.“ („Moji snahou bylo, aby tato kniha je pokud jen možno psána srozumitelně i neučeným kuchařkám, tedy skutečně podomácku. Sice dobře vím, že slovinští spisovatelé píší své knihy čistším slovinským jazykem a že by mnozí z nich mohli do slovinštiny přeložit německé nebo jiné skvělé kuchařské knihy; ale na druhé straně jsem také přesvědčena, že kuchařkám dosud nepostačují možnosti jazyka, neboť kdo sám neumí vařit, může se mu stát, že jídlo, nejkrásnějšími slovy popsané, má jinou podobu v knize a úplně jinou na stole.“ s. VI)

Vydáním roku 1868 začíná dlouhá a složitá ediční cesta kuchařky Magdaleny Pleiweisové slovinským národním prostředím. V dalších vydáních se objevila na pultech knihkupectví v l. 1878, 1889 (s uvedeným vročením 1890), 1897 a 1902. Klíčovou změnu přineslo vydání z roku 1912, které doplnila sestra **Felicita Terezija Kalinšeková** (1865–1937) z kongregace školských sester, která působila od roku 1898 v Lublani na Rolnické hospodyňské škole jako učitelka vaření. Původně necelých tisíc (932) receptů u Pleiweisové bylo rozšířeno na celkem 2203 receptů. Pro vydání v roce 1935 připravila Kalinšeková další rozšíření, tentokrát o zhruba 500 receptů a kuchařka vychází od nynějška již pouze pod jménem Kalinšekové. Po druhé světové válce prošla kuchařka úpravami, které si vyžádali ideologové nového socialistického režimu, díky čemuž mj. zmizel oddíl pro postní jídla, který byl nahrazen jidly bezmasými. Pro osmnácté vydání v r. 1980 kuchařku aktualizovala sestra **Vendelina Marija Ilcová** (1916–2003) z téže kongregace školských sester a doplnila ji o modernější jídla jako pizzy nebo fondue. Kuchařka s dalšími doplněními dalších řadových sester vychází opakovaně dodnes a dosáhla již 29. vydání.

Je tedy možné říci, že jde o skutečně první kuchařku, obsahující jídla mezi Slovinci připravovaná a známá. Autorka však nijak nezdurazňuje (s výjimkou názvu) slovinský původ jídel či jejich spjatost se slovinským prostředím, jako to často najdeme v kuchařkách českých, a to již od počátku 19. století. Přesto zde v páté části najdeme poprvé jídlo pojmenované slovinským geografickým označením: Ljubljanska jajčna jed (recept číslo

146 v 5. části, věnované vaječným pokrmům, Pleiweis 1889: 50).

Na sklonku 19. století se zájem o gastronomii stále častěji propojuje také s pedagogickým úsilím zajistit slovinským dívkám kvalitnější přípravu na jejich budoucí život, jehož jedním ze smyslů má být zajištění solidního domácího zázemí pro muže, domácnosti, děti, kuchyně a v případě venkovských děvčat i péči o zahradu a chlév.

V letech 1884–1914 fungovalo v Kraňsku, Korutanech, Štýrsku, Goricku a Přímoří patnáct stálých hospodyňských škol, z toho jich bylo třináct soukromých (vesměs řadových). (Godina – Golija 2001: 298) Nejdelsí tradici zde mělo vzdělávání u sester řádu voršilek, které přišly do slovinských zemí v 17. století (Gorica, 1672). Roku 1702 byl založen klášter řádu v Lublani a později další (Škofja Loka, Mekinje, Izola) (Žnidaršič Žagar 2009: 82) Dívčí školu začal řád provozovat ihned od roku 1703, od roku 1871 s právem být školou veřejnou. K roku 1910 uvádí Výroční zpráva, že řídily vlastní školku, externí pětitřídní obecnou školu a trojtřídní měšťanskou školu, interní pětitřídní obecnou školu a trojtřídní měšťanskou školu a učitelský ústav, což dohromady dalo 568 žákyň.² Roku 1913 otevřely v Lublani zvláštní ústav, tzv. Krekovu vyšší hospodyňskou školu. Pod vedením voršilek fungovala do roku 1927, kdy ji převzaly školské sestry z Mariboru. Kurzy byly určené měšťanským či dělnickým dcerám (večerní výuka).

Příchod Školských sester sv. Františka Krista Krále do tehdy ještě mladé mariborské diecéze r. 1862 inicioval bl. Anton Martin Slomšek. Sestry přišly z Algersdorfu r. 1864 a už k roku 1868–1869 vedou čtyřtřídní školu s třemi sty žákyněmi a působila jako jediná dvojjazyčná škola ve Slovinsku. Význam řádu odráží mj. článek v listu *Slovenski gospodar*, který konstatuje, že je jeho vliv na „výchovu národa jako celek největší“. A dokonce vyvozuje, že „mariborské školské sestry jsou v úplnosti naše. Jejich nejvyšší představení sídlí ve Slovinsku, můžeme tedy říci, že je to skutečně náš slovinský řád, který vzešel z našeho lidu.“ (N. N. 1925: 2)

V druhé polovině 19. století byly z Gorice (1857) zakládány kláštery a školy řádu Školských sester de Notre Dame, mj. v Šmihelu u Nového Města, v Trnovu u Ilirské Bistrice aj., zaměřené

² Letno poročilo uršulinskih dekliških šol v Ljubljani 1910/1911. Založile uršulinske dekliške šole, Ljubljana 1911.

SLOVENKA

Glasiló slovenskega ženstva

Št. 1.

V Trstu 2. januvarja 1897.

Letnik I.

Slovenka.

Slovenka sem; Slovenka me rodila
 Je majka dragomila.
 Dolžnosti moje dobro so mi znane;
 Pred Bogom vsegamogočnim klanjam glavo.
 I njemu pojem slavo.
 Ki sam gospod vesoljnosti prostrane,
 V slovensko je deželo
 Postati mi zibelo.
 Za Bogom narod! Njemu le goreče,
 Dokler v prsih živo mi trepeče,
 Srce zvesto ostani.
 Ž njim rādila, ž njim ču ila, trpela;
 Ž njim žalostna, vesela;
 Ž njim tekla v boj, ko treba bo mu brani;
 Ž njim slavna in ponosna,
 Če vračala se bodem zmagonosna!
 A ko odvrne Bog nam dneve b jne,
 In tekle ure bodo nam pokojne,
 Z družicami, ko ptica v mladi vesni,
 Prepevala slovenske bodem pesni;
 Otrokom svojim razkladala čine
 Junakov slavnih drage domovine;
 Sejala v mlada srca seme zdravo,
 Učila spoštovati majko Slavo,
 In ne se vragov malodušno bati;
 Nositi po koncu glavo.
 Ljubiti na vsikdar svoj jezik zlāti;
 Značajnosti jeklene
 Učila z vzgledom mlade bom Slovene.
 In kedar tujec pride mi pred vrata
 Ponujat mi česti, veselja, zlata,
 Da le svoj narod zatajim, nikoli
 Te neprenosne boli
 Ne prouročim dragi mājki Slavi.
 Prebóde naj me prej, naj me obglavi,
 A jaz, nikdar v nesramno trgovino

Ne bom spravljala, ne, svetinj breze nih;
 Značajnost — jezik — narod — domovino!
 Ostanem pri Slovenih;
 Nazaj, tujni! Navzgor teko naj reke,
 A izlajalka jaz ne bom na veke!
 Slovenec je naš dan. Pozor, sestrice!
 Povzdignimo desnice;
 Po šifni domovini naj razlega,
 Iz src kipečih sveta se prisega,
 Da vse mladice, deve vse in zenke
 Zdo konca dni ostanemo Slovenke!

Zamejski



Če torej hočeš, premila slovenska mati, da
 bodeš prava olikovalka svojega naroda in sa-
 donosna, vzgojiteljica zlate svoje dece, jemlji
 rāda sloven ko knjigo v roke.

Ivan Jemeršič.

Evo Vam, mile sestre, drage Slovenke list, kate-
 rega ste si želele. Našo idejo so pozdravljali nekateri
 pristrāno, nekateri veselo, a drugi vsaj prijazno. In če se
 je tudi komu zdela nepotrebna množitev slovenskega ča-
 sopisja, ideja je bila vendar dobra, spoznal je, da navzlec
 razmerno velikemu številu časopisov, utegne list koristiti
 prav mnogo, ako ga bode seveda naše ženstvo popiralo
 in čitalo.

Nekateri dobro misleči in dobro hotēci rodoljubi in
 pisatelji izrekli so prav poštenim namenom svojo hojazen,
 da bode listu nedostajalo dobrih, v resnici kaj vrednih
 spisov. Ali moj Bog! Saj imamo poleg izvrstnih pisateljev,
 ki so obekali sodelovati, še mnogo dam, ki so sposobne
 za pisanje.

In o kolikih stvareh piše baš ženska lahko! Koliko
 predmetov daje jim življenje: dom, otroci, šola in društvo!
 Saj ni nikjer in nobeni zaukazano, da mora pisati baš

Priloga 1. št., „EDINOSTI“

na výchovu chudých dívek a dokonce vzdělávání hluchoněmých.

Speciální přípravu získávala venkovská děvčata, pro něž byla na podzim roku 1898 založena Gospodinjska šola c. kr. kmetijske družbe kranjske v Ljubljani. Jelikož zakládající spolek Kmetijska družba nedisponovala vhodnými prostorami, ani vyučujícími, spojil se s lublaňskými školskými sestrami. Výuka trvala jeden rok, přijímalo se dvanáct děvčat, která všechna musela přebývat v internátu. Kromě toho organizovaly školské sestry pro velký zájem také putovní kurzy podle českého vzoru. (Žnidaršič Žagar 2009: 91) Vedení školy připadlo představené **S. M. Lidvině Purgajové**, která také pro potřeby této školy sepsala příručku *Gospodinjstvo. Navodilo za vsa v domačem gospodinjstvu važna opravila (Domácnost. Návod pro všechny v domácnosti důležité činnosti)*. Vydalo ji vydavatelství Katoliška bukvarna v Lublani 1911. Recenzentka o ní praví, že by to měla být „zlatá kniha slovinských žen“ (Štupca 1919: 237), nejen učebnice pro žákyně zmíněné školy, ale také příručka pro ty ženy, které z různých důvodů podobnou školu navštěvovat nemohly. Jako vhodnou úpravu pro příští vydání navrhuje mj. v rámci boje proti alkoholismu vyškrtnutí pasáží o přípravě vín a likérů.

První laickou školou tohoto typu pak bylo roku 1898 na náměstí sv. Jakuba v Lublani otevřené dívčí lyceum.

Právě pro účely tohoto typu škol začala vznikat celá řada příruček, ať už kuchařek, nebo knih zaměřených na domácnost, domácí práce apod. První byla patrně v Terstu vydaná publikace Johanna Rittera von Hermanna, přeložená a vydaná pod titulem *Nauk o gospodinjstvu bodočim gospodinjam, ženskim učiteljiščem, učiteljem in učiteljicam na višjih deklíških razredih ljudskih in meščanskih šol (Nauka o domácnosti pro budoucí hospodyně, ženským školám, učitelům a učitelkám na vyšších dívčích třídách obecných a měšťanských škol*, Trst 1880).

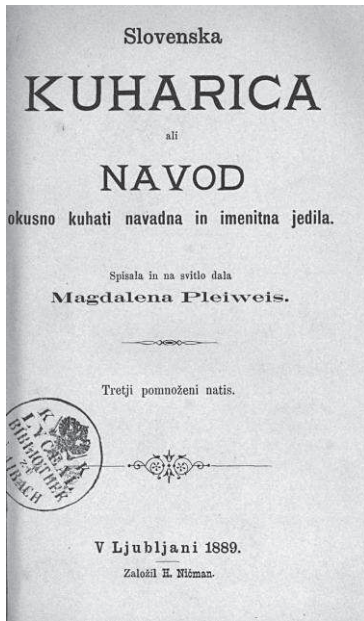
O něco později začal vycházet dokonce oborový odborný časopis *Gostilničar* (1914–1931). Alfonz Mencinger (1882–1929) vedl časopisy *Promet in gostilna* a *Gostilničarski vestnik* (1911–13). Pro posledně jmenovaný časopis *Gostilničarski vestnik* z němčiny přeložil dílo Adolfa Hesse *Servierkunde* s titulem *Nauk o serviranju*, který následně vyšel také samostatně (1912).

K úplnosti pak chybí do tohoto období ještě zmínit méně známou kuchařku původem vídeň-

ské spisovatelky a hudebnice **Josifiny Jurikové** (1857/1859–1895) *Izurjena kuharica (Zběhlá kuchařka)* z roku 1888, která vyšla v Mariboru. (Korotin 2016: 1528) Je jedinou kuchařkou této doby vydanou mimo lublaňské kulturní centrum a narušující jeho kulturní hegemonii. Potvrzuje jen rozdílnost slovinského a českého prostředí, v němž kuchařky vycházely. V Čechách již v první polovině 19. století vycházejí kuchařky ve značném počtu i v regionech (Jičín, Hradec Králové, Jindřichův Hradec, Tábor, Litoměřice) a potvrzuje tak svůj silný národně výchovný a propagační aspekt. Ten u Slovinců bude mít především nábožensky orientované čtivo ze zmíněného celoveckého vydavatelství Mohorjeva družba, které mohlo oslovovat zejména venkovského čtenáře mnohem snáze než na měšťanské konzumenty orientované kuchařky.

Roku 1903 vydala obsáhlou kuchařku *Dobra kuharica (Dobrá kuchařka*, vydal L. Schwentner, Lublaň, 2. rozšířené vydání 1909) významná publicistka a spisovatelka a členka slovinského ženského hnutí **Minka Govekarová Vasičová** (1874–1950) a roku 1908 připravila příručku *Dobra gospodinja, zbornik gospodinjskih, higijenskih in praktičnih pravnih navodil za gospodinje. (Dobrá hospodyně, sborník hospodyněských, hygienických a praktických právních rad pro hospodyně)*. Byla také redaktorkou časopisu *Slovenska gospodinja* (vychází od r. 1905) a přílohy o domácnosti v časopisu *Ženski svet*. Pracovala obětavě také jako tajemnice Obecného ženského spolku (1901–1941), který navázal na první ženský spolek, totiž Spolek slovinských učitelek. Mnoho pozornosti věnovala také českému ženskému hnutí, publikovala mj. také v české *Ženské revui* či rakouské *Frauen Rundschau*. V úvodu ke své kuchařce uvádí také použité zdroje a inspirace, mezi nimiž zmiňuje také *Domáci kuchařku* Magdaleny Dobromily Rettigové, dále pak *Bürgerliches Kochbuch* Pauliny Schachhuberové, *Die süddeutsche Küche* Kathariny Pratoové, *Die feine Küche* Julia Gouffého a *Podarok molodim chozjajkam* O. V. Evrejkové³. Na 576 stranách obsahuje více než 1300 receptů. Vydavatel zdůraznil také elegantnost publikace jednak vydáním pouze v pevné plátěné vazbě a také vřítím přílohy s barevnými kolorovanými ilustracemi.

³ Otázka je, zda v tomto případě nejde o nepřesný údaj, kuchařku s tímto názvem napsala Jelena Molochovecová (Peterburg 1861).



Titulní strana kuchařky Magdaleny Pleiweisové Slovenska kuharica (vydání 1889) – pleiweis.jpg (<http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-QQZANPLA>)

V tomto období už se dostává psaní o kuchyni, vaření a receptech pod křídla organizovaného slovinského ženského hnutí a provází jej na stránkách jeho publikací, zejména časopisů, od prvního s titulem *Slovenka* (1897–1902) přes časopis *Slovenska gospodinja* (1905–1914). Vedle nich ještě uvedme přílohu *Naša gospodinja*, která vycházela od r. 1910 měsíčně v listu *Slovenec*. Okrajový význam měly dva listy *Slovenska žena* (1912) a *Ženski list* (1913), které vycházely jen krátce. Všechny vnímaly péči o domácnost a výchovu dětí jako klíčové úlohy ženy, což se odráželo také v náplni časopisů. Jakousi nadstavbu v podobě důrazu na společenskou, kulturní i politickou roli žen přinášela snad jen *Slovenka*.

Roku 1904 vyšla v prvním vydání *Spretna kuharica* (*Šikovná kuchařka*, vydal Anton Turk (1856–1934) ve vlastní tiskárně v Lublani), která došla ještě tří dalších vydání a roku 1994 vydání jako faksimile. Ovšem ohledně autorství vydavatel pouze uvede: „sestavljeno po raznih virih“, tedy něco vzato tu, něco onde. Není uveden ani autor, ani editor či překladatel, ani zdroj, z něhož lublaňský tiskař a vydavatel čerpal. Podle domněnky Iztoka Iliche jde spíše o nakladatelský podnik, s nímž chtěl Turk dát na trh produkt s minimálním podnikatelským rizikem ztráty, neboť tehdy stejně jako dnes patřily kuchařky

k titulům, které se dobře prodávaly. (Ilich 2013: 119)

Specifické cíle si kladla kuchařka s názvem *Varčna kuharica* (*Úsporná kuchařka*) z roku 1915, kterou vydala **Marija Remecová** (1869–1956) u lublaňského vydavatele Katoliška bukvarna s výmluvným podtitulem: „*Soubor návodu k přípravě dobrých a chutných jídel s využitím skromných prostředků pro zlé i dobré časy*“. V době válečné, která se roku 1915 přenesla také na území obývané Slovinci, měla tedy výrazně sociální charakter. Sama upozorňuje, že stávající používané kuchařky jsou „*sestavené ve velkých a početných domácnostech, které disponují všemožnými prostředky a potravinami, takže se příliš neohlížejí na malou domácnost, která má pouze omezenou možnost výběru potravin*.“ (s. 10) Její druhé vydání vyšlo záhy v roce 1920. Při příležitosti stého výročí jejího vydání vychází znovu, tentokrát ve vydavatelství Družina (2015).

Po ní autorka vydala v podobném duchu s využitím skromnějších jídel ještě *Kuchařku v selském, dělnickém a měšťanském domě* (*Kuharica v kmečki, delavski in preprosti meščanski hiši*, 1931, další vydání 1935, 1957, 1989 a 1992) a *Domača kuha* (*Domácí kuchyně*, 1942). Janez Bogataj si v předmluvě k novému vydání *Úsporné kuchařky* všímá také terminologické nejistoty, resp. autorčiny potřeby po vysvětlení některých pojmů a uvedení jejich synonym.

V samotném závěru námi sledovaného období, totiž roku 1917, vydává I. Majdič své *Nasveti za hišo in dom* (*Rady pro dům a hospodářství*), Katoliška bukvarna, Ljubljana, s podtitulem „Podle různých pramenů upravil I. M.“ Je rozdělena na čtyři části podle témat na Hospodářství, Domácnost, Domácí léčení a Různé a obsahuje abecedně seřazené odpovědi na otázky, týkající se příslušných domácích prací. Nejde tedy čistě o kuchařku, ale šířeji zaměřenou publikaci.

Závěr

Z výše zmíněného se zdá, že vlastenecký koncept se v oblasti kuchařských knih realizuje nejprve v jazykové oblasti, teprve později v obsahové. Autoři cítí potřebu vypořádat se s rozkolísanou oborovou terminologií, sjednotit ji s využitím domácího jazykového základu (nářečí) a vymezit vůči jinojazyčným (zejména německým) přejímkám. Na druhou stranu obsahově právě z německých originálů vychází, nevzniká tedy potřeba po plně národním obsahu. Přestože první kuchařky

obsahují německé (a další cizí) recepty, jsou slovinským prostředím vstřebávány a vařeny. Kuchařky zde tedy minimálně do poloviny 19. století neměly roli vymezující v tom smyslu, jak o tom píše M. Kouba v kontextu českých kuchařek: „Úkolem českých obrozeneckých kuchařských knih (bylo) se vůči tomuto přetrvávajícímu vlivu vymezit nejen výběrem domácích pokrmů, ale přirozeně také užitím etnocentricky a/i lingvocentricky nahlížených atributů kulturní emancipace. Ve vzájemném souladu těchto kategorií hledaly česky psané obrozenecké kuchařské knihy své místo v rámci obrozenecké ideologie i jejího kulturologického narativu, současně usilovaly o překonání zažitých tradicí německých kulturotvorných faktorů.“ (Kouba 2016: 77).

Teprve ve druhé polovině 19. století jsou vydávány kuchařky, které vycházejí z místní (zejména měšťanské) kuchyně. Rovněž na rozdíl od dobových jazykových příruček a sporů sebevědomě ponechávají stranou purifikační snahu zasahovat do užívané terminologie, ale i do obsahové etnické čistoty ve smyslu původu receptů.

Všechny kuchařky obsahově cílí na měšťanské vrstvy jakožto konzumenty, mají však také nezanedbatelný aspekt pedagogický a jdou ruku v ruce s rozvojem ženského vzdělávání a zároveň sílícího ženského hnutí, které mělo vzdělávání žen jako jeden ze stěžejních bodů svého programu. Spolu s tím je třeba podotknout, že dosud málo je prozkoumáno pole rukopisných kuchařek, které si pořizovaly obvykle samy hospodyně a shromažďovaly v nich své vlastní zkušenosti i rady a recepty svých přítelkyň a známých. Jedním z mála dostupných pramenů tohoto druhu je kniha kuchařských zápisků **Kathariny Werderdusové** z první poloviny 19. století, která se zachovala jen jako rukopis psaný bohoričiči, který byl vydán teprve nedávno, a sice péčí editora Borise Kuhara ve vydavatelství Cankarjeva založba v roce 2005. O autorce, jinak zjevně schopné kuchařce, bohužel není známo nic bližšího, časově ji editor řadí přibližně do 30.–40. let 19. století.

Je třeba připomenout, že české kuchařky zůstávají vesměs mimo církevní pole (jak postavami autorů, tak vydavatelů), třebaže zde církevní vzdělávací instituce působily rovněž. Na druhou stranu poukazují na zásadní roli, kterou katolická církev a v ní působící intelektuálové měli v národně obrozeneckém hnutí u Slovinců i ve zdejších vzdělávacím systému, a to navzdory střetům s liberál-

něji smýšlející částí veřejnosti v poslední třetině 19. století.

Bylo by jistě možné obsáhleji načrtnout hlubší paralely i mezi rozvojem ženského hnutí v českých zemích a u Slovinců, kteří se českého vzoru opakovaně dovolávají, zejména pokud jde o spolkovou činnost a vydávání časopisů. Role ženy jako matky a udržovatelky domácího krbu byla na přelomu 19. a 20. století stále ještě klíčovou úlohou ženy ve společnosti, na niž je třeba ji co nejlépe připravovat co nejuhodněji cíleným vzděláváním, snadno dostupným i sociálně níže postaveným. Její další společenské a kulturní role byly prozatím spíše v pozadí, byť byly ohlasy na zřizované ženské časopisy dosti kladné. Na druhou stranu skutečné ženské umělecké osobnosti usilovaly spíše o prosazení v cizině (jako např. malířka Ivana Kobilcová ve Francii nebo spisovatelka Zofka Kvederová v Praze a později v Záhřebu). ■

Bibliografie

Prameny:

- Letno poročilo uršulinskih dekliških šol v Ljubljani 1910/1911.* Založile uršulinske dekliške šole, Ljubljana 1911.
- MAJDIČ, I.** (1917) *Nasveti za hišo in dom.* Ljubljana: Katoliška bukvarna.
- PLEIWEIS, M.** (1889) *Slovenska kuharica ali Navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila.* Ljubljana: H. Ničman.
- REMEC, M.** (2015) *Varčna kuharica.* Ljubljana: Družina.
- VODNIK, V.** (1799) *Kuharske bukve.* Ljubljana: Kleinmayr, Andrej Gassler.
- VODNIK, V.** (1834) *Kuharske bukve.* Ljubljana: Jožef Blasnik.
- VODNIK, V.** (2011) *Kuharske bukve.* Celje: Celjska Mohorjeva družba.
- WERDERDUS, K.** (2006) *Kuharica v Prešernovem času.* Ljubljana: Cankarjeva založba.
- ZAMEJIC, A.** (1850) *Nove kuharske bukve ali Nauk nar boljši in nar imenitniši jedila brez posebnih stroškov perpraviti.* Ljubljana: Jožef Blaznik.

Odborná literatura:

- Autor neveden. (1912) Magdalene Pleiweisove Slovenska kuharica. *Dom in svet*, č. 1, s. 36.
- BOGATAJ, J.** (2015) Poglej v Remčevo! In M. Remec. *Varčna kuharica.* Ljubljana: Družina.

- BOGATAJ, J.** (2011) Prva kuharska knjiga v slovenščini, s. 7. In V. Vodnik. *Kuharske bukve*. Celje: Celjska Mohorjeva družba.
- ČELAKOVSKÝ, F. L.** (1832) Krajinská literatura. *Časopis českého museum*, roč. VI., 1832, s. 443.
- GODINA – Golija, M.** (2001) Pomen kuharskih knjig za etnološko raziskovanje prehrane. *Traditiones*, roč. 30, č. 1, s. 298.
- ILICH, I.** (2013) Anton Turk: Spretna kuharica: Nova velika kuharska knjiga: 109 let staro navodilo, kako se kuhajo dobra in okusna jedila (sestavljeno po raznih virih). *Glasnik* č. 1/2, s. 119.
- ILICH, I.** (2004) Pomen in dediščina Slovenske kuharice Magdalene Pleiweis. In M. Pleiweis. *Slovenska kuharica*. Ljubljana: DZS.
- JERAJ, M.** (2000) Slovenska ženska društva med obema vojnama (1918–1941). *Arhivi* XXIII, č. 2, s. 53.
- JERENEC, M.** (2006) *Kuharske bukve od 16. do konca 19. stoletja*. Ptuj: Knjižnica Ivana Potrča.
- K. Č.** (1907). Andrej Zamejic. *Dom in svet*, roč. 20, č. 2.
- KOUBA, M.** (2016). „Böhmisches Köchbuch auch in deutscher Sprache herauszugeben...“
- Obrozecké kuchařské knihy v kontextu česko-německé kulturní výměny. Knápek, P. (ed.) *Interkulturalita v jazyce, literatuře a vzdělání, vol. 2*. Pardubice: Univerzita Pardubice, s. 67.
- KOROTIN, I.** (Ed.) (2016). *BiografiA. Lexikon österreichisches Frauen*. Band 2. Wien, Köln, Weimar: Böhlau Verlag.
- MAKAROVIČ, G.** (1988) Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem. *Slovenski etnograf*, s. 127.
- N. N.** (1925) Šolske sestre v Mariboru. *Slovenski gospodar*, 18. února 1925, s. 2.
- STAREC, S.** (2008) *Ženski svet: ženske, meščanska kuhinja in gospodinjstvo. Slovensko meščanstvo*. Celje: Mohorjeva založba.
- ŠELIH, A.** et al. (2007) *Pozabljena polovica: portreti žensk 19. in 20. stoletja na Slovenskem*. Ljubljana: Tuma, SAZU.
- ŠTUPCA, M.** (1919). *Gospodinjstvo. Dom in svet*, roč. 32, č. 7/8, s. 237.
- ŽNIDARŠIČ Žagar, S.** (2009) *Ženski pa so vzrasle svetlejšje dolžnosti nego kuhati in prati... Podoba in pojavnost žensk na Slovenskem: Slovenke od sredine 19. stoletja do 2. svetovne vojne*. Ljubljana: Pedagoški inštitut.

SUMMARY & KEYWORDS

The Role of Cookbooks in the Shaping of Slovene National Cuisine

The aim of this study is to evaluate wider relations of social and cultural development in Slovenia of the 19th century by examining a number of Slovenian cookbooks from that period. The author follows the ways of forming the genre's national variety, as well as its language, functional, literary, cultural, and social characteristics. The development of the genre seems to go through changes in connection with the development of politics of education and the beginnings of women's movement. A closer look at the genre of cookbooks confirmed its considerable significance in the development and maturing of contemporary Slovenian culture and society in general. The study also points out the stratification of the genre according to different types of target readers who initially came only from the bourgeoisie circles, but later from lower social classes as well.

► Slovenian cookbooks – Slovenian national cuisine and national identity – cookbooks in mirror of literary culture – women's education

Na materiálu slovinských kuchařských knih 19. století se pokoušíme nahlížet širší souvislosti tamního společenského a kulturního vývoje v této době. Všímáme si způsobů hledání národní podoby žánru a jeho jazykových, funkčních, literárně kulturních i společenských charakteristik. Vývoj žánru prochází rovněž proměnami v souvislosti s vývojem politiky vzdělávání či vznikem ženského hnutí. Detailnější pohled na žánr kuchařských knih potvrdil jeho neopomenutelný význam při vývoji a vyzrání-dobové slovinské kultury a společnosti vůbec. Poukazujeme na stratifikaci žánru podle směřování na různé typy čtenáře, nejprve měšťanského, později také pronížší sociální vrstvy.

► Slovinské kuchařské knihy – slovinská národní kuchyně a národní identita – kuchařky v zrcadle literární kultury – vzdělávání žen