

**KUCHAŘSKÉ KNIHY A NÁRODNÍ IDENTITA  
V 19. STOLETÍ.<sup>1</sup> MODEL Z ROKU 1826: *DOMÁCÍ  
KUCHAŘKA ANEB POJEDNÁNÍ O MASITÝCH A POSTNÍCH  
POKRMECH PRO DCERKY ČESKÉ A MORAVSKÉ  
OD MAGDALENY DOBROMILY RETTIGOVÉ***

Milena LENDEROVÁ

Ústav historických věd, Fakulta filozofická, Univerzita Pardubice  
Studentská 84, 532 10 Pardubice, Česká republika  
milena.lenderova@upce.cz

LENDEROVÁ, Milena. *Cookery books and national identity in the 19th century. The 1826 model: Home cookery book or a treatise on meat and Lenten fare food for Czech and Moravian women by Magdalena Dobromila Rettigová.* The study focuses on the Home Cookery Book by Magdalena Dobromila Rettigová that was first published in 1826. The author analyses the book firstly in context of gastronomic trends of the period, secondly as a collective memory factor, thirdly as an expression of an attempt to codify the literary Czech language, fourthly as a model concept for future cookery books and last but not least, the author's testimony of her life.

**Klíčová slova:** národní identita; kuchařské knihy; Rettigová Magdalena Dobromila;

**Keywords:** National Identity; Cookery Books; Rettigová Magdalena Dobromila;

Na přelomu 18. a 19. století začíná v českých zemích proces, typický pro většinu národů bez vlastní státnosti: hledání, upevňování a definování národní identity, jehož výrazným atributem byl důraz na národní jazyk, národní pospolitost a dějiny. Tento lingvocentrismus a etnocentrismus, stejně jako vymezování se vůči kultuře německé, se odrážejí v dobových literárních dílech, psaných vernakulárním (v našem případě českým) jazykem. Uvedené tvrzení platí i pro jazykově české kuchařské knihy, mezi nimiž zaujímá významné místo *Domácí kuchařka* Magdaleny Dobromily Rettigové,<sup>2</sup> poprvé vydaná v roce 1826 a objevující se ve stále nových, byť často notně upravených, vydáních dodnes.

<sup>1</sup> Příspěvek vznikl s finanční podporou projektu GAČR 14-08857S Kuchařské knihy v kontextu české literární kultury a každodennosti 19. století.

<sup>2</sup> Magdalena Dobromila Rettigová, 1785-1845, česká spisovatelka a vlastenka.

Rettigová, která vedle svého nejznámějšího díla napsala řadu povídek, básní, jednu modlitební knihu a jednu normativní příručku určenou mladým dívkám, se jako spisovatelka těšila pozornosti literárních historiků minimálně od 80. let 19. století. Jako autorce kuchařské knihy jí věnovali pozornost spíše nakladatelé a autoři moderních kuchařských knih.<sup>3</sup>

Připomeňme, že české země byly součástí Habsburské říše, součástí středoevropského prostoru, a tak je celé literární dílo Rettigové poznamenáno inspirací dominantní německé kultury a literatury na jedné a vymežováním se vůči ní na druhé straně.<sup>4</sup> Obě kultury koexistovaly vedle sebe, také ve stravovacích zvyklostech vykazovaly jednotlivé regiony střední Evropy mnohé styčné body. Německý historik Hans Jürgen Teuteberg, jenž se problematikou zdejšího stravování zabýval,<sup>5</sup> považuje tuto část Evropy za oblast s proměnlivými politickými hranicemi, ale s relativně stabilními tradičními kulturami. Odtud se šířily nové chutě do okrajových částí středoevropského regionu a zde byly přebírány kulturní trendy z ostatních, především západních a jihozápadních částí Evropy. Německy mluvící střední Evropu pak autor považuje za příklad obecné transformace ve zpracování, přípravě a vnímání jídla v 19. a 20. století.<sup>6</sup> Toto tvrzení lze vztáhnout i na české kuchařské knihy, které vznikly v průběhu 19. století.

Nejvýznamnější z nich je *Domácí kuchařka* paní Rettigové věnovaná ženám středních městských vrstev. Dílo lze analyzovat z několika možných pohledů: za prvé v kontextu gastronomických tendencí sledované doby, zadruhé jako faktor kolektivní paměti, zatřetí jako výraz snah o kodifikaci spisovné češtiny, začtvrté jako modelový koncept, který se stává „kánonem“ pro tvůrce pozdějších kuchařských knih, a konečně zapaté jako výpověď autorky o sobě samé.

### ***Domácí kuchařka* v kontextu gastronomických konvencí sledované doby**

*Domácí kuchařka* vyšla roku 1826, tedy o rok později než *Fysiologie chuti* francouzského právníka a labužníka Jeana-Anthelma Brillat-Savarina.<sup>7</sup> Obě knihy přišly

<sup>3</sup> Srov. např. BŘÍZOVÁ, Joz. U stolu s paní M. D. Rettigovou. Praha: Práce, 1972; WÜNSCHOVÁ, Felicitas (Alexandr STICH). Spisovatelka a kuchařka. In: Magdalena Dobromila RETTIGOVÁ, *Domácí kuchařka*. Spolu s ukázkami z beletristického díla M. D. Rettigové. Praha: Odeon, 1986, s. 9-32; JOHANIDES, Josef. Magdalena Dobromila Rettigová. Rychnov n. Kněžnou: Městský úřad, 1995, s. 143-163.

<sup>4</sup> Podrobněji srov. MACURA, Vladimír. Znamení zrodu. České národní obrození jako kulturní typ. Nové, rozšířené vydání, Praha: H & H, 1995, s. 31an.

<sup>5</sup> TEUTEBERG, Hans J. Zrození moderního konzumního věku. Změny ve stravování po roce 1800. In: FREEDMAN, Paul (ed.) *Dějiny chuti*, Praha 2008, s. 233-261; dále např. TEUTEBERG, Hans J. *Ernährungsfehlverhalten im Wohlstand - Ergebnisse einer empirisch-soziologischen Untersuchung in heutigen Familienhaushalten* (Mit Otto Neuloh), Paderborn 1979; *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*. Münster 1986 aj.

<sup>6</sup> TEUTEBERG, ref. 5, s. 233.

<sup>7</sup> Jean-Anthelme Brillat-Savarin, 1755-1826, soudce, za revoluce poslanec. Po pádu girondistů utekl do ciziny, vrátil se za direktoria a pokračoval v kariéře soudce. Kniha *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante, ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes* vyšla několik týdnů před jeho smrtí. Brillat-Savarina zmiňuje též JOHANIDES, ref. 3, s. 153; stručná zmínka o Brillat-Savarinovi jeho *Physiologie* se nachází v Riegrově Slovníku

na svět v období, které je považováno za epochu přechodu k moderní stravě a moment vzniku kulinářství, činnosti mající svá pevná pravidla. Kulinářství, kuchařské umění, je jak umění přípravy jídel (vaření), tak umění jejich konzumace. Cílem kulinářství je učinit z přípravy a konzumace jídla kultivovaný akt. K cíli vedou kultivace chuti pokrmu, kultivace vzhledu pokrmu, kultivace vůně pokrmu, kultivace prostředí, v němž je pokrm podáván a konečně kultivace ideového podtextu pokrmu.<sup>8</sup> Brillat-Savarin proklamoval své cíle už v samém názvu svého kanonického spisu, stejné cíle sleduje i spis paní Rettigové.

Změnu postojů k přípravě jídla i způsobu jejich podávání přičítáme technicky i sociálně dostupnějším plodinám, jejichž užitá hodnota se v některých případech (brambory) znásobila, dále dovozu koloniálního zboží (hlavně kávy, kaka a rýže) a konečně nových technologiím umožňujícím ochranu potravin před zkázou a usnadňujících jejich přípravu; sem patří i stavebně-technické inovace vedoucí k pojetí kuchyně jako odděleného prostoru určeného výhradně k přípravě jídla a koncipovaného tak, že umožňoval respektovat stále imperativnější představy o hygieně stravování. Tyto změny předpokládaly investice, a tak ve středních městských vrstvách začíná být kulinářství stále silněji vnímáno jako distinktivní znak společenského postavení.

Uvedené změny dokládají tištěné kuchařské knihy, které se od konce 18. století zcela běžně obracejí vedle aristokracie k početnějšímu a stále významnějšímu měšťanstvu. Vlastnit takovou knihu, jejímž hlavním tématem je racionální a úsporná příprava jídla a jeho chutné variace, znamená dát najevo jistý blahobyt a společenský status. Autoři kuchařských knih – s ohledem na novou cílovou skupinu, která vystřídala sice zámožnou, ale početně zanedbatelnou aristokracii – zčásti opouštějí po celé 18. století dominující francouzskou *haute cuisine* a přiklání se k regionální kuchyni,<sup>9</sup> resp. k těm regionálním surovinám, které změny ve stravování umožňují.

Rostoucí péče, věnovaná přípravě jídla u statisíců domácích krbů, vedla k tomu, že se autoři (a později autorky) kuchařských knih obracejí stále častěji k ženám.<sup>10</sup> Mají pro to dobrý důvod, neboť kuchyně devatenáctého století představovala určitou manifestaci podstaty ženství: přesvědčení, že žena-hospodyně-manželka-matka dokáže s láskou nasytit hladové a potřebné, začíná být stále

---

naučném 1, 1860, s. 897; o málo rozsáhlejší v Ottově slovníku naučném 4, 1997, autor Hsz. [Jaroslav Haasz, koncipista při zemském výboru v Praze, později rada zemského výboru v Praze], s. 681-682; o Fyziologie mj. praví: „spis psaný slohem uhlazeným a vtipným, causerii o chuti, propletenou anekdotami a recepty kuchařskými...“

<sup>8</sup> Dle Gastronomie[on line]. Dostupné na internetu: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Gastronomie>, cit. 16. 6. 2015.

<sup>9</sup> TEUTEBERG, ref. 5, s. 255.

<sup>10</sup> Postavou šlechtické kuchyně zůstává muž, jak přesvědčivě ukázal FRANC, Martin. Schwarzenbergové a střeoevropská gastronomie první poloviny 19. století. In: BEZECNÝ, Zdeněk et al. Schwarzenbergové v české a střeoevropské kulturní historii. České Budějovice: Národní památkový ústav, 2008, s. 621 – 628. Na druhou stranu je zajímavé, že v tomto období stoupá počet rukopisných kuchařek, psaných urozenými ženami, srov. LENDEROVÁ, Milena. *Savoir manger, savoir vivre au tournant des XVIIIe et XIXe siècles* (Recueil des recettes de la comtesse Schlick). In: COCULA, Anne-Marie et COMBET, Michel (éd) Château, cuisines & dépendances, Scripta Mediaevalia 26. Bordeaux: Ausonius 2014, s. 291-298.

silnější. A k nezbytné kvantitě pokrmu přidá i kvalitu a úpravnost, a to jak ve vzhledu jídla, tak při stolování. Uvedená změna postoje k jídlu byla v podstatě celoevropskou záležitostí a Rettigová byla první, kdo tuto inovaci prosazoval v Čechách. Stejně jako Brillat-Savarin, i ona má za to, že gastronomie má kombinovat zdravou výživu s požitkem z jídla. Tuto zásadu vštěpuje ženám středních městských vrstev, k nimž se – až na jednu výjimku<sup>11</sup> – obrací, kterým nabízí pokrmy pro každodenní rodinný život i hostiny pro větší počet stolovníků. Na rozdíl od Brillat-Savarina, v jehož *Fyziologii chuti* je skutečných receptů minimálně, je Rettigová praktik, nikoli teoretik: v *Domácí kuchařce* nabízí stovky vyzkoušených receptů. Pokud se týče charakteru jídel, preferuje kuchyni regionální a hrdě se k tomuto svému etnocentrismu hlásí. Její gastronomie je zkrátka česká a vlastenecká.

Její *Domácí kuchařka* dosáhla hned po svém vydání mimořádného úspěchu. Autorka uměla psát čtivě, své čtenářky oslovovala, dávala najevo svůj zájem o ně, dělila se s nimi o své zkušenosti. Akcentovala význam chutného a vzhledného jídla pro harmonické manželské soužití a spokojenou domácnost. Nabádala k estetickému vzhledu pokrmů, k využívání rozmanitých ozdob, apelovala na fantazii a hravost své čtenářky, prosazovala experiment.

### **Domácí kuchařka jako faktor kolektivní paměti**

Kuchařky psané ve vernakulárních jazycích představují na přelomu 18. a 19. a v první polovině 19. století součást vytváření jazykově české literatury. Ta byla neodmyslitelným atributem budování moderního, v našem případě českého národa, a měla být stvrzením jeho identity. Proto je příprava českých pokrmů vysvětlována v češtině chápána jakou potvrzení kulturní svébytnosti. Výjimečnost české kuchyně je, často konfrontačním způsobem, zmiňována v předmluvách k jednotlivým opusům. V česky psaných kuchařských knihách se tak projevuje stále sílící etnocentrismus<sup>12</sup> akcentující „češství“ či „slovanství“ už v samotném názvu knihy.<sup>13</sup> Kolektivní paměť zde má formu zděděné zkušenosti, zprostředkované českým jazykem: *Domácí kuchařka* Rettigové je jen „sbírka jídel“, jak je

<sup>11</sup> Pro venkovanky viz RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. Dobrá rada Slowanským wenkowankám, aneb pagednánj kterak by ony pokrmy sprosté lacině i chutně připrawowati, a tak se buď pro budaucjswau domácnost, neb pro službu cwičiti mohly. Hradec Králové: Jan Hostivít Pospíšil, 1838. V předmluvě autorka vysvětluje, že recepty její *Domácí kuchařky*, určené „více pro města a městečka, fary, mlýny a myslivny“, představují pro „středního vesničana“ jídla příliš nákladná, „a mimo svátků, poutí, posvícení a svatby by jich vesnická hospodyně málokdy použít mohla.“ Tamtéž, s. IV.

<sup>12</sup> S dovršením vzniku moderního českého národa tento fenomén nekončí: objevíme ho ještě v předmluvě ke *Kuchařské knize*, která vyšla poprvé roku 1890 nákladem Spolku Domácnost: „Česká kuchyně slynila a dosud se těší slavné pověsti v cizině, jakkoli už je také více méně porušena a není tak ryze českou, jak bývala, jelikož přijala od každého národa nějakou úpravu pokrmů, která u nás zdomácněla; avšak seznáme při bližším zkoumání, že se i cizí jídla podrobila jakési opravě, než se vřadila do naší kuchyně, a to vždy tím způsobem, by našim zvykům a naší chuti vyhovovala“ *Kuchařská kniha. Sběrka vyzkoušených jídelních předpisů. Vydána péčí spolku Domácnost, Česká škola kuchařská. Praha: F. Šimáček, 1890, s. XIII-XIV.*

<sup>13</sup> Srov. pozn. č. 23.

vařily matka a babička autorky, „obě Češky“.<sup>14</sup> V předmluvě k třetímu vydání *Domáci kuchařky* Rettigová zdůrazňuje, že jí jde v neposlední řadě o to, aby její mladé čtenářky „pověst českých kuchařek, od matek zděděnou, povždy zachovaly.“<sup>15</sup> Jak je vidět, recepty se v rodinách dědily zcela běžně, ba co víc – v opisech cirkulovaly mezi přítelkyněmi a známými.<sup>16</sup> Bachtinův chronotop<sup>17</sup> předávaného vlastenectví tak fungoval jednak vertikálně, v mezigenerační perspektivě, jednak horizontálně, v příslušném sociálním prostředí, coby faktor sdílené, kolektivní paměti a současně coby faktor šíření českého jazyka.

Nepřehlédnutelným aspektem je snaha vymezit kuchařské knihy pro určité společenské vrstvy. Zpočátku, kdy byly kuchařské knihy záležitostí středních, případně dolních středních vrstev, existovalo jen vymezení mezi městem a venkovem.<sup>18</sup> Kvantitativní předěl fungoval jen uvnitř domu, resp. domácnosti: strava pro domácí personál má být vydatná a sytá, ale prostá.<sup>19</sup> Ještě o něco později se objevují „dělnické“ kuchařky.<sup>20</sup>

### **Domáci kuchařka jako výraz snah o kodifikaci spisovné češtiny**

Vydeme-li ze známé pravdy, že česká kultura je od počátku budovaná jako kultura filologická,<sup>21</sup> pak důležitým aspektem zasluhujícím zkoumání je rovněž jazykový profil kuchařských knih. Pro formování moderního českého národa je zásadní fakt, že ryze jazykovědné otázky překračují hranice jazykovědy a stávají se

<sup>14</sup> Předmluva k prvnímu vydání *Domáci kuchařky*, cit. dle RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Domáci kuchařka*. Spolu s ukázkami z beletristického díla M. D. Rettigové, Praha 1985, s. 37.

<sup>15</sup> Tamtéž, s. 42.

<sup>16</sup> Tuto skutečnost dokládá např. rukopisná kuchařka hraběnky Filipiny Schlikové založená kolem r. 1790, srov. LENDEROVÁ, Milena. *Tabule v paláci Schliků - dny sváteční i postní (Rukopisná kuchařka Filipiny Schlikové)*. In: BUBÍK, Tomáš -FÁREK, Martin (eds.): *Náboženství a jídlo. CERES II /2005*, Univerzita Pardubice, Pardubice 2005, s. 95 - 102. Ještě autorka Anastasie B. Seidlová, autorka *Kuchařky „Jitřenky“*, vyzývá své čtenářky k výměně krajových receptů a dodává: „A jestliže se vydávají sbírky národních pověstí, písní, pořekadel, obyčejů a mravů, jestliže se konají sbírky národních ornamentů a výšivek, proč by se nemohly sebrati předpisy či recepty na národní jídla, aby se tím způsobem zachovaly i budoucím. Proto podejme si ruku k tomuto dílu; tím vykonáme i kus kulturní práce a dokážeme, že i česká kuchařka, třeba pracovala v zátiší domácím a **nevystupovala na kolbiště politické a nemáchala zbraní emancipační, ale jenom dobrou českou měchačkou, jest také dobrou a obětavou vlastenkou.** (potrhla ML) A dále! Vždyť naše milé babičky a dobré matky bývaly výbornými kuchařkami a dovedly upravit dobré pokrmy, jakž o tom naše česká spisovatelka, Vlasta Pittnerová, tak krásně ve svých lidových povídkách ne jeden důkaz podala. I vyžaduje to vděčnost k těmto našim babičkám a matkám, by co jejich hlava dobrého pro kuchyň vymyslela a jejich ruka dovedla upravit, v paměti budoucích se zachovalo. Srov. SEIDLOVÁ, Anastasie B. *Kuchařka „Jitřenky“*. Praha: Československá akciová tiskárna, 1912, s. IV - V.

<sup>17</sup> Chronotop je formálně-obsahová literární kategorie vyjadřující zásadní spojitost prostoru a času v uměleckém díle zobrazenou, srov. BACHTIN, Michail. *Román jako dialog*. Praha: Odeon, 1980, s. 22.

<sup>18</sup> Srov. pozn. č. 11.

<sup>19</sup> HANSRIGOVÁ, Františka. *Hospodyně našeho věku. Krátká naučení o vedení městského i venkovského hospodářství*. Praha: I. L. Kober, 1874, s. 30-31.

<sup>20</sup> Srov. např. *Dělnická kuchařka*. Praha: A. Svěcený, 1914 či KEJŘOVÁ, Anuše. *Dělnická kuchařka se sřetelem na malé dělnické domácnosti*. Hradec Králové: Nákl. vlastním, 1914.

<sup>21</sup> MACURA, ref. 4, s. 45.

programem sociálního chování, dokladem politických, kulturních a estetických postojích svých nositelů.<sup>22</sup> Tento lingvocentrismus českého národní hnutí se v jazykově českých kuchařkách projevuje od počátku až na práh Velké války jak v titulech těchto opusů, kde se opakuje adjektivum „český“, případně „slovanský“,<sup>23</sup> tak v symbolické rovině, kdy je čeština dominantním jazykem (z důvodů porozumění bývají ještě po polovině 19. století zachovány germanismy v názvech jídel a pokrmů a používá se mezinárodních pojmů z oblasti kulinářství, které jsou zpravidla francouzského původu).

*Domácí kuchařka* M. D. Rettigové je psána dobovou jadrnou a dobře srozumitelnou češtinou.<sup>24</sup> Autorka je oprávněně považována za tvůrkyni české kuchařské a kulinární terminologie. Podobně jako František Palacký vytvořil české názvosloví estetické, Josef Vojtěch Sedláček matematické, bratří Preslové přírodovědné, Antonín Marek filosofické atd., vytvořila Rettigová české názvosloví kuchařské a přispěla tak k lexikálnímu obohacení češtiny. Bylo to od ní do jisté míry odvážné - podoba spisovného českého jazyka se teprve vytvářela: *Česko německý slovník* Josefa Jungmanna, který následně kodifikoval a ustálil spisovný český jazyk, vycházel mezi léty 1834-1839. K němu se autorka tedy uchýlit nemohla, proto tam, kde si nebyla jista, zda její čtenářky pochopí originální české označení, přidala do závorky výraz německý.

<sup>22</sup> MACURA, ref. 4, s. 42-43.

<sup>23</sup> Například: RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Dobrá rada Slowanskýmwenkowankám, aneb pogednánj kterak by ony pokrmy sprosté lacině i chutně připrawowati, a tak se buď pro budaucjswau domácnost, neb pro službu cwičiti mohly*, Hradec Králové: Jan Hostivít Pospíšil, 1838; ŠPENDLIKÁŘOVÁ, Anežka. *Česká Kuchařka, aneb, Knjzkawsssem i zbehlegssjm kuchařkám prospěssná, w které se dočjstimohau, gakby za malý penjz co neylepssj a neyskowostnégssj gjdla se ustrogit dali*, Praha a Litoměřice: Karel Vilím Medau, 1841; *Kuchařka domácj i panská pro děwy vlastenské / zřjzena dle obljbeneho způsobu M.D. Rettikowy w Čechách*, Jičín: František J. Kastránek, 1848; PACOVSKÝ, Václav. *Kuchařka česká: úplné umění kuchařské, aneb spravedlivý rádce kterak se rozličné pokrmy, jak masité, tak postní správně, chutně a lacině strojiti mají*, Jindřichův Hradec, Tábor: Al. Landfrasa syn [1873?]; HANSGIRGOVÁ, Františka. *Nová česká kuchařka*, Praha: I. L. Kober, 1863; DUMKOVÁ, Hana. *Česká kuchařka*. Praha: Alois Hynek, [1883]; AXAMITOVÁ, Marie. *Česká kuchařka: kniha pro každou českou domácnost*. Praha: Josef R. Vilímek, [1894]; TRIWALDOVÁ, Gabriela. *Praktická česká kuchařka pro každou domácnost : sbírka 336 receptů na upravení osvědčených, silných a laciných pokrmů masitých i postních, mimo užitečná a podrobná navedení ku vedení kuchyně nejenom způsobu jemnějšího, nýbrž i také obyčejné domácí kuchyně, zároveň s poučením, jak lze v cukru a octu ovoce zavařovati*, Praha: A. Reinwart, 1896; ŠTĚPÁNOVÁ, Vlasta M. *Malá kuchařka a hospodyňka česká : Pro menší a skrovné domácnosti : Úprava laciných pokrmů pro lid*, Praha-Karlín: J. Storch 1903; JERMÁŘOVÁ, Bohumila. *Velká vzorná česká kuchařka / S použ. spisů Rettigové, Hansgirgové, Domácnosti, Löffler-Bechtlové, Ehrhardtové, Bauerové a j. s podporou mnoha osvěd. kuchařek čes. i z vlast. znalosti seps.*, Praha: I. L. Kober, 1903; *Česká kuchařka: Struč. a snadno pochop. návod k příprav. chutných jídel všeho druhu, jež hodí se zvláště pro kruhy občanské : Zároveň s mnoh. prakt. poučeními a pokyny s ohledem k zařízení domácnosti*, Praha-Karlín: J. Storch, 1904; BARTHOVÁ, Ludmila. *První česká vegetárská kuchařka*. Praha: Nová kultura v Praze, tisk dr. E. Grégr a syn, 1908 atd.

<sup>24</sup> JOHANIDES, ref. 7, s. 155.

## Domáci kuchařka jako modelový koncept, „kánon“ pro tvůrce pozdějších kuchařských knih

Rettigové kuchařka nebyla první ani jedinou kuchařskou knihou napsanou v češtině – ve čtyřech desetiletích před jejím vydáním vyšlo česky na sedm kuchařských knih.<sup>25</sup> Žádná z nich ale nezískala takovou oblibu, jako kuchařka její. S nebývalým úspěchem se setkala hned při svém vydání a za autorčina života vyšla v dalších vždy doplňovaných a rozšiřovaných vydáních jen v češtině celkem čtyřikrát; stejného počtu vydání dosáhly verze německé.<sup>26</sup> Pro královéhradeckého nakladatele Jana Hostivíta Pospíšila se kniha stala doslova zlatým dolem, vůbec nejúspěšnějším vydavatelským počinem v celé historii nakladatelství. Důvody této obliby byly několikéré: kuchařka navazovala na domácí stravovací tradici, obsahovala recepty vyzkoušené, nikoli pouze opsané z jiné kuchařské knihy, představovala skutečnou zásobárnu receptů, schopnou dostát závazné skutečnosti, že za rok bylo třeba uvařit 365 obědů a večeří.<sup>27</sup>

*Domáci kuchařka* Magdaleny Dobromily Rettigové vycházela i po její smrti, po celou druhou polovinu 19. a v prvních desetiletích 20. století. Text se ale změnil. Od roku 1850 a výrazněji pak od roku 1864 jej obměňovala a doplňovala o další nové recepty (a později do něj integrovala metrický systém) Antonie Dušánková, dcera nakladatele Jana Hostivíta Pospíšila. Tyto zásahy umožnila nepřímo sama Rettigová, když v roce 1825 odevzdala nakladateli svůj rukopis k libovolnému použití.<sup>28</sup> Pospíšil toto právo plně využil a navíc jej roku 1842 podstoupil svému nástupci, synovi Jaroslavovi. Do první světové války vyšlo celkem 36 vydání

<sup>25</sup> Byly to: Wyborná Pražská kuchařská kniha pro panj, děwčata, a služebné djwky w městě y w enku, genž denně naskytagjcy se gjdla na dobrý, chutný, též lacyný způsob strogitichtěg / složená od gistého knjžecyho vstnjho kuchaře, W Praze : Martin Neureuter [distributor], 1805; Baborská Kuchařka w Čechách : knjha kuchařská která gak pro panskau tak y domácý kuchyň zřjzená gest a w obogiobwzłásstnjm prospěchem wžiwanábyti může / wydaná w německém gazyku od Marye Anny Naydeker, W Pardubicých: [s.n.], 1810; Neynowěgssj Kuchařka Pražská, neb, Kniha uměnj w připrawowánj rozličných krmj a pamlsků, gak pro panskau, tak pro domácý kuchyň zřizena dle wydánj zwłásstnj kuchařky panj Naydekrowi od Česskyně, W Praze: K.W. Enders, 1816

Hospodářská Pražská Kuchařka : která dle wlastnj cedulky na gjdla na každý den w roce tak wařitivčj... : ku poslauženj wssem panjm a kuchařkám... Prwnj djl / od mnohým Pražským obywatelům dobře známé čelednj matky, W Praze : Cýs. král. dworská knihtiskárna, 1819; Hospodářská Pražská Kuchařka : která dle wlastnj cedulky na gjdla na každý den w roce tak wařitivčj... : ku poslauženj wssem panjm a kuchařkám... Druhý djl / od mnohým Pražským obywatelům dobře známé hospodyně, W Praze: Cýs. král. dwořská knihtiskárna, 1820; Kuperius, Antonín: Nowá wýborná Knižka Kuchařská, aneb, Zřetedlná ponavčenj pro panj, děwčata a kuchařky, kterak rozličné pokrmy, gak masyté, tak postnj dobře a lacyně připrawowati, neb strogitimagj... / od Antonjna Kuperyusa, W Gindřichowé Hradcy: Wytisštěná w Jozefa Aloizya Landfrasa, 1821; Pražská kuchařka, aneb, Co strogiti dnes? : kniha přjručnj pro ssetrné hospodyně... / přeložil Kadeřawský; W Praze: Karel Wiljm Enders, 1823.

<sup>26</sup> První vydání mělo 133 stran, druhé z r. 1831 přes 340. Náklad ani v jednom případě neznáme, ale Josef Johanides odhaduje, že první vydání v češtině se mohlo pohybovat kolem 2000 kusů, v němčině kolem 2500 – 3000 kusů, a že další náklady mohly být ještě vyšší, srov. JOHANIDES, ref. 7, s. 143, 145.

<sup>27</sup> JOHANIDES, ref., s. 158-159.

<sup>28</sup> RETTIGOVÁ, Domáci kuchařka, 7. vydání, Hradec Králové: Ladislav Pospíšil, 1857, předmluva.

v českém a 10 v německém jazyce. Poslední exempláře měly ale s *Domácí kuchařkou* z roku 1826 společně jen jméno Magdaleny Dobromily Rettigové v záhlaví, které knihu „prodávalo“. Je zřejmé, že plagiátorství nebylo při této frekvenci výjimkou – ostatně už v předmluvě ke čtvrtému vydání *Domácí kuchařky* si autorka stěžuje, „že se hojně v německých knížkách kuchařských předpisy z mé opisují, čehož důkaz se v litoměřické, od paní Walburgy Schifflerovy vydané knížce zřetelně nachází, an tam nejméně třetí díl z mé knížky kuchařské od slova k slovu vypsáný jest.“<sup>29</sup>

Konkurentem J. H. Pospíšila byl jindřichohradecký (později i tábořský) tiskař Josef Alois Landfras (od roku 1825 vedl firmu syn Alois Josef Landfras), který ve vydávání kuchařek Pospíšila předběhl. Patrně už roku 1809 vydal spis s názvem *Knížka Kuchařská, aneb, Zřetelná ponaučení, kterak se rozličné pokrmy gaskmasyté, tak postnj dobře pripravowati, aneb strogitimagj: wssem Českým Kuchařkám k prospěsnému cwjčenj wydaná od Wácslawa Pacovskýho*. Landfras vydal tuto kuchařku znovu roku 1811 a 1827 a roku 1840 ji pod mírně změněným názvem *Knížka kuchařská aneb: zřetelná ponaučení, kterak se rozličné pokrmy, gak masité, tak postnj, dobře pripravovati neb strojiti magi; gižtovy znamenanj posléz stojycj rejstřík ukáže* vydal v Hradci Králové i Pospíšil. Ačkoliv Pacovský působil jako kuchař hraběnky Netolické<sup>30</sup> a jeho jméno mělo jisté renomé, nedosáhly jeho knihy tak velkého ohlasu jako získala Rettigová.

Roku 1821 vytiskl Landfras zjevný plagiát nesoucí titul *Nová výborná knížka kuchařská, aneb: zřetelná ponaučení pro paní, děvčata a kuchařky, kterak rozličné pokrmy, jak masité tak postní, dobře a lacině pripravovati neb strojiti mají, jako posléz stojící rejstřík ukazuje*. Autorem měl být neidentifikovatelný „knížecí“ kuchař Antonín Kuperius (Kuperyus), šlo ale o recepty ukradené paní Rettigové. Navzdory snahám Rettigové i Pospíšila nebyla tato literární krádež potrestána<sup>31</sup> a „knížecí“ kuchařka, vydaná česky i německy, zaujala své místo v dějinách tohoto žánru.

Třebaže autory – či spíše autorky – kuchařských knih vydávaných po polovině 19. století netřeba podezírat z plagiátorství, vliv *Domácí kuchařky* je zde zřejmý. Z počátku 60. let pochází kniha od Marie Anny Lev, *Nová česká kuchařka*.<sup>32</sup> Tiskem ji vydala vdova po Janu Spurném. Také tato autorka se primárně obracela na městské ženy, ale počítala rovněž se čtenářkami z vesnických středních vrstev. Podobně jako *Domácí kuchařka* M. D. Rettigové byla i kniha paní Lev vhodná jak pro každodenní použití, tak pro přípravu hostin; inspirovat se jí mohly pro farské kuchařky, úsporných receptů bylo možno využít v méně zámožných rodi-

<sup>29</sup> RETTIGOVÁ, *Domácí kuchařka*, Hradec Králové, Praha: Jan Hostivít Pospíšil, 1844, předmluva, cit. dle RETTIGOVÁ, ref. 3, s. 44.

<sup>30</sup> Šlo o Terezii Alžbětu Quasco z Clavieru, roz. Netolickou, která zemřela v roce 1813.

<sup>31</sup> JOHANIDES, ref. 7, s. 150-152; celou záležitost vysvětlila M. D. Rettigová k předmluvě k druhému vydání své kuchařky v r. 1829, srov. RETTIGOVÁ, ref. 3, s. 41-42; též Felicitas WÜNSCHOVÁ (Alexandr STICH), *Spisovatelka a kuchařka*, in ref. 3, s. 9-32. V drobné práci MUK, Jan. Alois Landfras, probuzenský knihtiskař a jindřichohradecký starosta. K 150. výročí jeho narození a založení Landfrasovy tiskárny, Jindřichův Hradec: A. Landfras syn, 1947, není tato skutečnost zmíněna.

<sup>32</sup> LEV, M. A. *Nová česká kuchařka, aneb Ponaučení kterak se nejprospěšnější a nejchutnější masité a postní pokrmy, vaří, pekou a zadělávají*, Praha: Jan Spurný, vdova, 1861. Identitu autorky se nepodařilo dohledat.



nách. Akcent na spořivost je zde silný; ostatně tato kuchařská kniha byla menšího rozsahu, měla pouze 82 stran, byla tedy levnější a dostupnější méně zámožným domácnostem. Autorkou *Nové české kuchařky, aneb Navedení ku připravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost*, již roku 1864 vydal pražský nakladatel Ignác Leopold Kober, byla Františka Hansgírgová, manželka gymnaziálního profesora, vlastence, přítele Jungmannova, Hankova a Čelakovského a matka botanika Antonína. Obdobně jako Rettigová (která byla ostatně jejím velkým vzorem), také Hansgírgová vycházela z osobní zkušenosti. *Seznam cizích slov, nejobyčejněji v kuchařství užívaných*, které je částí úvodních partií této knihy, dokládá přetrvávající vliv francouzské kuchyně, nebo aspoň technologických postupů odtud přejatých.<sup>33</sup>

Obecně lze říci, že M. D. Rettigová představovala pro své následovnice nepopíratelný vzor a stanovila základní pravidla, jak by správná kuchařská kniha měla vypadat, jaké recepty a v jaké formě měla obsahovat. Pokračovatelkami Rettigové byly ženy, výjimku tvořila pouze další vydání opusu V. Pacovského. Muži kuchaři se uplatnili spíše v kuchyni šlechtické a v prostředí velkých restaurátů. Prostředí domácí kuchyně zůstalo plně v rukách žen.

Ještě připomeňme, že kuchařské knihy nemusely být typologicky čisté, někdy jsou kuchyňské recepty součástí příruček určených budoucím i stávajícím manželkám a hospodyním obsahujícím rady týkající se vedení domácnosti, úklidu, péče o šatstvo, vzácněji péče o dítě. Zpravidla v nich jsou i recepty na přípravu léčivých a pésticích kosmetických prostředků. V českém prostředí první a počátků druhé poloviny 19. století to nepřekvapí, literární synkretismus byl jedním z určujících znaků české kultury, ale v případě kuchařských knih to zjevně platí i pro ostatní národy.<sup>34</sup>

### Kuchařské knihy jako výpověď autorky o sobě samé

Psaním kuchařských knih jako „psaní o sobě“ věnovala publikaci *Eat my Words. reading Women's Lives through* Janet Theophano.<sup>35</sup> Analyzovala v ní především rukopisné kuchařské knihy sepsané ve Spojených státech a Velké Británii od 17. do poloviny 20. století. Její metodické přístupy je možné aplikovat i na tištěné kuchařské knihy vycházející v Čechách v 19. století, včetně *Domácí kuchařky* Magdaleny Dobromily Rettigové.

Dobové kuchařské knihy jsou pramenem k ženské každodennosti, pramenem psaným ženou samotnou. Odhalují identitu své autorky, často dokonce více, než měla původně v úmyslu. Platí to samozřejmě ve větší míře pro rukopisné kuchařky (kde často jméno autorky ani neznáme), ale obdobnou vypovídací schopnost mají i kuchařky vydané tiskem. I ony vypovídají o sociálním prostředí autorky, o jejím rodinném zázemí, víře i dalších aktivitách.<sup>36</sup> Každý recept je příběh –

<sup>33</sup> HANSGIRGOVÁ, Františka. *Nová česká kuchařka, aneb Navedení ku připravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost*. Praha: I. L. Kober, 1864, s. 1-3.

<sup>34</sup> THEOPHANO, Janet. *Eat my Words. reading Women's Lives through*. New York: Plaggrave, 2002, s. 5.

<sup>35</sup> THEOPHANO, ref. 34, s. 2an.

<sup>36</sup> THEOPHANO, ref. 34, s. 2an.

napoví, kde, co a z čeho se vařilo, jaké byly technologické parametry „pracoviště“, tedy kuchyně, spíže, případně sklepa, vypráví o vztahu mezi roční sezónou a složením jídelníčku, naznačuje, k jaké cílové skupině strávníků se autorka obrací. Jen stručně připomeňme, že industrializace a s ní spojená modernizace společnosti vedla (i v českých zemích, kde se tento proces oproti západní Evropě o několik desetiletá opozdil) k oddělení soukromého a veřejného prostoru; muž se stal bytostí veřejného, žena soukromého prostoru. Dobře vedená domácnost a pečlivě připravená chutná strava se staly prostředky vyjadřující podstatu feminity, schopnost ženy vládnout tomuto vnitřnímu prostoru, rodině.

Od začátku 19. století přibývá i v Čechách kuchařek, jejichž autorkami jsou ženy. Je to jistě důsledek alfabetizace: zákon o povinném vzdělávání dětí obou pohlaví přiznal právo umět číst a psát také dívkám. K napsání kuchařské knihy zvládnutí bazální úrovně jazyka samozřejmě nestačilo. Žena, která tuto úroveň překročila a našla ve čtení a psaní zálibu, se často pustila i do psaní dopisů, deníků i do opisování kuchařských receptů. Jednak se od ní tvůrčí přístup k vaření očekával (připomeňme opět nesmlouvavý fakt oněch 365 obědů a večeří ročně), jednak mohla tímto způsobem rozšířit už nabyté znalosti a dovednosti. Příklad M. D. Rettigové je přímo modelový: její vzdělání bylo jen primární, ale našla zálibu ve čtení, v které jí po uzavření sňatku (vdávala se ve 23 letech) podporoval její manžel. Pomáhal jí i v začátcích její literární činnosti: protože ona sama psát česky bez chyb ještě neuměla, pomohl jí napsat pár veršů, jimiž pronikla na veřejnost. Jako autorka didaktických povídek pro dívky, jež byly inspirovány dobovou německou tvorbou,<sup>37</sup> si už počínala samostatněji.<sup>38</sup> Kuchařské knihy stály na vrcholu její tvorby, nejen svým rozsahem, ale i úrovní jazyka.

Psaní a případné vydání kuchařské knihy nijak nenarušovalo dobový konstrukt feminity; připomeňme, že kuchyň byla hmatatelným dokladem jeho respektování. Psaní kuchařek nejenže otvíralo cestu ženské literární tvorbě, ale vytvářelo základ ekonomické nezávislosti autorky.<sup>39</sup> Ostatně podle tradice stály ekonomické důvody i u vzniku *Domácí kuchařky*: Rettigová měla prvním výtislem zaplatit honorář rodinnému lékaři Františku Xaverovi Korábovi, neboť rodina neměla na zaplacení dlouhodobé léčby, jíž nemocné autorce poskytl. Sám jí prý k napsání kuchařské knihy vybídl, navíc ona sama už o podobném počínu delší dobu přemýšlela. Podle jiné verze jí k sepsání kuchařské knihy vyzval sám nakladatel Pospíšil.<sup>40</sup> Ani jeden z motivů však nevyplývá z textové analýzy *Domácí kuchařky*. Co tedy na jejím základě můžeme o autorce říci?

<sup>37</sup> Srov. např. RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. Mařenčin košíček. Hradec Králové: Jan Hostivít Pospíšil, 1821-1822; RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. Příběhové pro dcerky české a moravské. Z Kocebue přeložené od Magdaleny Dobromily Rettigovy. Hradec Králové: Jan Hostivít Pospíšil, 1828 aj.

<sup>38</sup> Srov. např. RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. Narcisky. Hradec Králové: Jan Hostivít Pospíšil, 1834; RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. Jaroslava Terinka. Hradec Králové: Jan Hostivít Pospíšil, 1841 aj.

<sup>39</sup> THEOPHANO, ref. 34, s. 9. V anglosaském prostředí probíhal tento proces dříve, podle autorky v průběhu 18. století.

<sup>40</sup> JOHANIDES, ref. 7, s. 146-148. Autor zde uvádí i další „legendy“ spojené s prvním vydáním kuchařky, tamtéž, s. 148 - 149.

Rettigová byla bytostně přesvědčená o významu řádně vedené domácnosti pro zdárný chod rodiny, spokojenost manžela a blaho všech jejích členů, včetně služebnictva. Dbala na pečlivou přípravu pokrmů, na jejich estetický vzhled, názvy svých pokrmů vybírala pečlivě a s ohledem na to, že čeština umožňuje využívání četných zdobnělin. Její slova, že *Domáci kuchařka* je „jenom sbírka jídel, jak je má babička a máti (obě Češky), vařily,“<sup>41</sup> obsahují jak úctu k tradici, tak mezigenerační perspektivu, fungování kolektivní paměti i akcent na češství.

Rettigová byla přísná, leč svobodomyšlná. Její kuchařka neměla být dogmatem: nabádá své čtenářky, aby se nebály experimentovat, improvizovat... Jen radí, co lze a co nelze kombinovat. Sama byla velkou experimentátorkou, řadu receptů uvádí v nejrůznějších variantách, které všechny sama vyzkoušela; zkoušela i nové suroviny – tradice opět praví, že si na tuto skutečnost její manžel často stěžoval.<sup>42</sup>

Zásady vedení domácnosti vyjádřila později v knížce *Mladá hospodyňka v domácnosti, jak sobě počínati má, aby své i manželovy spokojenosti došla. Dárek dcerkám československým*, představující jakési desatero šťastného a mravného rodinného života. Napsána byla roku 1833, vyšla o sedm let později. Autorce šlo o stanovení základních norem ženského chování a jednání - náboženské víry, smyslu pro pořádek a čistotu, pracovitosti, šetrnosti, pokory, submisivního chování vůči manželovi, dovednosti zacházet se služebnictvem. Dívkám zde poskytla rozsáhlé pensum poučení o vedení domácnosti – o ošetřování lůžkovin, péči o prádlo, čištění obrazů, pletení punčoch, domácích léčivých prostředcích, o přípravě pokrmů. Získaly i základní poučení o etiketě české vlastenecké společnosti: jazykem společenské komunikace zde byla čeština.

*Domáci kuchařka* M. D. Rettigové shrnula a kodifikovala dobovou měšťanskou kuchyni. Kuchařky zde našly nejen recepty převzaté (Rettigová si už v dívčím věku zapisovala recepty jakéhosi zámeckého kuchaře, později hromadila recepty další, nejen ty, které zdědila po matce a babičce<sup>43</sup>), ale především návody na přípravu jídel s určitou domácí tradicí, na jídla, která novopečené hospodyně znaly podle názvu, jejich manželé z domova, ale mladé paní je nedovedly bez podrobnějšího návodu a poučení samy připravit. Nemalou měrou k úspěchu přispěl i pedagogický talent Rettigové a její zkušenosti nabyté v kursech vaření, které pořádala pro měšťanské dcery v místech, kde s rodinou pobývala. Všechny tyto znalosti a zkušenosti pak zúročila v psaní kuchařky.

Kuchařská kniha je výrazem kolektivní sdílené paměti, odráží soudobé představy o stravování, ekonomických a technologických možnostech dané společností. Je i výpovědí o ženě, která ji napsala, je souhrnem jejích teoretických i empirických znalostí. Navíc je příběhem autorky, podobně jako její dopisy, osobní deník či domácí účty. I kuchařská kniha prozradí, jak její autorka žila, jak vládla jazykem, kterým psala, jak daleko z okna kuchyně viděla.

<sup>41</sup> Cit. dle JOHANIDES, ref. 7, s. 153.

<sup>42</sup> JIRÁSEK, Alois. Z mých pamětí II. Sebrané spisy 39, Praha: J. Otto, 1925, s. 1; cit. dle J. JOHANIDES, ref. 7, s. 154- 155.

<sup>43</sup> JOHANIDES, ref. 7, s. 147.