

ČOKOLÁDA, ČAJ A KÁVA VE STŘEDNÍ EVROPĚ

České dějiny výživy jsou poněkud opomíjeným tématem, které po většinu 20. století trpělo nedostatkem pozornosti historiků. Nebylo tomu tak vždy. První velkou vlnu zájmu o dějiny výživy v Čechách zaznamenáváme před sto lety v dílech nejstarší generace kulturních historiků, jako byli Zikmund Winter či Čeněk Zíbrt.³²⁹ Spíše etnografické povahy byla řada studií zaměřených zejména na stravování nižších společenských vrstev, které se objevovaly

³²⁹ Čeněk ZÍBRT: *Staročeské umění kuchařské*, Praha 2012 (původní vydání z roku 1927); též, *Česká kuchyně za dob nedostatku před sto lety*, Praha 1917; též, *Pivo v písních lidových a znárodnělých*, Praha 1909; výbor Zíbrtových prací k dějinám piva editovala Klára Pilíková, srov. Čeněk ZÍBRT: *Z historie piva*, Praha 2013; Zikmund Winter sepsal např. *Kuchyně a stůl našich předků*, Praha 1892 (nejnověji vyšlo v roce 2017); též, *Šat, strava a lékař v XV. a XVI. věku*, Praha 1913. Podrobněji k tomu viz též shrnutí sekundární literatury v Magdalena BERANOVÁ: *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, Praha 2011, s. 9–11.

v časopise *Český lid*, vydávaném od roku 1892.³³⁰ V období první republiky byla v Čechách pod vlivem pozdějšího profesora psychiatrie Vladimíra Vondráčka poprvé zahájena výuka středního zdravotnického personálu (sester) specializovaných na výživu pacientů. Lze předpokládat, že v rámci těchto kurzů se také hovořilo o dějinách výživy, i když pro to nemáme přímé doklady. Ve stejné době spatřil světlo světa český překlad slavné knihy Jean Anthelme Brillat-Savarina *Fysiologie chuti*.³³¹

V poválečném období zájem o dějiny výživy jako hlavní téma poněkud upadá, protože se z potravy stává socio-ekonomické téma v kontextu třídně pojatých dějin. Vedle toho se setkáváme s etnografickými studiiemi či studiiemi k dějinám zemědělství.³³² Vyšlo také několik dalších zajímavých edic jako například Apiciovo *O umění kuchařském*, což je nejstarší evropská kuchařská kniha, a ve stejném svazku také Galénovo *O dietě*. Dalším pozoruhodným počinem byla edice kuchařské knihy pana Bavora Rodovského z Hustířan.³³³

³³⁰ Hned v prvním ročníku vycházela na pokračování studie F. V. Vykoukala nazvaná *Ze selské kuchyně*, s. 47nn., 137nn., 237nn. a 385nn.

³³¹ Vyšlo nejméně dvakrát před válkou jako jednosvazkový překlad Karla Bureše a pak záhy ve dvou svazcích v překladu Rafaely Zchystalové v letech 1929 a 1931. Po válce vyšla slovensky v roce 1987 a česky v Nakladatelství Lidové noviny roku 1994.

³³² Mezi jinými Marie ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ: *Česká strava lidová*, Praha 1945 (nově 2011); Jarmila ŠTĀSTNÁ: Stravování pražského dělnictva a chudiny ve druhé polovině 19. a na počátku 20. století, *Český lid* 64, 1977, č. 1, s. 9–22; Jaroslav ŠTIKA – Milena HABUSTOVÁ: *Lidová strava na Valašsku*, Ostrava 1980, a dále studie Magdaleny Beranové, jako např. táž: *Zemědělství starých Slovanů*, Praha 1980.

³³³ Jan MACKŮ – Editka SVOBODOVÁ (eds.): *Čtení o antice 1977* (prémie Antické knihovny), Praha 1977 (obsahující Apiciovu kuchařku a Galénovo *O dietě*, přel. J. Macků a E. Svobodová); Zdeňka TICHÁ (ed.): *Kuchařství, to jest Knížka*

Významným příspěvkem z osmdesátých let 20. století k tématu blízkce příbuznému dějinám výživy byly Petráňovy *Dějiny hmotné kultury*, které věnovaly otázce stravy část druhého svazku.³³⁴ Situace se začala měnit po roce 1989, kdy se otázka stolování zejména v prostředí šlechtických dvorů začala objevovat ve výzkumu historiků zabývajících se každodenností.³³⁵ Z této tradice jihočeské historické školy vychází také čerstvá diplomová práce Dany Marešové o kávě, čaji a čokoládě v prostředí české šlechty pozdního raného novověku a 18. století, kterou budu v této části knihy hojně citovat.³³⁶ Obecným dějinám výživy se také začala věnovat v řadě publikací Magdalena Beranová, která publikovala postupně *Jídlo a pití za Rudolfa II., Jak se jedlo ve starověku – Římská kuchařka, Tradiční české kuchařky* a především *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*.³³⁷ Skutečně moderní monotematickou práci v této oblasti reprezentuje průkopnická studie Martina France *Řasy nebo knedlíky?*³³⁸ Vedle toho vyšlo i několik zajímavých sborníků či kolektivních monografií, například v roce 2007 vydaný svazek pod názvem *Dobrou chuť, velkoměsto* či nověji dvousvazkové *Krajiny prostřených i prázdných stolů*.³³⁹ I když se výše uvedený

o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě: Každému kuchaři aneb hospodáři knížka tato potřebná i užitečná, Praha 1975.

³³⁴ Josef PETRÁŇ: *Dějiny hmotné kultury I–II*, Praha 1985–1997.

³³⁵ Václav BŮŽEK – Josef HRDLÍČKA a kol.: *Dvory velmožů s erbem růže: všední a sváteční dny posledních Rožmberků a pánů z Hradce*, Praha 1997.

³³⁶ Dana MAREŠOVÁ: *Káva, čaj a čokoláda v každodenní kultuře raně novověkých šlechtických sídel v českých zemích*, diplomová práce obhájená v roce 2015 v Historickém ústavu FF JČU v Českých Budějovicích.

³³⁷ BERANOVÁ: *Jídlo a pití*.

³³⁸ Martin FRANC: *Řasy nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*, Praha 2003.

³³⁹ Olga FEJTOVÁ – Václav LEDVINKA – Jiří PEŠEK: *Dobrou chuť, velkoměsto* [sborník příspěvků z 23. vědecké konference Archivu hlavního města Prahy,

seznam může leckomu zdát dostatečný, připadá mi, že se jen málo českých historiků pokusilo o syntetický přístup, který by popsal stravu v delších časových obdobích. Z moderních autorů to vlastně byla jen Magdalena Beranová, ale její práce o stravě v pravěku a středověku je poněkud omezena autorčíným primárním zájmem o archeologii.

Jestliže tedy konstatují, že české dějiny výživy mají své mezery, dějiny čokolády, čaje a kávy jsou na tom ještě daleko hůře. V druhé polovině 20. století sice vyšlo několik publikací o kakau, čokoládě, kávě a čaji, ale mnohé z nich však historii těchto produktů zcela přešly mlčením či jí věnovaly pouze okrajovou pozornost.³⁴⁰ V některých případech se hlavním tématem staly kulturní souvislosti dějin kofeinových stimulantů. Zvláštní místo zde mají publikace zabývající se literárními zmínkami o těchto nápojích nebo kulturou kaváren především v 19. století a za první republiky.³⁴¹

uspořádané ve spolupráci s Institutem mezinárodních studií Fakulty sociálních věd Univerzity Karlovy 5. a 6. října 2004 v Clam-Gallasově paláci v Praze], Praha 2007; Blanka JEDLIČKOVÁ – Milena LENDEROVÁ – Miroslav KOUBA – Ivo ŘÍHA (eds.): *Krajiny prostřených i prázdných stolů I–II. Evropská gastronomie v proměnách staletí*, Pardubice 2016.

³⁴⁰ Patrně k nejstarším moderním studiím u nás patří Alfred STEINMANN: Z dějin požívání čaje, *Měsíčník Ciba* 1949, č. 10, s. 311–316. Jinak výborná kniha Karel VALTER: *Vše o čaji pro čajomily*, Praha 2000, má jen velmi krátkou pasáž o historii na s. 10–11. Dále Vlastimil TLUSTÁK (ed.): *Svět čaje*, Olomouc 1995.

³⁴¹ Ludvík KUNDERA: *Piju čaj*, Brno 2003 (tato publikace od s. 131 obsahuje antologii českých i zahraničních literárních textů o čaji, čínské, české, německé básně atd.; v tomto smyslu jde o pozoruhodný pramen pro specifické téma v literatuře 20. století); dále Karl-Heinz JÄHN (ed.): *Kavárny & spol.*, Praha 1990 (kniha je edicí literárních textů a vzpomínek především z 20. století sestavenou původně německým bohemistou a pak přeloženou a vydanou péčí Alexandra Sticha; na s. 257–264 je esej Josefa Kroutvora *Pražský host*, která také obsahuje některé historické postřehy – Kroutvor konstatuje, že se v Praze