

Mrazák a mikrovlnka

Běžně si neuvědomujeme, jak zásadně nám změnila život lednička. Či přesněji chladnička. Lednička, skříň na potraviny, do jejíž oplechované horní nádoby se vkládaly bloky ledu, existovala už v 19. století. Elektrická chladnička, odčerpávající z prostoru pro potraviny teplo a vypouštějící je pak do okolního prostoru, se postupně zdokonalovala po celé 20. století. Přinesla revoluci do domácností, zpočátku amerických, po 2. světové válce i evropských. K nám do socialistického Československa se masově rozšířila až v 60. letech.

Kdysi to byla žena, matka, hospodyně, která jediná dokázala ze surovin, v syrovém stavu nepoživatelných, vykouzlit pokrm, který se dal jíst. Bez hospodyně, kuchařky, by lidé nepřežili. Všichni byli odkázáni na kuchyni a kuchařské technologie. V průběhu dne nebylo možno jednoduše něco sníst. Pokrm se připravoval v určitém čase na určitém místě. Zpravidla pro více lidí najednou, bylo to efektivnější. Strávníci měli vzácnou příležitost se nasytit a pokud jí nevyužili, zbytek dne hladověli. Toto je obecný rámec, z něhož plynou dobové a místní stravovací rituály i kulinární zvyklosti.

Suroviny pro přípravu jídla se lišily dobou použitelnosti. Některé se daly snadno uchovávat, jiné podléhaly rychlé zkáze a musely se tedy zpracovat ihned. I hotové jídlo se muselo sníst čerstvé, nedalo se dlouho skladovat. Jídelní stůl byl proto důležitým místem tělesného i společenského obcování. Kdysi byla jídelna oddělená od kuchyně. V kuchyni byla špína, kouř, zápach. Postupně se v 19. století s technickým pokrokem dařilo kuchařské práce zjednodušovat, takže racionální uspořádání menších a efektivnějších bytů vedlo ke spojování kuchyně s jídelním prostorem.

Ale ještě dlouho do 20. století přežívaly zvyklosti spojené s genderovými a rodinnými rolemi, ritualizované denními a týdenními rytmy, rozdělením pracovních a soukromých prostorů a časů, které se promítaly i do stravovacích návyků a obyčejů. Ještě v druhé půli 20. století bylo běžné, že muž se chlubil tím, že neumí uvařit ani vajíčko, a i čaj připalí. Setrvačnost v myslích veleva svolávat se ke společnému jídlu. Servírování si uchovávalo sváteční, svátostný ráz, nešlo o pouhé krmení. Sporák, teď už plynový či elektrický, byl dlouho ženskou doménou, jako ostatně celá kuchyně.

Pak se ale začalo všechno měnit. Genderové role se prolínaly, rodina už není patriarchálně hierarchizovaná. Stírá se ráz dnů, všedního a svátečního času. Celý dům a byt se stává obývacím prostorem. V ložnici se v průběhu dne na válendě čte a civí do notebooku. Obývací pokoj se stal televizním pokojem s dominující sedačkou pro společné sledování pořadů. V kuchyni, jež je i jídelnou, se dávno už neodbývají jen rodinné stravovací rituály, ale všemožné jiné činnosti.

A hlavně nám lednička změnila způsob stravování. Postupně se zcela proměnila skladba poživatin, z nichž se dá připravit jídlo. Od 50. let se u nás v socialistickém Československu mluvilo o revoluční roli polotovarů. Měly osvobodit ženu od přivázání k plotně, od domácnosti. Šlo to pomalu. Asi pro tu pozvolnost jsme si oné radikální změny nestačili všimnout. V ledničce se najednou vyskytují produkty, z nichž se dá snadno připravit rozmanité jídlo, dokonce se dají konzumovat rovnou, a to kdykoli. A zvládne to každý, i bez kuchařských dovedností. Lednička nám tak rozvrátila rodiny, časy i prostory. Tedy jejich dosavadní podoby. Dnes si každý kdykoli cokoli v ledničce vezme, odtáhne si to kamkoli a tam to jakkoli zhltně – bez obřadů, ba vůbec řádu, bez vděčnosti... Krmení splývá se stolováním a stolování se stalo pouhým živením.

Celý proces má samozřejmě více příčin i ohnisek, ale lednička je nápadným sémantickým jádrem těchto změn. Ovšemže záleží na tom, co v ní je. Zda v ní vůbec co je. A kdo se postará o to, co a kdy v ní bude. Ale zdá se, že právě nové návyky, určované nám technologií chlazení potravin, nám vnuly takový způsob života, jehož podstatnou charakteristikou je dostatečně plná lednička.

Představme si, co by se stalo, kdyby pár dnů nefungovala elektřina. Jak dlouho bychom přežili? Jsou lidé, kteří – aby si s jistou vděčností uvědomovali rozdíl – třeba na chalupě o víkendu žijí záměrně bez elektřiny.

Mrazák a mikrovlnka jen umocňují efekt chladničky. V podstatě definitivně eliminují roli kuchyně, kuchařského umění. Vidíte-li na jídelním lístku restaurace 150 neuvěřitelně rozmanitých a lákavých jídel, můžete si být jisti, že každá z porcí je zmrazená v igelitovém sáčku, do níž ji před tím vložil kdosi, kdo jídlo kdesi a kdoví jak a kdo ví z čeho připravil. Komu to nevadí, má, co chtěl. Ale špičkové restaurace, někdo by mohl říct snobské, nabízející kulinární zážitky, se chlubí tím, že vaří zásadně z čerstvých surovin, tedy ne z mražených polotovarů, a že vše, co je na jídelním lístku, a je toho zpravidla jen několik málo chodů, bylo připraveno těsně před servírováním opravdovými mistry kuchařského umění. Jsou lidé, kteří si za tento v podstatě starobylý, tradiční, klasický způsob vaření a stravování jsou ochotni notně připlatit – a ještě se

tím chlubí... Nóbl restaurace chladničky samozřejmě mají. Ale mrazáky a mikrovlnky ne. A chlubí se tím, že ráno jsou jejich lednice prázdné. To, co dodavatelé v průběhu dne přivezou, mistři kuchaři téhož dne zpracují – a gurmáni nábožně labužnicky zkonzumují. A večer jsou lednice opět prázdné.

Mrazák a mikrovlnka jsou jen krystalicky čistým projevem toho, co se s námi stalo v průběhu 20. století.

Je zajímavé, že zhruba od doby, kdy nám lednice začaly měnit život, zaznamenáváme i jistý protiproud: zájem lidí o kuchařské umění, o opravdové vaření, jaké bývalo kdysi. Boom kuchařských knih, televizních kuchařů a internetových receptů je natolik nápadný, že se stává předmětem výzkumu sociologů a kulturních antropologů. I běžní, průměrní, „masoví“ lidé často střídají, přepínají mezi režimem lednice, mrazák, mikrovlnka a režimem skutečného kuchyňského vaření, ať už tradičního, nebo *haute cuisine* kulinárního.

Osobně bych se některých vymožeností civilizace nerad vzdával. Třeba koupelny, splachovacího záchodu – a taky lednice. Ale mrazák a mikrovlnku jsem si do bytu nenasadil. Dokud to šlo, měl jsem dvoukompresorovou ledničku – a mrazák po většinu roku vypnutý. Jen výjimečně se stávalo, že bylo třeba něco narychlo odložit k pozdější spotřebě. Marně bádám, co je to za technologické, civilizační nebo kulturní spiknutí, že dnes není možno koupit ledničku, jejíž mrazicí část by měla samostatný okruh, který by bylo možno vypnout. Pověštinou tam dole nemám nic, vyspělá technika běží částečně nadarmo.

Vyznávám totiž víru, že i dnes je možno, aspoň většinou, vrátit, třeba jen trochu, kuchyni do kuchyně.

vš, březen 2019