1.6 Stravování

Nebylo sice nutné si jídlo v místě konání světové výstavy zajišťovat předem, ale bylo dobré alespoň vědět, kde se může člověk najíst chutně a za přijatelnou cenu.

Stravovat se bylo možné buď v hotelu,[106] kde byl turista ubytován, v restauraci nebo na samotném výstavišti, kde byly za tím účelem zřízeny různé kiosky a restaurace. Vojta Náprstek komentoval občerstvení na londýnské výstavě 1862 takto: „I podívání na tyto jídelny, kde se

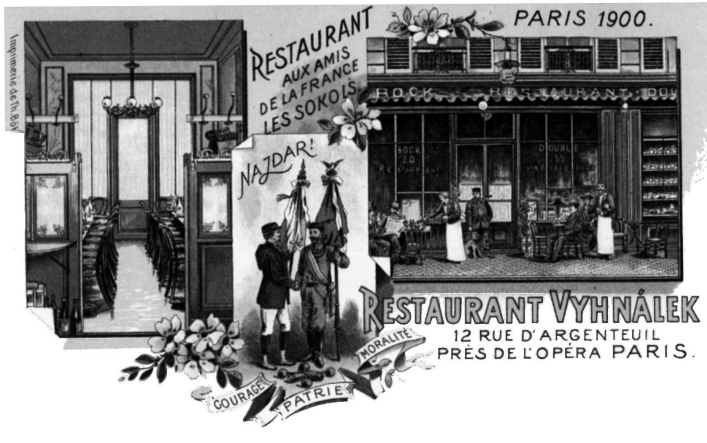
každodenně v několika hodinách 40–50 000 lidí nasytí je něco znamenitého, celá armáda posluhovatelů, ohromné pyramidy studených jídel, a to cinkání tisícerů talířů a sklenic […] a při tom všem nepozorovati nikdež nepořádku neb nečistoty."[107]

Ze všech měst, ve kterých se světové výstavy ve druhé polovině devatenáctého století konaly, byla za centrum vybraných delikates považována Paříž. Michael Navrátil ve své knize *Svaté město Victora Huga*, *vzpomínka na Paříž* píše: „V Paříži je kuchaření v takové dokonalosti a jaksi v krvi lidu, že poslední řemeslník jí lépe upravené pokrmy, než u nás mnohdy vysoko postavený úředník atd. Paříž je universitou kuchařského umění."[108] Francouzská kuchyně obecně měla ve světě velké renomé, ale přesto se našli i její kritici. Tak například v Joannově průvodci po Paříži z roku 1863 se dočteme, že „ačkoli někteří gurmáni tvrdí, že kulinářské umění v Paříži upadá, a ač je opravdu možné, že se v současné době příliš nerozvíjí, přesto nemá Paříž v oblasti gastronomie konkurenta."[109]

V Paříži existovalo několik typů restaurací. V restauracích *à prix fixe* byla pevně stanovená cena denního menu,[110] které obsahovalo čtyři až pět chodů. Dalším typem byla restaurace *à la carte*, kde se za každý chod platilo zvlášť a jejich ceny byly různé. Posledním typem restaurace byly ty, které nabízely tzv. *tables d´hôte*, což byly ve své podstatě dnešní švédské stoly, kde si každý mohl za jednotný poplatek nabrat, kolik jídla chtěl.

Z polévek byly v pařížských restauracích servírovány zeleninová, hrachová, nudlová či bramborová, z předkrmů ředkvičky s máslem, krevety, sardinky v oleji, salámy, paštika z husích jater či plátek melounu, z hlavních jídel pak biftek, rostbíf, skopová kýta, srnčí hřbet či zajíc na černo a jako dezert sýry Gruyère, Roquefort či Brie.[111] V Paříži se rovněž nacházelo několik českých restaurací, například restaurace J. Husáka v Rue Port-Mahon nedaleko Opery, Vyhnálkova restaurace v Rue d´Argenteuil,[112]

Obr. 10: Vyhnálkova restaurace v Rue d´Argenteuil v Paříži
Zdroj: *Pražský ilustrovaný kurýr*, příloha *Hlasu národa* č. 269, 28. 9. 1900, uložen v Národním muzeu ČR



Obr. 11: Vyobrazení Vyhnálkovy restaurace v Rue d´Argenteuil v Paříži v cestopisu Quida Šimka.
Zdroj: ARML, fond Sbírka Q. Šimka, inv. č. 19S-D-1, rukopis *Cesta do Paříže 1900*

Hoffmannův hostinec U města Prahy v Rue des deux Boules nedaleko Pont Neuf[113] nebo Plzeňská pivnice Karla Makovského v Palais Royal v galerii du Beaujolais, kde se čepovalo plzeňské pivo a každý pátek se vařily české knedlíky.[114] Tam, kde nebyla v dosahu česká restaurace, český turista trpěl. Marii Pavlouskové, která podnikla cestu přes Ženevu do Lyon a odtud do Paříže, si stýskala: „Považte si jen; za vedra 36 °C ve stínu býti odkázána se svou žízní jedině na víno, které naši českou žízeň neuhasí! Kde v hotelu jsme si objednali pivo, všude bylo teplé, k jehož ochlazení dávali do sklenice po kousku ledu, který velice smutně se v této tekutině vyjímal. Jak utrápeně jsem pohlížela na ty skleničky s pivem a toužila po oddechu při našem dobrém chladném plzeňském neb smíchovském pivu!“[115]

V Paříži byly nejvíce doporučovány restaurace *à prix fixe* v okolí Palais Royal a nebo Duvalův řetězec restaurací. Jak vypadaly, a co nabízely Duvalovy restaurace, se můžeme dočíst v *ČT* v článku P. Růžičky z května 1889: „Zvláště vynikají restaurace Duvalovy, elegantně zařízené. Posluhují v nich sklepnice, jediná to výminka; ve všech jiných hostincích a kavárnách je posluha mužská. U vchodu do restaurantu obdržíme malý seznam všech jídel a nápojů toho dne s cenami mírnými. […] Za 3 franky lze takto velmi dobře poobědvati. Restauranty Duvalovy jsou jediné, kde dostati lze vařené hovězí maso a dobrou polévku.“[116] I Michael Navrátil se zmiňuje o vyhlášených Duvalových restauracích, ovšem obsluhu popisuje jako „nevalně hbité ženské s bílými čepečky na hlavě.“[117]

Ne všichni ale měli to štěstí, že se v době oběda či večeře vyskytovali v okolí některé z doporučovaných restaurací, a tak byli nuceni experimentovat. Ne vždy takovýto experiment dopadl dobře, obzvlášť byla-li tu ještě jazyková bariéra. Tak Quido Šimek, kupec z Litomyšle, který se vypravil se svými třemi litomyšlskými přáteli na pařížskou světovou výstavu 1900, líčí ve svém cestov-

ním deníku svou první návštěvu francouzské restaurace takto: „[…] vytáhli jsme našeho Hanticha[118] profesora z kapsy a ukazovali číšníkovi tisknutý po francouzsku název masa, které bychom rádi měli k jídlu. Chudák snad neuměl čísti, nevěděl si rady, neporozuměl nám, a tu ovšem nezbylo nic jiného, než jísti to, co nám přinesl. Nejdřív přinesl obligátní naši polévku; tu jsme lehko snědli, ta jediná nebyla tvrdá a pak přinesl biftek. Vrazíme do ubohé porcičky vidličky, zaříznem se do ní ostře broušeným nožem a hrůzo hrůzoucí, ona tekla z ní krev jako z ubohé Anežky Hrůzové. Sobotka a Vandas[119] jako dravci tu Anežku Hrůzovou zporcovali, ale mně a Veselkovi[120] vypovídaly zuby službu. Ten krvák jsme vrátili a vybrali jsme si na bufetu kus z vyložené pečeně telecí. S velkou námahou jsme polovičku nedopečené pečeně snědli a bylo po večeři. Vandas se najedl salátu, který si musel na míse sám upravit, což je v Paříži zvykem a přáli jsme mu tu baštu, neb to jest nadmíru sílící pokrm pro znavené turisty.“[121]

Po této nepříjemné zkušenosti všichni čtyři litomyšlští měšťané na vyhlášenou francouzskou kuchyni zanevřeli. Následující dva dny se stravovali v areálu výstaviště: „Kuchyň francouzská na výstavišti nám chutnala, jelikož jeden den ji připravoval kuchař bavorský v bavorském restaurantu Spatenbau a druhý den naší návštěvy jsme měli francouzskou kuchyň upečenou v české kuchyni u Vyhnálka[122] sebou [sic!] v papíře.“[123] Vyhnálkovu restauraci pak Litomyšlští během svého pobytu v Paříži navštěvovali pravidelně, a to hlavně z toho důvodu, že k objednání jídla jim stačila čeština a francouzštiny, kterou z nich nikdo neovládal, nebylo potřeba. Navíc zde byly vyloženy ke čtení Národní Listy, ve kterých se mohli čeští turisté dovědět, co je ve vlasti nového. Na Vyhnálkovu kuchyni pěl Quido Šimek samou chválu: „Kuchyň byla zde výborná, česká, nescházel nám ani ten dobrý náš chlebíček, ani pražské uzenky a ani náš národní laibšpajs uzené s knedlíkem.“[124]

Ve Francii se jedlo oproti českým zvyklostem o něco později, což bylo zapříčiněno především ponocováním Francouzů do pozdních nočních hodin. M. Navrátil k tomu poznamenává: „V Paříži se chodí pozdě domů […] tedy obyčejně o jedné neb druhé hodině s půlnoci. Proto se také ráno pozdě vstává. Kdo přijde do kavárny ráno o osmé hodině a žádá kávu, může být jist, že ji nedostane. […] Pravý Pařížan vstává před 11. hodinou dopolední a rovnou jde do restaurace na déjeuner – náš oběd.“[125]

Anglická kuchyně sice nebyla tak vyhlášená jako ta francouzská, ale málokdo z Čechů, který navštívil světovou výstavu v Londýně si stěžoval na stravu. O svém londýnském stravování na světové výstavě 1862 Vojta Náprstek píše: „Na stravě jsem arci každý den jinde, kdyť je zde přes 4000 restaurací. Mezi 9–10 obyčejně snídám, dříve se nic nedostane, špatnou kávu neb dobrý čaj a k tomu vejce, někdy šunku, mezi 7–9 večer obědvám: beafsteak neb mořské ryby neb 1 lobstra.“[126] Co však Vojtovi Náprstkovi v Londýně scházelo, bylo české pivo. V dopise z 3. srpna 1862 prosí svého bratra Ferdinanda, aby mu nějaké do Londýna poslal. Bratr mu pravděpodobně vyhověl, jelikož v jiném dopisu z Londýna Vojta Náprstek bratrovi píše: „[…] chutnal nám všem tebou zaslaný ležák, jen jsme litovali, že ho bylo tak málo.“[127] Posílání českých dobrot českým turistům do zahraničí nebylo neobvyklé. Renáta Tyršová v dopise Josefě Náprstkové píše: „Koláč slavně došel a slavně chutnal. Měli jsme ho včera všichni k obědu s konfiturou a bylo to sice pro nás Čechy neslýchané, ale dobré. Pan Zeyer byl kvůli té vlastenecké krmi pozván k desertu.“[128]

Americká kuchyně byla F. A. Heringem hodnocena jako chudá. „Masa z pravidla po anglickém způsobu beze vší další přípravy pekou na rošti na ‚steak‘, drůbež není k jídlu a polévky a zeleniny jsou rovněž bez chuti. Obstojné jsou ještě ryby a za nechutná masa odškodňujeme se sýrem a ovocem, jehož Američan při žádném stole

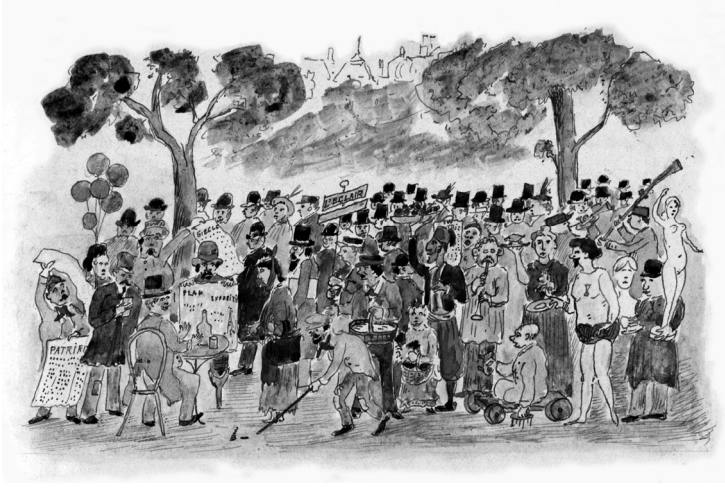
nesmí postrádati."[129] Ani Jiří Guth-Jarkovský nebyl americkou kuchyní příliš nadšen. Nelíbilo se mu, jak Američané míchají všechna možná jídla dohromady a vůbec neberou ohled na to, že by měly být napřed servírovány pokrmy lehčí a potom teprve ty vydatnější. Jediné, čím byl Guth-Jarkovský v amerických restauracích příjemně překvapen, byly velké porce.[130]

Ať Češi hodnotili zahraniční kuchyni kladně nebo záporně, nikdy nedali dopustit na kuchyni českou. Zahraniční kuchyně mohla být seberafinovanější, ale přesto to nikdy nebylo úplně ono. Tak Jiří Guth-Jarkovský ve svém díle *Moje prázdniny v Americe* píše o stravě na zaoceánské lodi, která ho vezla na světovou výstavu do St. Louis 1904: „Kdyby tento způsob života byl trvalý, tak že bych se topil v samých pečených kuřatech, rybách smažených i vařených, kroketách různých druhů, šunkách atd., neměl bych k několikanásobnému milionáři valně daleko. […] Přesto nezapomínám svých pražských buřtů a tichých krajíčků nebo vajec na měkko či na tvrdo […]."[131]

K návštěvě pařížské světové výstavy rovněž patřily návštěvy kaváren na velkých bulvárech. Kdo nebyl v kavárně na bulváru, jakoby v Paříži ani nebyl. Do kaváren se na kávu chodilo převážně po večeři. Za 35 až 40 centimů si bylo možné koupit šálek kávy, posadit se s ní ke stolku před kavárnou a pozorovat rušný noční život na bulvárech. To byla ta pravá Paříž, jak ji prezentovala většina cestovních příruček, a jak si ji také představovali Češi, mondénní a elegantní Paříž, kde je všechno šik. Kavárenský život na bulvárech detailně popisuje P. Růžička ve svém článku „Vzpomínka na Paříž" z roku 1889: „Zajímavý jest život Pařížský [sic], pokud turistovi na krátko sem zavítavšímu do něho nahlédnouti lze. Nejbližší příležitosť k tomu poskytuje posezení na kterémkoli boulevardu. Všechny restauranty a kavárny jsou tu etablovány na širokých chodnících. Malé stolky pomalované pod sklem inzeráty jsou hostmi přeplněny. Každý má před sebou

kávu, pivo nebo vodu se šťávou, nejvíce absynth, a pokuřuje cigaretu, baví se pohledem na hemžící se davy a kočáry. […] A všude plno hovorného, veselého lidu. Život a ruch na boulevardech roste přibývajícím večerem a dosahuje vrchole k půlnoci, kdy je po divadle. […] Teprve po druhé hodině bujný život ten utichne […].[132]

Ne vždy bylo ale vysedávání u stolků před kavárnou tak romantické. Quido Šimek popsal zkušenost poněkud jiného druhu: „Obecenstvo sedící venku před restauranty jest obtěžováno různými prodavači, umělci, ba lépe žebráky. Obligátní prodavači novin lítají jeden za druhým, řvoucím a některý i chraptivým hlasem nabízí a strká vám pod nos svoje noviny. Tu přijde prodavač s pohledy a plány pařížskými, jiný nabízí šperky, sochy hrací, karty průsvitné […]. Přijde také virtuos na housle […] v patách za ním umělec vyššího stupně, ukloní se a přednáší bá-



Obr. 12: Pařížský bulvár s kavárnami
Zdroj: ARML, fond Sbírka Q. Šimka, inv. č. 19S-D-1, rukopis *Cesta do Paříže 1900*

seň zvučným hlasem a provází svůj přednes potřebnými k tomu gestami. […] Tu něco začne šimrat na botě, kouknete se a máte celou armádu malých psíčků pod nohama, jejichž majitel útrpně na vás pohlíží.“[133] Turisté, vysedávající na doporučení cestovních průvodců před kavárnami, se tak často stávali snadným cílem pro různé pouliční obchodníky a umělce.

Kávu pili Pařížané obvykle černou, občas s malou sklenkou koňaku, a kouřili při tom cigarety, což bylo tehdy velmi módní.[134] Co se v pařížské kavárně naopak neslušelo, bylo vysedávat tam hodiny u jediného šálku kávy nebo odnášet domů cukr, který host dostal ke kávě a nespotřeboval ho.[135] Kromě kávy se v kavárnách konzumovala čokoláda, likéry, pivo, zmrzliny a samozřejmě absint, který byl kromě kávy dalším nápojem lákající české turisty k ochutnání. Většinou však u nich velký úspěch nesklidil.[136]

Pařížské kavárny se od těch rakouských, a tedy i českých, lišily hlavně tím, že hlavním cílem jejich návštěvy nebyla četba denního tisku. Zatímco každá kavárna v Rakousku nabízela široký výběr domácích i zahraničních novin a většina jejích návštěvníků se věnovala jejich četbě, v pařížských kavárnách se převážně debatovalo. V tom byly pařížské kavárny podobné spíše rakouským hospodám.[137]