**Martina Beránková. Úloha potravin v medicíně na pozdně středověkém dvoře. Bakalářská práce. Praha, FHS UK 2018, 59s., 7 příloh.**

*oponentský posudek*

Předložená bakalářská práce se zabývá úlohou potravin v medicíně pozdního středověku. Autorka své téma vymezuje chronologicky i sociálně: předmětem zkoumání je český středověký dvůr ve 14. a 15. století. Je třeba ocenit i jasně formulované výzkumné otázky, na které podává v závěru odpovědi na základě provedené analýzy různých typů písemných a archeologických pramenů.

Vlastní analýze předchází úvod do problematiky medicíny a stravování ve středověku, který vychází ze sekundární literatury (kap.1-2). Těžiště práce pak spočívá v kapitolách 3-4, ve kterých autorka snesla informace o jídle jako léčebném prostředku. Opírá se zde o lékařské spisy, jejichž výběr byl omezen jazykovým kritériem, tj. pracuje pouze s českými texty (včetně překladů), přičemž si je vědoma interpretačních limitů, které taková selekce přináší (s.11). Přesto by stálo za podrobnější ozřejmení, jakými kritérii se výběr pramenů řídil. Přestože se programově zaměřuje na 14. a 15. století, hojně používá texty ze století následujícího,[1] zatímco jiné jazykově české prameny ze dvou předchozích století ponechává stranou. Jedná se zejména o *Lékařské knížky* Mistra Křišťana z Prachatic[2] a v českém (paralelním) překladu vyšla i adresná *regimina* pro krále Jana Lucemburského a Karla IV.[3] Jistě by také stálo za vysvětlení, proč byly zařazeny do výběru *Salernské verše*, resp. jaký mají vztah k českému prostředí. Argument by ostatně poskytl i výše uvedený r*egimen* pro Karla IV., ve kterém Havel ze Strahova tohoto pramene užívá.[4]

Lékařská preventivní a léčebná stravovací doporučení pak autorka srovnává se skutečnou skladbou stravy na středověkém dvoře (kap. 5-6). Slouží jí k tomu zejména porovnání s nejstarší českou kuchařkou z 15. století, aniž by ovšem alespoň naznačila, že ani její určení pro aristokratické prostředí není bez otazníků, které vznesla sama editorka (uvažuje i o bohatém měšťanovi).[5] Skladbu aristokratického jídelníčku rekonstruuje též pomocí karlštejnských účtů (1423-1434), které ovšem zná pouze prostřednictvím sekundární literatury. Autorka zmiňuje, že se relevantního účetního materiálu se pro naše prostředí mnoho nedochovalo, ale právě proto by bylo vhodné dochované prameny využít, zejména pokud se jedná o zlomky kuchyňských účtů císaře Karla IV.

---

1 Zejm. JANN KOPP Z RAUMENTALU. *Gruntovní a dokonalý regiment zdraví*. Praha 1536.

2 KŘIŠŤAN Z PRACHATIC - TICHÁ, Zdeňka (ed.). *Lékařské knížky Mistra Křišťana z Prachatic z mnohých vybrané*. Praha: Avicenum, 1975.

3 ŘÍHOVÁ, Milada a kol. *Lékaři na dvoře Karla IV. a Jana Lucemburského*. Praha: Paseka, 2010, s. 78-110, 124-167, 178-193. ISBN 978-80-7432-047-7. Výjimkou je jedna (chybná) citace, viz níže pozn. 10.

4 *Ibidem*, s. 174, 187.

5 ŠVARCOVÁ, Helena. Nejstarší česká kuchařka. In: Fejtová, Olga - Ledvinka, Václav - Pešek, Jiří (eds). *Dobrou chuť, velkoměsto: sborník příspěvků z 23. vědecké konference Archivu hlavního města Prahy, uspořádané ve spolupráci s Institutem mezinárodních studií Fakulty sociálních věd Univerzity Karlovy ve dnech 5. a 6. října 2004 v Clam-Gallasově paláci v Praze*. Praha: Scriptorium, 2007, s. 107-109. ISBN 978-80-86852-16-4.

(ca. 1370),[6] k jehož osobě máme doložena právě i *regimina.* Možnost srovnání je zde nasnadě.

Lze souhlasit s tvrzením, že do dvorských účtů nejsou o zahrnuty potraviny z domácí produkce (mléko, vejce, etc), což by mohlo vést k mylným závěrům, že potraviny, které se v účtech nevyskytují nebyly konzumovány a proto je pro posouzení konzumace určitých druhů potravin nutné vycházet z více zdrojů (s.40). Zde by se přímo nabízelo využít cestovní účty Jindřicha z Derby, který v roce 1392 projížděl přes české země a musel tedy všechny potraviny nakupovat (pokud nebyl zrovna hostem svých lucemburských příbuzných).[7]

Informace písemných pramenů autorka vhodně doplňuje o výsledky analýz rostlinných makrozbytků a zbytků živočišného materiálu z několika archeologických nalezišť. Místo prezentování přejatých tabulek (s. 43-45, s. 57-59, příl. 9-10) by však mohlo být přínosné zpracování vlastní syntetizující tabulky či grafu, který by přehledněji podepřel předloženou argumentaci.

Srovnáním jednotlivých pramenů pak autorka dochází mj. k závěru, že „z archeozoologických výzkumů a záznamů z dvorských účtů vyplývá, že nejčastěji konzumovaným masem bylo hovězí, což neodpovídá záznamům v kuchařských knihách, kde se receptů na přípravu hovězího nenachází mnoho.“(46). Zde se pochopitelně nabízí otázka, co mohlo být důvodem. Přínosné by mohlo být i zhodnocení, zda se analyzované lékařské spisy ve svém vnímání jídla v zásadě shodují či nikoliv. V prezentovaném textu si např. protiřečí „Kopp“ a „Salernské verše“ v pohledu na vepřové maso (s. 27). Jisté opatrnosti by zasloužilo tvrzení, že „s vynálezem knihtisku se pak protimorové spisy šířily mezi veřejnost, kterou informovaly o preventivních opatřeních i o vhodném chování v případě propuknutí nemoci“ (s.36), neboť populace byla samozřejmě stále většinově negramotná. Pokud jde o další dílčí závěry, postrádám pokus o jejich zasazení do širšího evropského kontextu, pochopitelně s využitím sekundární literatury.[8]

Výše uvedené poznámky lze vnímat především jako možnou inspiraci pro další bádání, avšak jako velmi závažný problém vidím autorčinu „řemeslnou“ práci s primárními i sekundárními prameny. Beránková například došla k závěru, „že trendy evropských kuchyní byly velmi podobné“ srovnáním pouhých dvou hostin, konkrétně Karla IV. na pařížském královském dvoře (1378) a nespecifikované svatební hostiny ve městě Piacenza ve 14.století (s. 22-23). Zde by jistě bylo

---

6 BARTOŠ, František Michálek. Zlomek účtů mistra kuchyně královské z doby Karla IV. In: *Rukopisy děkanství karlštejnského*. Praha: Královská česká společnost nauk, 1945, s. 13-18. Věstník Královské české společnosti nauk. Třída pro filosofii, historii a filologii; roč. 1944, č. 5. Relevantní by byly i účty z aristokratického prostředí: TRUHLÁŘ, Josef. Zlomky účetních knih XIV. století. *Památky archaeologické a místopisné,* 1885, roč. 13, s. 107–112. TRUHLÁŘ, Josef. Zlomky účetní knihy purkrabí Rotštýnského z let 1403 a 1404. *Věstník České akademie císaře Františka Josefa pro vědy, slovesnost a umění*, 1900, roč. 9, s. 625–627. ŠUSTA, Josef (ed.). *Purkrabské účty panství Novohradského z let 1390-1391*. Praha: nákladem České akademie císaře Františka Josefa pro vědy, slovesnost a umění, 1909. 48. Historický archiv; č. 35.

7 SUCHÝ, Marek. "Na cestě" in partibus Boemie. Svědectví cestovních účtů Jindřicha z Derby z roku 1392. *Numismatický sborník*, 2007, 22, s. 115-140. ISSN 0546-9414.

8 Např. ADAMSON, Melitta Weiss. *Medieval dietetics : food and drink in regimen sanitatis literature from 800 to 1400* . Frankfurt am Main: P. Lang, 1995. German studies in Canada; Bd. 5. ISBN 3631488718.

vhodnější opřít své tvrzení o širší základnu pomocí existující bohaté literatury.[9] Podobně autorka tvrdí, že „okázalostí, množstvím chodů a jejich rafinovaností se český dvůr nelišil od jiných zemí," přičemž odkazuje na Šmahelův text, který popisuje pouze hostinu na pařížském královském dvoře (byť na počest Karla IV.), která pochopitelně nevypovídá nic o pražském či jiném prostředí (s.22).

Bez problému není, pokud autorka doslovně cituje editovaný primární pramen, avšak srovnáním s předlohou (Říhová a kol 2010) zjistíme, že jej v druhé části výrazně upravila.[10] Pokud si čtenář chce doplnit informaci o kostních zbytcích z kuchyňských odpadů (s. 20 pozn. 56) o časový údaj nahlédnutím do citované knihy, bohužel se k tématu nic nedozví.[11] To se pochopitelně může stát díky překlepu, nicméně stejný problém jsem namátkově dohledal u mnoha dalších citací literatury i pramenů.[12] Běžně chybí stránkování citovaných prací, popř. je foliace neúplná.[13] Objeví se i dvě signatury u jednoho rukopisu (pozn.2) a navíc autorka opakovaně zaměňuje foliaci za paginaci (s.6), čímž pochopitelně redukuje rozsah daného textu o polovinu. Tisk, ke kterému vede on-line odkaz prezentuje jako rukopis (s. 8). V neposlední řadě se setkáme s celými pasážemi textu bez jakéhokoliv odkazu na zdroj informací.[14] Překlep (s. 17) či opakovaná formulace v rámci tří řádků stejné strany (s. 8) se pak jeví jako minoritní problém. Určité rozpaky budí fakt, že autorka nepoužívá zkrácené citace při opakování stejné práce. I zde je však nedůsledná a zkrácená citace se několikrát objeví, mj. v pozn. 67, kde však odkaz nedává smysl, neboť vedle cestovního účtu z roku 1512 zcela irelevantně cituje další dva nesouvisející prameny.[15] Problémy technického rázu tak zásadně snižují důvěryhodnost jinak zajímavě vystavěného textu (a v něm snesených informací).

S ohledem na výše uvedené skutečnosti navrhuji hodnotit bakalářskou práci Martiny Beránkové známkou *dobře*.

V Praze 1.6.2019 Mgr. Marek Suchý, Ph.D.

9 Např. SCULLY, Terence. *The art of cookery in the Middle Ages*. Woodbridge, Suffolk, UK: Boydell Press, 1995. ISBN 0851156118.

10 *„Jeden díl ořechů, zbavených obou slupek, hrubé soli a listů routy – obojí šestinu jednoho dílu, bílých fíků tolik, aby to stačilo ke zhotovení hladké směsi vše smíchej a vytvaruj kuličky velikosti ořechu, a tak se budou pojídat při obavách z otravy.",* BERÁNKOVÁ, s. 32 a 39.
*Vezmi jeden díl ořechů, zbavený obou slupek; hrubé soli a listů routy – obojího šestinu jednoho dílu; bílých fíků tolik, aby to stačilo ke zhotovení hladké směsi řečených ingrediencí; poté, co bylo vše důkladně smícháno, vytvarujeme kuličky velikosti ořechu a tak se budou pojídat – kdokoliv se bojí otravy jedem, nechť tento prostředek začne užívat.,* ŘÍHOVÁ, M. a kol. *Lékaři na dvoře Karla IV. a Jana Lucemburského,* s. 85.

11 BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia, 2005, s. 92. ISBN 80-200-1340-7

12 Např. pozn. 54; pozn. 60; pozn. 98; pozn. 94; pozn. 95; pozn. 102; pozn. 109; pozn. 114; pozn. 141; pozn. 142

13 Pozn. 55; pozn. 97; pozn. 119; pozn. 125; pozn. 147; pozn. 148; pozn. 100.

14 Např: s. 6: poslední věta prvního odstavce - s. 8: Čeněk Zíbrt; Helena Švarcová; Alena Černá – s.10: první odstavec - s. 22: posl. odstavec kap. 2 – s. 34: posl. odstavec.

15 Dále pozn.139, 146, 149.