

## **Oponentský posudek bakalářské práce Jaroslavy Havlové Stravování na dvoře olomouckého biskupa Stanislava II. Pavlovského z Pavlovic (1579-1598)**

Vývoj zájmu o dějiny stravování v českém prostředí dobře postihuje sama autorka v úvodu své práce: zatímco současné studie odborné (především Hrdlička) vycházejí z archivních materiálů, navazují práce populárnější (Beranová, Holub-Burian) na do jisté míry zakladatelská díla české kulturní historie z konce 19. a první čtvrtiny 20. století, reprezentované jmény Čeněk Zíbrt a Zikmund Winter.

Opomenout nelze ani pozornost věnovanou stravě (i nižších vrstev) v rámci výzkumu předmoderní hmotné kultury koncem 80. a začátkem 90. let 20. století Lydií a Josefem Petráňovými. Přes pomyslný okraj talíře přesahují a otázky po symbolické funkci konzumace a stolování si však z uvedených prací kladou pouze nemnohé, zejména ty z pera Josefa Hrdličky. Ostatní současné publikace se zajímají jen o to, co naši předkové (na rozdíl od nás) jedli a jak to připravovali; kulturní rozměr stravování tak nechápou o mnoho širěji než sběratelské příspěvky Zíbrtovy a Winterovy. Jaroslava Havlová pojímá ve své bakalářské práci stravování komplexně – nejde jí jen o samotný jídelníček a stolování, ale snaží se, opřena právě především o Hrdličkovy publikace, postihnout i to, co servírování pokrmů na biskupský stůl, resp. stoly předcházelo, tedy zdroje, potažmo vlastní velmožovu produkci potravin. Zajímá jí rovněž okruh a sociální charakteristika osob, které měly pořizování, přípravu a servírování jídla na starosti a také ekonomická stránka stravování. Svou prací se tak včleňuje do proudu studia každodenní i slavnostní kultury šlechtických dvorů v předbělohorském období. Jakkoliv se nám toto studium, omezující se mnohdy jenom na normativní, hospodářské, resp. účetní prameny, může někdy zdát příliš popisné, statické a interpretačně těžkopádné, pro bakalářskou, tedy první kvalifikační práci je jako stvořené. Pod zorným úhlem Eliasovy civilizační teorie Havlová navíc neopomíná ani roli stravování a zejména stolovacích návyků v kulturním vývoji (před)moderní společnosti. Zmiňovaným kapitolám, v nichž srovnává stravování a jeho socioekonomické pozadí na dvorech Stanislava Pavlovského s dvory posledních Rožmberků a okrajově také s pražským dvorem panovníckým, autorka předřazuje úvod, obecné pojednání o šlechtickém stravování počátkem raného novověku a charakteristiku dvora olomouckého biskupa.

Na práci Havlové je nutné ocenit nejen její nadprůměrný rozsah – ten je dán komplexním zachycením tématu a důkladným využitím téměř veškeré dostupné české literatury. Byť některé prameny ke dvoru Stanislava Pavlovského byly vydány, obrátila se autorka i k archivním dokumentům, zejména korespondenci, účtům a instrukcím, které – přes jejich omezenou vypovídací hodnotu, neboť žádný z těchto textů není zasvěcen stolování jako takovému – velmi ústrojně začlenila do svého výkladu.

Havlová zvládla texty nejen paleograficky, ale i terminologicky a pečlivě převedela také dobové míry a datace. Tam, kde to primární prameny nedovolují, rekonstruuje jídelníček na olomouckém a dalších dvorech na základě literatury (s. 65-74). Svému komparativnímu zadání dostála a v závěru vystihla – v zásadě nepodstatné – odlišnosti stolování na biskupském dvoře, který můžeme obecnými rysy řadit ke dvorům aristokratickým: jednalo se jednak o zvýšenou konzumaci ryb během mnohých postů a poté o poněkud odlišný časový režim stolování (oběda), daný liturgickými povinnostmi biskupa. Další rozdíly jako jiné zásobovací trhy jsou de facto triviální; de facto nepatrné rozdíly ve skladbě kuchyňského personálu Havlová také pouze konstatuje (s. 101), aniž by hledala jejich příčiny.

Havlové práci bych označil jako v dobrém slova smyslu pozitivistickou – detailně popisuje jídelníček, stravování a zasazuje je do souvislostí dvorské společnosti a ekonomiky. V tomto ohledu, tedy co do tematického záběru, šíře literatury i pokusu o archivní studium přesahuje standard bakalářských prací. Ke kulturní roli stravování či vývoji stravovacích návyků v delším čase se však studie, spočívající místy v podrobném popisu činnosti jednotlivých dvořanů či služebníků, potažmo v rekonstrukci jídelníčku z účtů (s. 86), může vyjádřit jen omezeně. Ani ne tak pro necelých dvacet let episkopátu Pavlovského, na něž se soustřeďuje, jako spíše pro nedostatek pramenů, které by vypovídaly o úloze stravování a hostin při velmožově reprezentaci a symbolické komunikaci. Poučena novější literaturou Havlová tento kulturní rozměr (např. nezbytnost luxusu, nadměrného konzumu či jídel pouze pro oči při současném hlubokém zadlužení biskupství) neignoruje, na základě svých materiálů ho však může nanejvýš ilustrovat – popisy slavnostních hostin se vesměs nedochovaly a tak je nutno být vděčný i za zmínky v korespondenci naznačující, že při šíření stravovacích forem, ale i „nových“ potravin (očekávaně) hrály roli sociálně vyšší či zahraniční vzory.

Na několika místech se autorka dotýká epochu přesahujících interpretací, když například konstatuje, že ve šlechtickém stravování v (pozdním) středověku hrála roli především kvantita (s. 76-77), důraz na kvalitu a sladění chutí podle ní přišel až v renesanci. Když podobně čteme, že středověký kuchař „nerozumně“ míchal chutě a koření, zatímco až renesanční kuchař jakoby si počínal „rozuměji“ (s. 18), bylo by na místě se ptát, co v tomto paušálním soudu znamená výraz „rozumně“, jestli náhodou nepodléháme zjednodušující eliasovské představě o barbarském a do jisté míry bezuzdném středověku. Stejně tak vychází autorka z moderních premis, když píše, že osoby nižšího společenského postavení jedly zdravěji než osoby postavené výše, neboť konzumovali méně masa (a více zeleniny, s. 99). Ne že by vliv stravy na zdravotní stav nebyl již ve středověku známý, autorkou citovaný a dobově populární Křišťan z Prachatic však dopad konzumace mas a ovoce viděl právě obráceně, než je dnešní převládající názor. Posoudit zdravotní rozměr stravování navíc nelze bez zohlednění dobových hygienických, výživových a demografických podmínek. Přitakat naopak musíme autorčinu tvrzení, že (kodifikované) stolovací návyky se v raněmoderní době do českých zemí šířily prostřednictvím tisků a překladů především z Německa.

Vyzdvihuji rovněž jazykovou stránku Havlové textu – je téměř prostý gramatických, interpunkčních a stylistických chyb. Její vyjadřování je přesné, byť proto někdy zbytečně složité. Na dvou místech

autorka neobratně začíná větu spojovacím výrazem „nebo“ (s. 27, 75), na s. 15 nesrozumitelně užívá zájmeno „svých (počátcích)“, pouze ve dvou či třech případech se objevuje špatná či neodpovídající vazba (s. 22 „vyvarovat se opilým lidem“, s. 78 „byla věnována pozornost na kvantitu“).

Oceněná práce s dobovými texty někde vedla k přejetí dobových vyjadřovacích prostředků, působících v moderním jazyce poněkud nepatřičně: s. 28 – Pavlovský byl „přijat v duchovní stav“, s. 30 – sobota „před Novým létem“, s. 34 – fraucimor „Její Milosti paní“, s. 75 a 86 – „komisaři jeho císařské milosti“. Tím se však výčet jazykových nedostatků na více než stu stránkách Havlové práce vyčerpává.

Ve své bakalářské práci Jaroslava Havlová plně prokázala, že umí kriticky zacházet s literaturou a prameny včetně nevydaných a že na jejich základě (ale nikoliv v závislosti na nich) umí vystavět svébytný odborný text. Autorka zcela splnila, v jistých ohledech (rozsah tématu, archivní výzkum) dokonce překročila nároky kladené na bakalářskou kvalifikační práci. Její výkon hodnotím jako **výborný (1)** v horní hranici tohoto známkového rozmezí a důrazně jí doporučuji, aby ve svých výzkumech pokračovala.

V Praze 9. března 2009