

Posudek na práci Bc. Petry Suchanové Zásobování svatební hostiny Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku roku 1666

Vzhledem k výraznému poklesu ochoty studentů pracovat s archivním rukopisným materiálem, který je navíc v němčině, nelze než ocenit, že studentka 1. ročníku magisterského navazujícího studia naopak předložila práci, která je založena na archivním pramenu ze 17. století. Ještě v devadesátých letech to však bylo na solidních fakultách vcelku běžnou praxí. Celkově můžeme konstatovat, že se svého úkolu zhostila vcelku se ctí, i když se dopustila podle mého názoru některých drobných chyb, které ovšem lze jednoznačně přičíst menší zkušenosti autorky. Podrobněji se jim budu věnovat níže.

Mnohem větší rozpaky však vyvolává základní koncepce studie a její metodologické rámování. Autorka si neklade prakticky žádnou ambicióznější otázku a jde jí pouze o popis konkrétní události, neprovádí žádnou komparaci s obdobnými prameny a naše poznání rozšiřuje pouze zpřístupněním dosud neznámého materiálu. Opírá se přitom o výkladový rámec tzv. jihočeské historické školy, a to ještě v podobě z prvních let nového tisíciletí, bez pozdějších nových impulsů, takže jsem měl místy pocit, že čtu studii z Jihočeského sborníku historického někdy kolem roku 2000. Proto se setkáváme s poměrně únavným vyjmenováváním různých detailů bez hlubší interpretace. Bohužel jsem nenašel ve studii žádné výraznější originální postřehy, které by zásadněji doplňovaly nebo korigovaly závěry dřívějších badatelů z okruhu jihočeské historické školy, v tomto případě zejména Josefa Hrdličky. Přitom by se přímo nabízelo konfrontovat některé Hrdličkovy postřehy a závěry s údaji z poněkud mladšího materiálu než jakými se meritorně tento badatel zabýval. Chybí také jakékoliv snaha vykročit z bezpečného prostředí jihočeské nejvyšší aristokracie a tvrzení platná pro tuto skupinu jsou zobecňována bez jakékoliv reflexe obecně na vyšší šlechtu dané doby, nebo dokonce na tehdejší šlechtu vůbec.

Autorka také akcentuje francouzské vlivy na dvorskou vídeňskou kuchyni, ale nijak s tímto údajem nepracuje. Ostatně uveřejněný zlomek pramenů v příloze spíše naznačuje, že na svatbě dominoval stále vliv Španělska.

Přínosnost prací pojatých jako excerptce určitého needitovaného pramene se pochopitelně odvíjí především od paleografických a překladatelských schopností autora/autorky. I když celkově zvládla autorka předložené práce tuto úlohu s ohledem na své dosud logicky omezené zkušenosti s podobnou činností velice dobře, v některých aspektech se přece jen začátečnických chyb přece jen nevyvarovala – jde jednak o podivné překlady typu octové šály (míněny jsou nádoby na ocet, latinsky acetabulum, obecněji mohlo jít i o soupravy na dochucovadla), jednak i o problematiku čtení – podle mého názoru založeném na čtení textu z obrázku v příloze např. se nepodávalo na svatbě v roce 1666 srnčí s fenyklem (tj. Reh mit Fenchel,, eventuálně Fenchelreh), ale sele (Spanferkel, respektive zde Spenferkhl). Také se mi zdálo, že autorka, pokud se jí nepodařilo nějaký název pokrmu přechíst, tak ho prostě ze svého výzkumu vypustila.

Sečteno a podtrženo – předložená práce určitě převyšuje běžný průměr studentských seminárních prací a mohla by být po určitých úpravách publikována v některém regionálním vědeckém či spíše odborném periodiku, nicméně neklade žádné zajímavé otázky, ani nedospívá k nějakým pozoruhodným závěrům. Metodologicky rovněž nepředstavuje žádnou inovaci. I téma je spíše velmi tradiční. Proto studii P. Suchanové k ocenění ve studentské soutěži **nedoporučuji**.

Doc. PhDr. Martin Franc, Ph.D.

V Praze 27. dubna 2020

