

Celostátní studentská vědecká konference – Historie 2020

Název soutěžní práce: Zásobování svatební hostiny Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku roku 1666

Autorka: Bc. Petra Suchanová

Vedoucí práce: PhDr. Rostislav Smíšek, Ph.D.

Posuzovatelka: PhDr. Jaroslava Hausenblasová, Ph.D.

Soutěžní práce Bc. Petry Suchanové se zabývá problematikou stolování na raně novověkých šlechtických dvorech, konkrétně hostinou uspořádanou u příležitosti svatby dvou významných příslušníků šlechtických rodin patřících k okruhu císaře a jeho dvora (1666). Jedná se tedy o studii náležející do oblasti sociálních dějin se zaměřením na dějiny dvorů, dějin hmotné kultury a dějin stravování.

Samotná struktura práce je dokladem toho, že autorka věnovala její koncepci a vypracování velkou pozornost a péči. V úvodu podává obecně zaměřený výklad věnovaný typologiím slavností na raně novověkých dvorech a především pak oslavám svateb a popisem jejich obvyklého průběhu a soudobých postupů při jejich zajišťování. Autorka zdůrazňuje, že cílem práce je především pramenná sonda do jednoho konkrétního aspektu příprav svatební hostiny, a to zjištění, jak byla tato hostina materiálně zabezpečena. Svá bádání založila nejen na znalosti soudobé recentní literatury, ale především na studiu dosud nevyužitých archivních pramenů z Rodinného archivu Eggenbergů, uloženého ve Státním oblastním archivu v Třeboni (oddělení Český Krumlov).

Priměřenou pozornost věnuje autorka oběma hlavním protagonistům svatební hostiny, Janovi Kristiánu z Eggenberku a Marie Arnoštce ze Schwarzenberku, kteří museli koncepci a organizaci svatební hostiny přizpůsobit svému majetkovému a společenskému postavení. Autorka zařazuje tento sňatek do kontextu používaných strategií a rituálů v obecnějších souvislostech raného novověku. Popisuje politické, právní a ekonomické okolnosti samotného sňatku (svatební smlouva, určení výše věna, souhlas panovníka se sňatkem apod.), ale především přípravy svatební hostiny: vytváření seznamů hostů, určení místa hostiny, jež byla pořádána ve Vídni, dále popis místností a jejich vybavení apod.

Těžištěm práce jsou kapitoly, v nichž se autorka věnuje samotné hostině. Jedná se především o její hmotné a personální zabezpečení. Z archivních pramenů získala autorka informace o personálu v kuchyních, kde se hostina připravovala a také o obsluze hostů. Je trochu škoda, že se v textu omezila pouze na krátké obecné shrnutí těchto zjištění bez uvedení bližších údajů - např. počtu lidí, kteří se na přípravě tak významné společenské události podíleli. Značnou

pozornost však věnuje popisu jednotlivých typů stolního nádobí a náčiní, které muselo být z části vypůjčeno a zčásti zakoupeno. Za významný prvek výzdoby místností považuje autorka také luxusní koberce, které byly pro tyto účely objednány a zhotoveny. V další kapitole předkládá komentované výčty různých surovin a viktualií, které tvořily základ pro přípravu svatební hostiny. Jednalo se především o různé druhy masa, drůbeže a ryb, ale také vajec, másla, mouky a dalších potřeb, které organizátoři získali nejen z produkce šlechtického velkostatku v jižních Čechách, ale také na domácích a zahraničních trzích či je dostali darem. Autorka se zmiňuje o tehdy módní vlně francouzské kuchyně, která měla snad ovlivnit i sestavení menu v tomto případě. Logický by však byl také vliv italské kuchyně, zvláště když sama autorka popisuje řadu nakoupených potravin prozrazujících italský původ (olivový olej, těstoviny, sýry, vína, jižní ovoce, koření). Výklad o svatební hostině Jana K. z Eggenbergu a Marie A. ze Schwarzenbergu vrcholí poutavým líčením vlastního jídelního lístku, skládajícího se ze čtyř chodů, z nichž každý obsahoval ještě řadu (14-17) jednotlivých jídel.

Soutěžní práce Petry Suchanové je založena na studiu recentní literatury a archivních pramenů. Její koncepce je promyšlená a struktura logická. Text je napsán čtivě a pečlivě. Po metodologické stránce lze vytknout snad jen jedinou věc, a to absenci úvodní otázky, jejíž zodpovězení v závěru by zařadilo výsledky této dílčí studie do obecnějšího kontextu bádání o kultuře stolování jako významného fenoménu života na raně novověkých dvorech. V samotném textu by pak čtenář jistě přivítal uvedení konkrétních příkladů u některých obecně formulovaných tvrzení. Není pochyb o tom, že předkládaná práce je i přes uvedené výtky kvalitním příspěvkem do Celostátní studentské vědecké konference a současně dobrým základem pro další výzkumy stolování na raně novověkých šlechtických dvorech a tedy i obecněji pojatých sociálních, hospodářských i kulturních dějin střední Evropy.