

Petra Suchanová, Svatba Jana Kristiána z Eggenberku s Marií Arnoštkou ze Schwarzenberku roku 1666. Bakalářská práce, FF JU v Českých Budějovicích 2019, 55s. + přílohy.

Posudek oponenta bakalářské práce

Předkládaná práce se věnuje svatbě, která spojila jihočeské rody Eggenberků a Schwarzenberků. K spojení Jana Kristiána z Eggenberku s Marií Arnoštkou ze Schwarzenberku došlo v roce 1666 ve Vídni, byť autorka udává, že přesné určení místa, ve smyslu budovy, v pramenech není. Práce je založena na původním výzkumu v RA Eggenberků v Českém Krumlově. Výklad je členěn do 4 částí. V úvodu autorka předkládá přehled historiografie k šlechtě pobělohorského období, pak následuje představení rodu Eggenberků. Ve 3. kapitole následuje obecná charakteristika obvyklého postupu při uzavření manželství s nástinem základního zvykového a právního rámce manželství v době pobělohorské. Poté autorka podrobně popisuje průběh uzavření tohoto manželství, s rozbořem obsahu svatebních smluv. Stěžejní 4. kapitola se věnuje svatbě z hlediska hmotné kultury. Popisuje jídla, složení hodovní tabule a popisuje místnosti, kde se svatba konala.

Výklad se vyznačuje důrazem na podrobnosti. Je detailní a obsažný. Úvodní přehled bádání má vysokou úroveň, v pozdějším výkladu se vyskytují jisté nedostatky. Rušivě na mě působí, že s výjimkou pasáží, kde se autorka zabývá jídlly a místnostmi, je výklad založen na průběžném citování sekundární literatury k šlechtě, zejména obecných prací. Nikde není využita odborná literatura k jiným otázkám, kterých se dotýká, zrovna tak nejsou využity jiné primární prameny, edice, než materiály z RA Eggenberků k této svatbě.

V úvodním přehledu literatury je škoda, že nezmiňuje Jana Muka a jeho práci o pobělohorské šlechtě, jež má ve vývoji zájmu české historiografie o tomto tématu důležité místo. Vedle historiografie ke šlechtě se nenašla také příležitost zmínit literaturu k historii manželství, zejména Klabouchovu monografii z r. 1962. I k tématu svateb by se daly uvést kromě specifických studií i relevantní místa v historiích šlechtických rodů či biografiích. Myslím také, že členění na témata a podskupiny je i v tomto výkladu tak podrobné, že ztrácí ze zřetele poskytnutí přehledu a zorientování čtenáře v historiografii.

V nástinu obecné problematiky manželství a svatby na s. 21-23 nalezneme výklad o charakteru ženy a ideálních ctnostech i zavrhaných neřestech nevěsty. Odkazy však znovu směřují k obecným syntézám o šlechtě, nenalezneme zde informaci o tom, zda jde o postoje dobové mravoučné literatury, církevních autorů, německých či českých autorů, nebo soukromé korespondence. Bylo by dobré, kdyby autorka specifikovala, zda popisuje obecné názory mužů na ženy, nebo specifická dobová díla, protože pak záleží i na jejich žánru a době a zemi vzniku. Taktéž obecný postup uzavření manželství je tu uveden s vágním ujištěním, že jde o „obecně uznávaná pravidla chování“ (s. 23). Chybí odkaz na právní zakotvení manželství, rozlišení, zda jde o nezávazné zvyky či závazné psané právo, popř. závazné zvykové právo. Jedinou sankcí za porušení pravidel má být, že to uvidí „oči společnosti“. Existence svatebních smluv je v tomto nástinu kulturního kontextu uvedena jen okrajově ve výčtu drobností, chybí tady něco o věnu, pojištění (vyrovnání) manželky, jitřním daru i o vlastnictví manželky po uzavření sňatku (s. 23).

Tyto věci jsou pak vypočteny v následujícím popisu sňatku Eggenberka se Schwarzenberkovou (s. 24). Bohužel bez obecnějšího vysvětlení o tom, co tyto úkony znamenaly, nám tento výčet mnoho neřekne.

Ve výkladu o jídlle a místnostech (s. 39-41) se obecně klade jednostranně důraz na mocenskou interpretaci těchto úkonů jako projevů šlechtické reprezentace, ale méně se na ně hledí z hlediska historie vaření. Bezpochyby se ve skladbě hodovního stolu neodráželo jen bohatství, jak tvrdí autorka

na s. 39, nýbrž i dobová technická úroveň přípravy jídel a proměny jídelního vkusu. Hostina se měla skládat ze 4 chodů, z čehož 2 byly polévky, všechny chody byly slané. V rámci 4. chodu zmiňuje autorka sladkosti. Byly opravdu sladké? Bylo by možno konfrontovat názvy jídel s kuchařkami, či sbírkami receptů?

V úvodu jsem si všiml jen drobných nedostatků v jazyku (s. 8 směr, jež místo jenž; na s. 12 „ke studiu o průběhu svatby“ místo „ke studii o průběhu“). Historika rovněž nemůže nechat klidným otázka, co je pramen sign. III 1 H? Je-li to obecně značka fondu RA Eggenberků, nešlo by odkazovat na použité prameny konkrétněji?

Tyto velmi drobné dílčí nedostatky nemění nic na tom, že jde o práci založenou na původních pramenech psaných v němčině, která pečlivostí a rozsahem přesahuje nároky kladené na bakalářské práce. Autorka doložila schopnost původního výzkumu v archivech a jazykové kompetence.

Navrhuji hodnotit stupněm

výborně



doc. PhDr. et Dr. phil. Ivo Cerman, Ph.D.

Praha, 18. 8. 2019