

Roman SOBOTKA, *České kuchařské knihy 18. století*, České Budějovice 2010 (= diplomová práce Ústavu archivnictví a pomocných věd historických Filozofické fakulty Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích), 54 s. + nestránkované přílohy.

Posudek vedoucího diplomové práce

Problematicke stravy a stolování věnovala pozornost již česká kulturní historie na sklonku 19. a v první třetině 20. století (Zikmund Winter, Čeněk Zíbrt) i sociálně orientované historické bádání zejména v posledních dvou desetiletích minulého věku (Josef a Lydia Petráňovi). Všem autorům byly dobře známé především čtyři tiskem vydané kuchařské knihy ze 16. století, z nichž tisk Bavora Rodovského z Hustířan se dokonce dočkal edičního zpřístupnění. V porovnání s nimi je toho ale o dalších sbírkách receptů známo mnohem méně – platí to pro rukopisné sborníky vzniklé v 17. století i pro tiskem vydané kuchařské knihy z 18. věku. Proto se tématem diplomové práce Romana Sobotky staly čtyři české a tiskem vydané kuchařské knihy z tohoto málo probádaného období.

V úvodní části své diplomové práce věnoval Roman Sobotka stručnou pozornost historio- grafickému exkurzu, v němž shrnul tituly věnující pozornost tématu stravy a stolování i speci- álně kuchařským knihám. Po tomto stručném a kompilativním, přesto nezbytném úvodu se již zaměřil na jednotlivé kuchařské knihy, tedy na *Knihu kuchařskou* vydanou Alžbětou Kateři- nou Koniášovou roku 1712, *V nově rozmnoženou knížku kuchařskou* vytištěnou roku 1729 Adamem Matějem Högerem a poté roku 1763 Karlem Josefem Jaurlichem i na *Vídeňskou kuchařskou knihu* od Leopolda Neubauera z roku 1782; podruhé vyšla o deset let později. Edice tohoto tisku z roku 1792 vyšla z brněnské tiskárny Jana Jiřího Gastla tvoří obsáhlou a cennou přílohu předkládané diplomové práce.

Jádrem diplomové práce Romana Sobotky je důkladný rozbor všech představených ku- chařských knih. Na každé si nejprve všiml titulu, autorství, tiskaře, místa a roku vydání, roz- sahu, formátu a dochovaných exemplářů. Poté následuje popis formálních znaků knihy. Vlastní rozbor každé knihy začíná u vnitřního členění, jež se věnuje počtu receptů, jejich roz- dělení do kapitol a obsahové skladbě kapitol. Roman Sobotka si dále podrobně všiml surovin používaných v receptech – ty jsou v práci členěny na maso, ryby, zeleninu a bylinky, ovoce, koření a ostatní suroviny; za tímto výkladem se nachází stručný výklad o použitých mírách a dávkování. Vcelku přehledně napsaný text vhodně doplňují grafy s vyznačením frekvence užití jednotlivých surovin. Diplomantův rozbor považuji sice za poněkud popisný až možná statistický, ale rozhodně za cenný. Uvedený rozbor, kterým podstatně obohatil dosavadní ana-

lýzy kuchařských knih ze 16. století, totiž v jeho pojetí nebyl samoučelný. Měl mu především umožnit vzájemné srovnání všech čtyř (či tří) studovaných kuchařských knih, ale i změny v používání surovin v dlouhém časovém období mezi 16. a 18. stoletím. Právě touto cestou chtěl Roman Sobotka proniknout k proměnám české kuchyně v období raného novověku. Naznačenou metodu je sice možné přijmout, je ovšem nutné si uvědomit i její úskalí spočívající hlavně ve vztahu mezi kuchařskými knihami a každodenní sociální realitou – bylo by totiž nutné se ptát, zda se podle receptů obsažených ve zkoumaných knihách „skutečně“ vařilo a případně kdo, tedy jaké sociální vrstvy, tyto recepty využíval.

Právě srovnání studovaných kuchařských knih s obdobnými tisky ze 16. století se stalo námětem závěrečné kapitoly Sobotkovy diplomové práce, k níž směřoval předchozí analyticky výklad. Srovnávací kapitola obsahuje nejprve komparaci formálních znaků, jež ve své studii věnované předbělohorským kuchařským knihám uvedly Marie Rohanová a Marie Hejnová. Z té vyplynulo, že tisky ze 16. a 18. věku jsou si velice podobné – nejvýznamnější odlišnost spočívala v prakticky polovičním počtu receptů v knihách z 18. věku (s výjimkou nejstaršího tisku od Koniášové), absenci předmluvy (tu má pouze Neubauer) a písňe před pokrmy. Další srovnání bylo věnováno používaným surovinám, jež se však týkalo především studovaných tisků, neboť pro knihy ze 16. věku takový výzkum zatím nebyl podniknut. Na základě údajů o používání různých druhů masa a drůbeže, ryb, koření nebo zeleniny se Romanu Sobotkovi podařilo prokázat značnou konzervativnost studovaných tisků, které si jako své předlohy braly starší – a tedy zřejmě ověřené a oblíbené – tisky. V případě Alžběty Kateřiny Koniášové šlo o kuchařku Bavora Rodovského z Hustířan, u kuchařské knihy Högera a Jaurnicha patrně o některou z rukopisných sbírek 17. věku.

Předkládanou diplomovou práci Romana Sobotky považuji za pozoruhodný a pečlivě zpracovaný příspěvek k poznání každodenní kultury zejména měšťanských vrstev 18. století. Doporučuji ji k obhajobě a navrhuji hodnotit stupněm **výborně**.

Jindřichův Hradec, 13. srpna 2010



Doc. PhDr. Josef Hrdlička, Ph.D.