

## **Naděžda MORÁVKOVÁ – Karel ŘEHÁČEK, *Osobnosti plzeňského vysokého školství 2, Plzeň 2014.***

V roce 2014 připravilo Středisko orální historie při FPE ZČU v Plzni k vydání další díl řady pojednávající o významných osobnostech plzeňského vysokého školství. Publikace obsahově i ideově navazuje na stejnojmennou práci A. Hyny, T. Jílka a J. Slípky<sup>1]</sup>, která přinesla základní informace především o zakladatelské generaci plzeňského vysokého školství. Stejně jako v prvním díle představuje i zde stěžejní část publikace padesát biogramů významných osobností plzeňského vysokého školství.

Jednotlivým biogramům je předřazena kapitola o personálním zajištění výuky na plzeňských vysokých školách v prvním období jejich existence, v níž jsou osvětlena tehdejší společenská kritéria výběru a působení odborníků na vysokých školách. Vedle vysoké odbornosti a pedagogických schopností byl ve shodě s tehdejšími politickými poměry velmi sledován i politický profil vysokoškolských pracovníků, který byl často považován za prvořadý. Řadě významných osobností tak byl znemožněn přístup na vysokoškolská pracoviště, nebo jim jejich působení na těchto pracovištích bylo znesnadněno. Rozdíly v personální politice na různých plzeňských vysokých školách jsou dobře zachyceny.

Autoři se soustředili na významné osobnosti Lékařské fakulty UK, pedagogické fakulty ZČU a strojní a elektrotechnické fakulty ZČU (bývalé Vysoké školy strojní a elektrotechnické). Zásadním problémem byl výběr jednotlivých osobností. Autoři na něj upozorňují v úvodu, závěru, v resumé i v poznámkách – je tedy zřejmé, že ho považovali za velmi palčivý. Za hlavní kritérium výběru zvolili „vysokou odbornou a pedagogickou způsobilost a celkový přínos pro rozvoj plzeňského vysokého školství“, což předpokládá hodnocení činnosti dané osobnosti, které je vždy poznamenáno jistým subjektivismem. Autoři se snažili o maximální vyloučení této subjektivnosti konfrontací různých pramenů. Využili materiály nejen plzeňských archivů, ale i Archivu Univerzity Karlovy, Archivu Akademie věd ČR, soukromých spisoven i spisoven veřejných institucí, periodických i neperiodických publikací. Získané informace doplňovali a upřesňovali svědectvími pamětníků. I když se důsledně drželi zvoleného kritéria výběru a vědomě rezignovali na kritéria jiná (politická, charakterová), nečiní si nárok na absolutizaci svého hodnocení. Sami v závěru upozorňují, že při konfrontaci svých poznatků s pamětníky získávali od různých narátorů zcela odlišné životní příběhy sledovaných osobností.

Snaha doložit oprávněnost zařazení příslušné osobnosti do publikace je obsažena i v samotném uspořádání biogramů. Kromě životopisných údajů a charakteristiky odborného růstu i činnosti je ke každé osobnosti připojen výběr z publikační činnosti, který zpřesňuje zaměření činnosti a zároveň dokládá její významnost. Uvedení pramenů a literatury umožňuje případným zájemcům získat další informace. Biogramy jsou řazeny abecedně, což usnadňuje orientaci v textu

1] Alfred HYNÁ – Tomáš JÍLEK – Jaroslav SLÍPKA, *Osobnosti plzeňského vysokého školství*, Plzeň 2001.

publikace. Obrazová příloha přináší fotografie některých zmíněných osobností. Škoda jen, že se nepodařilo zařadit fotografie ke všem biogramům.

Publikace je významným příspěvkem k historii plzeňského vysokého školství i k regionálním dějinám 20. století. Je dobrým svědectvím o významu plzeňských vysokoškolských zařízení a vzbuzuje naději, že i další plzeňské fakulty se stanou pracovišti významných osobností vědy a vysokého školství. Jistě nás o nich autoři budou informovat v budoucím 3. díle *Osobností plzeňského vysokého školství*.

Dagmar Hudecová

**Irena KORBELÁŘOVÁ (ed.), *Kulinární kultura Slezska a střední Evropy. Východiska, metody, interdisciplinarita, Slezská univerzita v Opavě, Opava 2015, 271 s.***

Kolektivní monografie pod zkušeným vedením profesorky Ireny Korbelářové je dalším zajímavým příspěvkem k dějinám kulinární kultury jako součásti historie každodennosti a kulturní historie jako takové. Tato témata patří ve středoevropské historiografii k stále žádaným, progresivním námětům. Kulinární dějepiscectví je širokospektrální problematikou, jež je schopna zaujmout čtenáře odborníka stejně jako laika, prolíná vedle historické vědy do oborů dalších – etnologie a folkloristiky, antropologie, archeologie, archeografie, gastronomie, kulturologie atd. Předkládaná monografie je výsledkem výzkumu, který dlouhodobě koordinuje Výzkumné centrum pro kulturní dějiny Slezska a střední Evropy Slezské univerzity v Opavě. Na výzkumu se podíleli jak čeští, tak polští odborníci napříč jednotlivými výše jmenovanými vědními disciplínami.

Úvod publikace představuje samotný výzkum, stav zkoumání kulinární problematiky na straně polské i české části Slezska, využitelné zdroje a literaturu a jejich charakteristiku i stav dostupnosti a relevance. Jsou zde nastíněna úskalí výzkumu i metodologické postupy v rámci jednotlivých dílčích témat a struktura publikace. Jednotlivé kapitoly se věnují konkrétním archivním pramenům a možnostem jejich vyčtení, ať už jsou to dochované jídelníčky při slavnostech, účetní dokumenty, agenta různých pohostinství či historické kuchařské knihy. Zajímavým tematickým okruhem je také problematika vývoje stolování a jídelních a servírovacích zvyklostí, domácích i v oblasti veřejného stravování a u příležitosti slavností a hostin. Výzkum technologií uchovávání a zpracovávání potravin napříč časem odhaluje hluboce zakořeněné tradice v kraji i zapomenuté dovednosti předků. Autoři naznačují etnické souvislosti a spojitosti řady kulinárních jevů a specifík kraje, zabývají se komparací měšťanské, šlechtické a selské kultury.

Publikace se snaží věnovat problematice regionálních gastronomických specialit a místní tradice ve stravování a otázce kulturního kulinárního dědictví. Sleduje jak teoretické odborné cíle, tak i praktické využití a popularizaci výsledků výzkumu, např. pro moderní veřejnou a komerční gastronomii a turismus. Zajímavou stránkou tématu je aktualizace a praktická využitelnost výzkumu, jíž se zabývá poslední kapitola, jež naznačuje také nebezpečí a obtíže, které skrývá překládání názvů tradičních regionálních potravin do angličtiny jako jazyka nejvíce využitelného v oblasti cestovního ruchu.

Publikace je užitečným zdrojem informací nejen v prostředí akademickém, ale také pro edukační cíle, potřeby muzejní praxe, v popularizaci tradic a kulturního dědictví i v praktické sféře gastronomie a veřejného stravování. Pro případného badatele v tématu