

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

bude užitečnou pomocí množství literatury i pramenů uvedené v soupisu na konci monografie. Pochválit je potřeba také vkusnou grafiku a oku lahodící obrazovou přílohu. Jedná se o zdařilé dílo a povedený výstup z výzkumných aktivit založených na příhraniční spolupráci polských a českých odborných institucí v historickém slezském regionu.

Naděžda Morávková