

León-Portilla, tak také Vyšný vysvětlují volbu svého tématu. Takovou zbytečnou a mimoto poněkud spornou apologií je konstatování, že „politická a právní kultura Mexika nepochybně zahrňa aj politické a právne tradície jeho pôvodného obyvateľstva, ktorých korene je potrebné hľadať do určitej miery ešte v predkolumbovskom období“ (s. 14). Ve svém celku ale Vyšného závěry vyznívají přesvědčivě.

Vyšný vnímá dějiny práva *de facto* jako subdisciplínu antropologie; jako obor vypovídající o člověku jako takovém a prostřednictvím komparace jednotlivých právních systémů umožňuje identifikovat podobnosti i odlišnosti ve vývoji různých společností a zároveň testovat použitelnost různých metod a interpretačních schémat při zkoumání různých historických prostředí. Exotická materie mu tak dovoluje klást si obecné otázky: Co je to právo? Co je stát? Jak definovat jednotlivé právní koncepty? Jedná se o skutečnosti objektivně existující v lidských společnostech, nebo o pouhé intelektuální konstrukty? (s. 8) Zasazuje konkrétní aspekty aztécké právní kultury do širšího kontextu vývoje lidské společnosti a dějin státu a práva, na straně druhé se pokouší o aplikaci obecných metodologií a teoretických konceptů – orientální despotismus, okázalá potřeba atp. – na aztéckou případovou studii; a konečně se snaží i rozbít tradičně anachronický obraz aztécké kultury a poukázat na dynamický vývoj, jímž (nejen) aztécké právní instituce procházely v desetiletích předcházejících příchodu Evropanů.

Uvědomuje si však i limity takových snah. Aztécká společnost byla od evropské značně vzdálená nejen ve smyslu geografickém; její poznání značně komplikuje

nedostatek a mezerovitost pramenů. Archeologické kontexty předkolumbovské aztécké kultury byly zásadně narušeny koloniálním a moderním osídlením; písemné prameny jsou z velké části koloniální proveniencie a jejich edice a interpretace v 19. a 20. století byly nezřídka poplatné aktuálním politickým potřebám mexického státu. I z tohoto důvodu se autor musel uchýlit ke kombinovanému přístupu – prezentuje aztécké právo jako celek a jeho jednotlivé složky zvenčí i zevnitř očima samotných Aztéků, a pokud je to možné také očima badatelů pracujících s modely, extrapolacemi a interpretacemi. Jakkoli není bez obtíží, zvyšuje takový přístup dynamičnost výkladu a jeho atraktivitu. Nabízí se nám vzhled do světa zároveň odlišného i velmi podobného našemu, ovládaného specifickou logikou, ale také zákonitostmi sdílenými s komplexními společnostmi v jiných částech světa.

Markéta Křížová (SIAS FF UK, Praha)

Rastislava Stoličná-Mikolajová – Katarína Nováková, KULINÁRNA KULTÚRA REGIÓNŮ SLOVENSKA. *Veda, vydavateľstvo SAV – Ústav etnológie SAV, Bratislava 2012, 496 s.–*

Kniha Rastislavy Stoličné-Mikolajové z Ústavu etnologie SAV v Bratislavě a Kataríny Novákové z Katedry etnologie a mimoevropských studií FF UCM v Trnavě je výstupem projektu řešeného ve Vědecké agentuře Ministerstva školství, vědy, výzkumu a sportu SR a Slovenské akademie věd v letech 2010–2012. Autorky se zaměřily na lokální a regionální podoby tradiční

kultury jako součásti kulturního dědictví Slovenska. Kniha upoutá již na první pohled krásnou tuhou vazbou a grafickým designem navrhnutým zkušenou výtvarnicí Evou Kovačevičovou-Fudala, která vhodně umístila na vnitřní stranu desek mapu slovenských žup od autora Tibora Kollára. Výsledky pertraktované v knize jsou v Čechách v tomto období o to zajímavější, že Národní muzeum – Historické muzeum a jeho oddělení národopisu připravilo v rámci cyklu „Monarchie“ od 5. 10. 2012 do 28. 7. 2013 výstavu Krmě–jídlo–žrádlo. Představuje se zde kulinářství od druhé poloviny 19. století: příprava, úprava a konzumace potravin i nápojů, zvyklosti, symbolika, rituály, stolování, úprava stolu a kuchyně, nádobí i dobové recepty. Je to příležitost porovnat některé výsledky obsažené jak v knize, tak i na výstavě a to jednak z hlediska mezikulturního a historického pohledu, jednak zjištěním souvztažnosti atributů výživy s podmínkami života a společenskými i duševními spjitostmi u zkoumaných societ. Práce nastiňuje – škoda, že ne víc detailně – ovlivňování stravovacích návyků v oblastech s výrazným osídlením jinými etniky (Maďaři, Němci, Chorvati, Rusíni, Ukrajinci, Češi, Romové) a různými náboženskými komunitami (římští katolíci, evangelíci, kalvíni, řeckokatolíci). Z metodologického hlediska přistoupily autorky především k využití výsledků z terénních výzkumů, z doposud nepublikovaných archivních materiálů z Ústavu etnologie SAV, Slovenské národopisné společnosti při SAV a dalších archivů. Jako pramenný materiál využily veškeré vlastivědné, regionální a místní časopisy, noviny, monografie a relevantní literaturu. Sympatické je, že své poznatky

konzultovaly i s odborníky zaměřenými na propagaci regionu v oboru gastronomie.

Při členění Slovenska autorky logicky vycházely z tradičního župního dělení na dvacet dva žup a časově se zaměřily na první polovinu 20. století. Jednotlivé kapitoly jsou uvedeny stručným geografickým, klimatickým, historickým, sociodemografickým, ekonomickým, náboženským a kulturním vymezením oblastí. Část věnovaná projevům kulinární kultury je shodně strukturovaná pro každý vymezený region. Začíná tradičními způsoby přípravy a konzumace jídel, pokračuje oddíly zaměřenými na jídla moučná, zelná, bramborová, zeleninová a ovocná, mléčná a vaječná, masová. Po jídle následuje část o nápojích. Jejich sortiment závisel od zeměpisné polohy, podnebí a bonity půdy. Pálenka a víno nesměly chybět při různých významných příležitostech, rodinných událostech nebo při uzavírání obchodu či dohod. Přínosné je, že kromě tradičních způsobů přípravy a konzumace stravy jsou stručně uvedeny i způsoby uskladňování potravin a nádoby na vaření nebo pečení. Vhodně jsou zakomponované podoby stolování a stravování, přičemž jsou zohledněny vnitřní individuality existující ve všech rodinách. Jídlo, potraviny, situační momenty jsou mnohdy stejné, a přeci v každé rodině různé. Dobře je popsána existence, příprava, konzumace, formy úcty a uskladnění jediného jídla, které je každodenním jídlem všech vrstev, etnik, náboženských komunit, ale je i jídlem postním a též jídlem, které nesmělo chybět na stole svátečním, tj. chleba. Nejobsáhlejší část práce je věnována situačním jídlům, tedy jídlu, které se konzumuje jenom v určitých vymezených situacích

kalendářního a církevního roku nebo při rodinných událostech. Tato kategorie začíná jídlem postním, které v žádném regionu nevykazuje příliš rozdílné variace, i když například v malokarpatské vinohradnické oblasti (západní Slovensko) se v období před velikonočním půstem konzumovali šneci. Vinohradníci je již od léta sbírali, uskladňovali a přikrmovali. Nakladená šnečí vajíčka se prodávala na trhu jako delikatesa, tzv. šnečí kaviár. Na podzim slimáky zazímovali do sudů s ovsem a během půstu je prodávali. Jako další v této řadě uvádějí autorky skupinu nazvanou „sváteční jídla“, vázící se k výročnímu cyklu a k významným rodinným událostem. V této pasáži jsou sváteční jídla, pochutiny a nápoje v úzké korelaci se zvykoslovnými úkony, atributy, modlitebním a slovesným nebo písňovým doprovodem, eventuálně i s upozorněním na taneční projev.

Pojednání o jídlech při výročních svátcích zahajují badatelky vánočním a novoročním obdobím. Čas vánoční je časem radostným, plným očekávání, ale společně s novoročním časem je také obdobím plným magických zákazů a představ, které se týkají jak sortimentu, tak i skladby jídla. Jídlo posloužilo nejen k nasycení, ale i k předpovídání (například) zdraví nebo choroby, zdaru či pohromy, které mohou rodinu potkat v příštím roce. Přísně se dodržovaly při jídle zvyky, normy a etika. Autorky pokračují obdobím masopustu, což je doba volnější a méně ukázněnější v konzumaci jídla a zábavy. Po veselém masopustu následoval předvelikonoční půst. Na Zelený čtvrtek se dodnes vaří na celém Slovensku špenát, mnohdy z mladých kopřiv. Jídlo posvěcené na Velikonoční neděli – povětšinou

to byla natvrdo uvařená vajíčka, domácí šunka, slanina, křen, koláč – se začalo konzumovat až po příchodu z kostela a muselo být beze zbytku zužitkováno (skořápka z vajíčka se vhodila do ohně – odezva pradávne oběti jednomu ze živlů). V bohatých regionech západního Slovenska bylo typickým velikonočním jídlem pečené nebo vařené maso z kůzlete s omáčkou, plněné telecí maso a sekaná z masa, žemlí a kopřiv (nádivka). Mezi veselé svátky jsou zařazeny letnice (*turice, rusadlá*), jimž je z hlediska stravy věnována v knize jen malá pozornost.

Do textu jsou zařazeny také důležité etapy hospodářského roku. Ukončení prací (dožínky, vinobraní) bylo příležitostí nejenom k poděkování za úrodu, ale také k oslavě a stolování. Posvícení (hody) nebylo jenom vzpomínkovou slavností k posvěcení kostela, ale také čas setkání širší rodiny spojeného s pohoštěním. S hostinou byly spojeny rovněž rodinné události (svatba, narození dítěte), jimž je v knize věnována největší pozornost. Autorky se zmiňují také o specifickém pohoštění při zádušní hostině, tzv. karu. Silná tradice karu přežívá dodnes, rodina se však neschází doma, ale v restauraci.

Každou z kapitol uzavírají tradiční recepty z jednotlivých žup a odkazy na příslušnou literaturu a prameny. Kvantitou i výpovědí bohatý etnografický materiál o tradiční podobě kulinární kultury Slovenska, který se podařilo autorkám soustředit (495 stran), jim dovolil přistoupit v závěru k celkové analýze. Zvolily hlediska (1) kulinární kultura a přírodní prostředí, (2) kontinuita a inovace kulinární kultury, (3) etnické vlivy v kulinární kultuře, (4) kulinární kultura jako znakový systém a (5) kulinární kultura a lidová

lexika. Z čteného „kulinárního jazyka“ Slovenska vytvořily hodnotný slovník nářečových výrazů. Zcela souhlasím se závěrečnou tezí autorek, že „konzumované jedlá a stravovací zvyklosti vypovedají o ľuďoch viac, než by sme na prvý pohľad očakávali. Skladba rodinného obeda nám môže prezradiť celý rad informácií napríklad o ročnom období a klimatických podmienkach danej krajiny, o sociálnom postavení rodiny v danom spoločenstve. Podľa určitých pokrmov na stole môžeme tiež poznať, či rodina oslavuje, alebo ak je stôl chudobný, že sa postí. V jedle je totiž zakódovaná pamäť ľudí, prameniaca v mytologickom a náboženskom ponímaní sveta, ktoré prisúdilo niektorým potravinám, jedlám a nápojom symbolický význam. Z tohto pohľadu si treba uvedomiť, že strava a stravovanie predstavuje významnú časť kultúrneho dedičstva, ktoré môžeme považovať za jeden z najdôležitejších znakov našej identity“ (s. 476).

Magdaléna Rychlíková
(NM – Náprstkovo muzeum)

Jaroslav Pánek – Eva Procházková (eds.), REGIONÁLNÍ VLASTIVĚDNÁ PERIODIKA A JEJICH MÍSTO V HISTORIOGRAFII. Muzeum Podblanicka, Státní oblastní archiv v Praze, Státní okresní archiv Benešov, Benešov – Vlašim 2012, 306 s.–

Monotematický sborník *Regionální vlastivědná periodika a jejich místo v historiografii* je výsledkem rokování na stejnojmenné konferenci, konané ve Vlašimi v roce 2011. Historický kontext tu dominuje, nicméně je východiskem k úvahám, jak s regionálními periodiky nakládat

v současné kulturní a ekonomické situaci, jak do budoucna zabezpečit nejen jejich odbornou úroveň, ale též náležitě uznání a ohodnocení, vyjádřené zařazením do evropských informačních sítí. V úvodním příspěvku J. Pánka jsou navržena konkrétní vědecko-organizační opatření, která by k tomuto cíli měla vést. Význam regionálního bádání, které nachází odraz v regionálních časopisech, zhodnotil J. Pánek jako jeden z pilířů české a evropské vědy. V oddílu souhrnně nazvaném Evropské a domácí souvislosti jsou dále zařazeny teoreticky zaměřené úvahy H. Kábové o pojetí historické vlastivědy u J. V. Šimáka a stať P. Holáta o významu regionálních periodik v koncepcích F. Roubíka. Historiograficky zaměřená studie B. Jirouška v jistém smyslu přesahuje dané téma, když na pozadí jednoho periodika, totiž Časopisu Společnosti přátel starožitností, rekonstruuje spory o poslání regionálních dějin i o ideologizaci historické vědy v 50. letech 20. století.

Vzhledem k tomu, že podnět ke konferenci nad regionálními periodiky dalo padesáté výročí trvání Sborníku vlastivědných prací z Podblanicka (SVPP), je pochopitelné, že některé z příspěvků se vztahují právě k němu. Především je to studie o genezi vlastivědných periodik na Benešovsku včetně SVPP (E. Procházková), dále zhodnocení půlstoletého přírodovědného výzkumu na Podblanicku prezentovaného na stránkách SVPP (Z. Brandl) a zhodnocení výzkumu lidového stavitelství prezentovaného tamtéž (L. Procházka).

Většina příspěvků pojednává regionální periodika v rámci zemském či oblastním. Česká periodika souhrnně pojednává