

Posudek vedoucího diplomové práce
Pivovarnictví v Horažďovicích v raném novověku
Šárka Pflanzarová

Město Horažďovice se skutečně kvalitní monografie dočkalo naposledy před dobrými osmdesáti lety a od té doby čeká jak na moderní syntézu, tak i na zpracování celé řady dílčích otázek, které by se opíraly o zdejší přebohatý archiv. V posledních několika málo letech se situace výrazně vylepšuje: vznikly dvě studie o městě za třicetileté války, pozornosti se dočkala městská správa a barokní paměti Jana Malkovského, horažďovického 19. a počátku 20. století se souvisleji věnuje J. Smetanová. Diplomová práce Š. Pflanzarové tuto mozaiku rozšiřuje o dosud nezpracované téma městského pivovarnictví, které bylo zadáno jako součást projektu k raně novověkým dějinám Horažďovic.

Diplomantka v úvodu nastínila své důvody pro zpracování a cíle, jichž hodlala dosáhnout, v první kapitole pak stručně, ale přehledně pojednala o starší horažďovické historii, aby se následně věnovala již výhradně pivovarnictví. Nejprve opět nabízí přehlednou kapitolu o této produkci v českých zemích obecně, když využívá především práce G. Basařové a J. Jiráka pro středověk a pro 16. století precizní studii J. Janáčka, nepomněla však ani F. Gabriela a Z. Wintera. V samotných Horažďovicích se zatím doklady ke středověké existenci pivovaru nepodařilo nalézt (ačkoli se předpokládá), výklad tak logicky začíná až v 70. letech 16. století, ze kdy pochází vrchnostenské privilegium na vaření piva. Problematice várečného práva se Š. Pflanzarová náležitě věnuje, aby se hned poté zaměřila na stavbu pivovaru jako takovou a na její vybavení. Za velmi přínosnou považuji zvláště kapitolu o zdejších sládcích, která prokazuje jejich značnou fluktuaci, což byl v dané době opravdu palčivý problém u většiny českých měst – najít šikovného a spolehlivého sládky nebylo snadné. Jelikož pivo se vařilo již tehdy různé, sleduje autorka přirozeně tuto produkci, v níž i v Horažďovicích dominovala piva pšeničná a ječná. V měšťanském pivovaru vařila jak obec, tak jednotliví měšťané, pro některé roky ze 17. i 18. století jsou k dispozici počty várek, které autorka přehledně uvádí v tabulkách a údaje z nich interpretuje. Následně přechází k chodu pivovaru v pobělohorském období, kde si všímá zejména instrukcí a rozličných problémů (šenkýři, přívod vody, chlazení aj.), stručně si všímá výsadních krčem, k němu náležejících. Výraznou konkurencí pro pivovar měšťanský představoval pivovar vrchnostenský, pro nějž se ale dochovalo jen velmi málo pramenů, a jeho vývoj tak autorka nemohla adekvátně zpracovat. Na závěr si zato ještě všímá posudného, zvláště horažďovického sladovnického cechu, a shrnuje současnou pivovarnickou situaci v regionu. Vyzdvihnout bych chtěl její závěr, který má podobu skutečně precizního shrnutí celého výzkumu se zdůrazněním nejvýznamnějších poznatků. Bez nadsázky tvrdím, že patří k těm nejlepším, jaké jsem kdy u takových prací četl a dávám jej za vzor ostatním našim budoucím aspirantům. Jen podobná slova mohou volit rovněž u volby pramenů a literatury. Z nedostatků jsou marginálně zastoupeny formálnosti (jako že čísla poznámek by neměla být ani za citacemi kurzívou, že náleží až za čárku či tečku), překlepy či drobnější chyby (s. 54 - české království; opakovaně „ne jinak“ = nejinak; s. 31 – ...převažovala /o/ pivo). Jazyková úroveň předkládaného textu je ovšem vysoká, bez větších gramatických či stylistických lapsů.

Práce Š. Pflanzarové je více než nadstandardní a po drobných úpravách si rozhodně zaslouží své publikování. Nejde jen o to, že autorka zvládla studium pramenů, výtečně zvládla i jejich analýzu a interpretaci. Vytěžila maximum zdrojů a podala přehledně, odborně a čtivě celou problematiku. Její počin hodnotím jako **výborný** a s tím nejlepším jej doporučuji k obhajobě.

V Plzni 11. května 2016


Doc. PhDr. Jan Kilián, Ph.D.