

v ČSR po 2. světové válce a založením albanistické katedry na FF UK, byť ne s dlouhým trváním. Dále si všímá vzájemných vztahů v oblasti vážné hudby, připomíná řadu studentů na pražské konzervatoři. Stranou nezůstali ani albánští studenti na UMPRUM a samozřejmě na FAMU. Kapitola je zakončena souhrnem překladů literárních děl do obou jazyků a charakteristikou spolkové činnosti, zvl. *Společnosti přátel Česka*.

Třetí blok textů je zaměřen výrazně současně a klade důraz na reálné i možné úrovně spolupráce v oblasti vzdělávání i turistiky a s tím související projekty. Nejprve Orkida Backus Borshi sumarizuje první období nové albanistiky na FF UK včetně exkurzu do Jarníkovy éry a do prvního pokusu o ustavení české albanistiky z 50. let 20. století. Na něj navazuje text Iliriana Kuky, mimořádného a zplnomocněného velvyslance Albánie v ČR, který zhodnocuje aktuální stav česko-albánských vztahů v historickém

kontextu. Celá publikace je pak uzavřena kapitolou Jaroslava Ludvy, bývalého velvyslance ČR v Albánii a současného velvyslance v sousední Severní Makedonii, o turistice jako fenoménu pomáhajícímu integrovat albánské v mnoha směrech výrazně tradiční prostředí do toho moderního evropského.

Publikace je zakončena anglickým summary a medailónky jednotlivých autorů. Literatura a prameny jsou připojeny ke každé kapitole zvlášť.

Potenciál česko-albánských vztahů je v blízkém i střednědobém horizontu bezesporu značný. Přesto je zájem české etnologie o tento balkánský region stále malý, byť tradice existují a je na co navazovat. Prvním příslibem je memorandum o vzájemné spolupráci mezi Filozofickou fakultou UK a Albánskou akademií věd z loňského roku, v němž je podpora etnologických výzkumů přímo zmíněna. Recenzovaná publikace je jistě velmi dobrou informační základnou pro každého potenciálního zájemce o spolupráci s Albánií.

Jaroslav Otčenášek (EÚ AV ČR, v. v. i., Praha)

Jan Šimánek. Doudlebsko v kuchyni a u stolu. Lidová strava z jihu Čech. České Budějovice: Veduta nakladatelství a vydavatelství, 2021. 256 s. + 16 s. barevné příl. ISBN 978-80-88030-57-7

Zdá se, že Doudlebsko nalezlo v naší globalizační době svého autora. Autora, který vychází z důvěrné

znalosti regionu a jeho kulturních specifik v minulosti, usiluje bránit životaschopnost těchto specifik (nebo

jejich relikty) v současnosti a prokázat, že Doudlebsko žije jako svérázný kulturní region, že není rozmýváno modernizací, uniformitou ani turistickým průmyslem. Že žije v pocitech sounáležitosti a sebeidentifikace svých obyvatel. V územním vymezení Doudlebska autor respektuje rozsah tradiční národopisné oblasti v souladu s charakteristikou Josefa Vařeky, a to prostorem dvanácti vyjmenovaných farností, které udržují tradiční kulturní zvláštnosti. Svěbytnost a kulturní specifika si tento region dlouhodobě vytvářel a uchovával díky poloze na česko-německé jazykové hranici. Po prvních dvou publikacích (*Putování Doudlebskem za jeho písmáky*, 2015 a *Doudlebsko od jara do zimy: výroční zvyky, slavnosti a zábavy*, 2019) se autor téměř vrhnul na téma doudlebské kuchyně a tradičního stolování, aby stihl využít paměťové zdroje, respektive výpovědi nejstarších informátorů, s nimiž navázal kontakty v předchozích výzkumech. Úctyhodný seznam více než osmi desítek respondentů, s nimiž vedl rozhovory a pořídil zvukové i písemné záznamy, svědčí o důkladnosti a autorově hlubokém zaujetí. Časově se autorovo pojednání vztahuje k letům 1850–1953, s exkurzy do starší doby i do současnosti. Horní hranice (1953) autorova zájmu má metodické opodstatnění v podstatných změnách, jimiž byly především konec přídělového systému na potravinové lístky a body, měnová reforma a kolektivizace zemědělství.

Tradicí předávanou kuchyní a stravovací zvyklostí na Doudlebsku chápe autor jako součást specifík lidové každodennosti jihočeského venkova. Pojednává o nich v celé struktuře funkcí a v kontextu výroby, společenského statusu i tradiční obřadnosti. Metodicky je zajímavé sdělení, že rezignoval na využití pamětníků z doudlebských městeček Borovany, Trhové Sviny a Velešín, kde předpokládá stravovací zvyklosti ovlivněné možnostmi nákupu (i když by eventuální komparace mohla řešené téma obohatit). Zvláštnosti venkovské kuchyně Doudlebanů jsou podle autora dány povahou zemědělské výrobní oblasti, vysokou mírou samozásobitelství, sociálními rozdíly a kulturními tradicemi. Studie je zpracována kombinací historických a národopisných metod, s využitím terénního výzkumu a studia písemných pramenů. Z písemných pramenů vyčerpал autor především dostupné obecní a rodinné kroniky a memoáry, tištěné i rukopisné. Terénní výzkum považují za fundamentální přínos publikace. Spolupracovali na něm i studenti historie Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích, kde autor působí. V realizované podobě byl tento výzkum nepochybně časově i metodicky velmi náročný, ale nepochybují, že z jeho výsledků může autor těžit i nadále při zpracování dalších aspektů subkultury doudlebské národopisné oblasti. Seznam odborné literatury, jíž se autor inspiroval a z níž čerpal, je obsáhlý a reprezentativní. Autor sám jako

předobraz své studie uvádí práci J. Štíky *Lidová strava na Valašsku* (1980), což bylo ve své době průkopnické dílo, kombinující přístup antropologický se sociologickým.

Knížka má logicky uspořádanou strukturu. Po historicky koncipovaném úvodu se přidržuje postupu obvyklého v podobných publikacích o lidové stravě. S malou výjimkou: kapitolka *Vaření u pánů – na farách a panských sídlech* (samozřejmě v rámci pojednávaného regionu) je vhodně předsazena pro možné inspirační zdroje venkovské kuchyně. Služky ze zámeckých i farských kuchyní vnášely inovace i do kuchyní vlastních. Ty představuje autor po stránce inventárního vybavení a technologických možností, včetně reliktních černých kuchyní a tzv. sporákové revoluce. Dále přechází k dostupným surovinám, k pečivu, pokrmům mléčným, vaječným, k ovoci a zelenině, moučným a bramborovým jídlům a masu, pojednává i nutné nákupy, koření a pamlsky. Krom

pokrmů všedního dne se autor zabývá i pokrmy svátečními, chystanými pro výroční svátky i pro svátky rodinného cyklu. Exkurzy dávají nahlédnout do hospody v různých situacích jejího fungování, do stravování na cestách (řemeslnických vandrech), do kuchyně dob nouze a nedostatku. Stravování v autorově pojetí je jedním z aspektů lidové každodennosti, neboť tento termín zahrnuje jak všední dny, tak dny obvyklých svátků.

Pojednání obsahuje velké množství informací, pro etnologa často objevných. Například místní přežívání obecní pastvy a obecních hromad až do počátku 20. století, vaření domácího piva o žních, obyčej chazení s cigrem nebo poznatky o nezvykle vysoké míře využívání brusinek v doudebské kuchyni. Zahrnuje ale i řadu zvláštností jazykových. Slyšeli jste jinde než na Doudlebsku, že připíjením na pohřební hostině se *omývají nebožtíkovi nohy*?

Lydia Petráňová (EÚ AV ČR, v. v. i., Praha)

Lenka J. Budilová a kol. Etnické skupiny, hranice a identity. Brno: Centrum pro studium demokracie a kultury, 2021, 155 s. ISBN 978-80-7325-527-5

Tenká publikace rozdělená do Úvodu a pěti samostatných statí se zabývá vývojem sociálně-vědního studia etnicity i aktuální podobou diskurzu etnických studií. Referenčním bodem, ke kterému se všichni

autoři vztahují (tj. čeští antropologové Marek Jakoubek a Lenka J. Budilová, historik Miroslav Hroch, vůdčí postava antropologického studia etnicity Thomas H. Eriksen a spoluautor *Ethnic Groups*