

ÚSTAV ETNOLOGIE FILOZOFICKÉ FAKULTY UNIVERZITY KARLOVY

Autor bakalářské práce: Miroslav Hendrych

Název práce: Vliv italské kuchyně na kulturu stravování na území České republiky
ve 20. století

Oponent práce: PhDr. Barbora Půtová, Ph.D. et. Ph.D.

Vedoucí práce: doc. PhDr. Václav Soukup, CSc.

POSUDEK VEDOUCÍHO PRÁCE

TÉMA BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Předmětem bakalářské práce Miroslava Hendrycha je teoretická a empirická analýza kultury stravování v dějinách lidstva. Zvláštní pozornost je věnována difuzním procesům, které v průběhu akulturace ovlivňovaly šíření jídla a stravovacích technologií na území dnešní České republiky s důrazem na rozbor vlivu italské kuchyně, a to zejména v průběhu 20. století. V teoretické části bakalářské práce autor popisuje, jak se měnila skladba jídelníčku, přístup ke stravě a jak se promítaly vlivy zahraniční, respektive italské kuchyně do podoby tuzemské kultury stravování. Pozornost je věnována také „nosičům“, které hrály v distribuci technologií zpracování potravy a stravování významnou roli. Fenomén nosičů autorovi umožnil postihnout zkoumanou problematiku v kontextu takových faktorů, jako jsou kuchařské nádoby, kuchaři, restaurace, prodejny, výstavy či samotné konzumenty. Při zpracování práce autor vycházel z archivních dokumentů a z dobových materiálů jako jsou kuchařské knihy nebo časopisy publikované na našem území ve 20. století. Další data získal studiem relevantní tuzemské a zahraniční odborné literatury zabývající se národní kulturou stravování. Významným zdrojem dat byl také autorův empirický výzkum, jehož základem byla dotazníková metoda doplněná polostrukturovanými rozhovory se zaměřením na reflexi a difuzi italské kuchyně na území České republiky. V této souvislosti považuji za nezbytné ocenit jak volbu tématu, tak autorovu snahu získat prostřednictvím vlastního výzkumu relevantní empirická data, která mu umožnila provést adekvátní analýzu a interpretaci

zkoumané problematiky. Stravování představuje významný sociokulturní fenomén, jehož prostřednictvím lze hlouběji pochopit vztah člověka k světu v mezikulturní perspektivě. Jak autor správně konstatuje v úvodní části své práce, „k velkému rozvoji antropologie stravování došlo na konci 20. a začátku 21. století, kdy se na jídlo začalo stále více pohlížet jako na prvek, který podává informace mj. o kultuře, identitě, sociální hierarchii a diskriminaci a je nositelem řady významů a emocí“ (str. 11). Práci Miroslava Hendrycha tak představuje podnětný příspěvek k dynamicky se rozvíjející tematické oblasti antropologických výzkumů označovaných jako „antropologie jídla“.

KONCEPCE A STRUKTURA PRÁCE

Charakteristickým rysem celé práce je autorova snaha interdisciplinárně zmapovat různé dimenze stravování jako svébytného, v čase a prostoru se proměňujícího, sociokulturního fenoménu. Práci tvoří čtyři vzájemně spjaté kapitoly, ve kterých Hendrych prezentuje svůj pohled na stravování a jeho distribuci v rovině teoretické deskripce i empirické analýzy. Expozici celé práce tvoří úvodní část, v níž autor čtenáře seznamuje s formováním italské kuchyně. Pozornost přitom věnuje vlivu geografické polohy na podobu lokální kuchyně a specifiku italské stravy jako typické středomořské kuchyně. Druhá část práce je věnována vývojovým proměnám české gastronomie. Třetí část práce popisuje šíření italské kuchyně na území Československa a České republiky v širokém spektru potravních strategií, surovin a technologií. Čtvrtá část práce prezentuje výzkumnou dimenzi a empirické poznatky včetně podoby dotazníku, ukázky vybraných rozhovorů a vyhodnocení získaných poznatků. Práce má promyšlenou, logickou strukturu, které autorovi umožnila synteticky a interdisciplinárně splnit vytýčené cíle.

HODNOCENÍ PRÁCE:

1 = nejlepší. 5 = nejhorší

1. Formulace cílů práce	1	2	3	4	5
2. Volba vhodné metodiky	1	2	3	4	5
3. Splnění cílů práce	1	2	3	4	5
4. Odborný přínos práce	1	2	3	4	5
5. Originalita práce	1	2	3	4	5
6. Struktura práce	1	2	3	4	5
7. Práce s daty a informacemi	1	2	3	4	5

8. Postup řešení je logický	1	2	3	4	5
9. Klíčová slova vystihují obsah	1	2	3	4	5
10. Členění textu do odstavců a kapitol	1	2	3	4	5
11. Práce s odbornou literaturou	1	2	3	4	5
12. Srozumitelnost textu (úroveň jazykového zpracování)	1	2	3	4	5
13. Přesnost formulací	1	2	3	4	5
14. Práce s odborným jazykem	1	2	3	4	5
15. Formální zpracování a grafická úprava	1	2	3	4	5

NÁVRH HODNOCENÍ PRÁCE ZNÁMKOU: **1** 2 3 4

OTÁZKY K OBHAJOBĚ

V průběhu obhajoby cítím jako užitečné, aby Miroslav Hendrych seznámil komisi se závěry, k nimž dospěl ve své bakalářské práci v následujících oblastech:

1. Je možné použít získané poznatky v gastronomické praxi?
2. Bude na výzkumu dále pokračovat a pokud ano, jakým směrem se bude další výzkum orientovat?

CELKOVÉ HODNOCENÍ

Obecně je možné konstatovat, že práce splňuje požadavky kladené na bakalářskou práci. Hendrych dobře formuloval cíl své práce a podřídil mu celkovou koncepci i metodiku zpracování konkrétních tematických okruhů. Práce zdařile pokrývá jak teoretickou, tak empirickou dimenzi zkoumaného problémového okruhu. Odborný přínos je možné vidět ve zpracování originálního tématu do podoby promyšlené a koncepčně sevřené práce a sběru vlastních empirických dat. Práce je napsaná stylově čistým jazykem. Vzhledem k tomu, že autor zpracoval dosud opomíjené téma a přispěl k rozvoji antropologie jídla jako svébytné tematické oblasti sociokulturní antropologie, doporučuji tuto bakalářskou práci k obhajobě.

V Praze 4.6.2019

doc. PhDr. Václav Soukup, CSc.

