

## **OPONENTSKÝ POSUDEK NA BAKALÁŘSKOU PRÁCI**

Ústav etnologie

Filozofická fakulta

Univerzita Karlova

**Autorka práce:** Valentina Římalová

**Název práce:** Význam a podoby chleba za 1. světové války v českých zemích

**Vedoucí práce:** Mgr. PhDr. Eva Ferrarová, Ph.D.

Práce Valentiny Římalové se zaměřuje na chléb v období nedostatku během 1. světové války. Pokud jde o vymezení badatelské otázky, není od začátku úplně jasná. V abstraktu autorka jako cíl práce uvádí „postihnout úlohu chleba během války (1914 – 1918) v české každodennosti“ a odpovědět na otázku „jakými způsoby a zda vůbec je možné chléb nahradit“. Autorka uvádí, že se zaměří na postavení chleba jako kulturního produktu a pokusí se „definovat jeho jedinečnost a důležitost“, „popsat jeho postupné změny skrze neustálé přizpůsobování se nepříznivým podmínkám“. Dále navrhuje posoudit otázky, „jak moc je pro nás chléb důležitý? Je to jen jídlo nebo i nenahraditelná hodnota?“ (s. 7.). Samotné vymezení cíle práce je tedy velmi nejasné a právě absenci jasně položené badatelské otázky považuji za jeden z jejích největších problémů.

V první části práce autorka představuje „dějiny chleba“ a pokračuje vývojem pekárenství v českých zemích. Následující partie jsou rekapitulací každodennosti 1. světové války se zaměřením na chléb. Autorka se věnuje např. problematice zásobování, vládním nařízením, přidělovému systému, a dostává se k samotnému tématu práce: jak se zacházelo s chlebem v době nedostatku během válečného konfliktu. Sleduje přitom různé sociální kontexty, jako je například zásobování na frontě, život ve městě či život na venkově. Práce je doplněna několika dobovými recepty na pečení chleba s použitím různých náhražek.

Kromě již zmíněného jasně vymezeného badatelského cíle ovšem v práci postrádám také jakoukoli teorii či využití nějakých jasně vymezených analytických konceptů. V čem je práce etnologická či kulturně-antropologická? Autorka zcela mívá jakékoli teoretické ukotvení; kulturní antropologie přitom v oblasti jídla nabízí konceptů a teorií celou řadu, vzpomeňme jen na klasické práce C. Lévi-Strausse, M. Harsise či Mary Douglas (nemluvě o modernějších

autorech). Jako metodu sběru dat autorka v abstraktu práce deklaruje archivní sběr receptů z válečných a dobových kuchařek. Dále však svoji metodu nijak nepopisuje: jaké kuchařky a jaké dobové zdroje zkoumala, jakými metodami, jak je vybírala a jak se svými daty pracovala? Jaké teoretické koncepty použila pro jejich analýzu?

Není tomu tak, že by práce neobsahovala zajímavá zjištění – těch je v ní celá řada. Zároveň je vidět, že autorka věnovala poměrně dost úsilí tomu, vyhledat ve sledované literatuře různé zmínky a citace vztahující se k chlebu. Text je také celkem pěkně doplněn několika obrázky přímo v textu (hnětací stroj, potravinové lístky apod. – vesměs reprodukce z jiných publikací). V práci najdeme gramatické chyby i chyby v interpunkci, jejich četnost ale není nijak závratná. To je ale na bakalářskou práci, která má být odborným textem, v němž autor/ka prokáže schopnost analyticky zpracovat odborný problém za použití literatury a jasně vymezené metody, trochu málo. Autorka slibuje poskytnout rozměr „každodennosti“, dalo by se říci možná „emickou perspektivu“. To se jí částečně daří, spíše ovšem využitím citací z jiných odborných publikací než na základě vlastního výzkumu. Práce by se dala možná označit jako jakási kulturní historie chleba. Budiž. Pak by ale bylo třeba, aby autorka dobře zpracovala archivní data.

Práce má také celou řadu potíží formálního charakteru, zejména v práci s odbornou literaturou. Autorka v textu nepochopitelně střídá odkazování v závorce s odkazy v poznámkách pod čarou. Některé odkazy pod čarou jsou obsaženy v seznamu literatury, jiné ne. Někdy v textu najdeme odkazy oba – jak v závorce, tak ještě tentýž odkaz v poznámce pod čarou (tam je někdy doplněn odkazem na konkrétní stránku, což v závorkových odkazech autorka nedělá – možná je doplnila proto?). U většiny citovaných položek chybí odkaz na konkrétní stranu. Řada odkazů používaných v textu chybí v seznamu použité literatury (např. Rubel 2011, s. 8; Zíbrt 1927, s. 12; Rošický, 1891. s. 16; Hlavačka 2001, s. 21; Pekař 1922, s. 22; Lenderová 2017, s. 25; Zemanová 2015, s. 28; Novák 1993, s. 38; Chemie denního života, s. 52; Zíbrt 1917, s. 53; Franz 1922, s. 60). Autorka pak na můj vkus používá i příliš často odkazy na bakalářské a diplomové práce, stejně jako na středoškolské učebnice historie (Popelka – Válková 2016; Hlavačka 2001), z nichž některé navíc nejsou uvedeny v seznamu použité literatury. Odkaz na cizojazyčnou literaturu je jediný, a navíc není jisté, že autorka s knihou skutečně pracovala (chybí opět odkaz na konkrétní stranu).

Slabiny celé práce jsou jasně zřetelné v samotném závěru, v němž by měla autorka shrnout výsledky své práce. Závěr obsahuje velmi obecné teze o tom, co je chléb, ovšem i s některými generalizacemi, které jsou možná přehnané. Například je zřejmé, že chléb není absolutně kulturně univerzální, ale má spíše kulturně a historicky omezenou „univerzální platnost“. Ovšem takto generalizující teze jako výsledek bakalářské práce ani nikdo neočekává – stačilo by, kdyby autorka jasně vymezila svou badatelskou otázku, osvětlila teoretické koncepty, které používá, jasně popsala metodu práce s daty a srozumitelně popsala, k jakým (byť třeba dílčím) závěrům došla. Nic z toho ale v práci nenacházím. Ani práce s kuchařkami, která by mohla mít tento potenciál, není příliš přesvědčivá. Několik receptů je uvedeno spíš pro dokreslení, dál se s těmito daty příliš nepracuje, až na několik vágních zobecnění v závěru o tom, že chléb se za války pekl z různých náhražek a jeho nedostatek vedl k nepokojům (to ale nejspíš autorka věděla už před napsáním této práce).

Celkové hodnocení vyznívá tak, že text V. Římalové nároky na bakalářskou práci spíše nespĺňuje. Práci chybí jasně vymezená badatelská otázka, postrádá analytický rozměr nezbytný pro odborný text. Práce s odbornou literaturou a způsob odkazování nejsou dobře zvládnuté.

Z výše uvedených důvodů práci **nedoporučuji k obhajobě.**

V Jevišovce, 23. 8. 2022

Lenka Jakoubková Budilová