

TEREZA MRÁZKOVÁ

GASTRONOMIE V DĚJINÁCH KULTURY

DIPLOMOVÁ PRÁCE

POSUDEK VEDOUCÍHO PRÁCE

Tereza Mrázková přistoupila ke zvolenému tématu se sympatickou ambicí komplexnosti. V závěru svou práci charakterizuje: „*Tato práce se zabývala kulturně-historickým fenoménem gastronomie a stravování z celostního kulturologického pohledu.*“ (s. 98). Svůj předmět, gastronomii „*jako prostor pro všechny dílčí jevy související s problematikou stravování v jednotlivých obdobích dějin napříč všemi společenskými vrstvami*“ (s. 8), exponuje hned v úvodu jako předmět kulturologie s využitím jejích vybraných koncepcí. Vedle velkých jmen kulturní antropologie nezapomíná ani na zakladatelské osobnosti domácí historiografie kultury, Zikmunda Wintera a Čeňka Zíbrta. Svůj předmět musela, vzhledem k formátu práce, redukovat v čase i prostoru. Sleduje jej od středověku po 19. století, po zlom *sporákové revoluce*, což logicky vyplývá z redukce kulturně geografické, soustředění na Evropu s důrazem na české prostředí.

Pro kulturně historickou studii poskytuje přirozený organizační rastr chronologie. Diplomantka tak člení svou práci do čtyř základních kapitol odpovídajících periodizaci středověku a novověku. Každou z nich uvozuje podkapitolou, shromažďující základní determinanty stravování v daném období. Jinak ale kapitoly nesvazuje apriorním programem, ale soustřeďuje se na podstatné charakteristiky a jevy, které se v historii objevují poprvé. Tak například podává v souvislosti se středověkou gastronomií výklad základních složek stravy. Témata, která procházejí všemi historickými obdobími, vyčlenila samostatně do závěrečné kapitoly, kde se v jednotlivých podkapitolách věnuje úloze stravy v kajícím životě, otázkám, spojeným s pivem a pijáctvím, rozměru festivity při stolování, kuchařství s důrazem na kuchařské knihy a konečně dietetické problematice. Tento postup poskytl textu spád a gradaci.

Autor studie koncipované tak jako předložená práce nenachází valnou oporu v dosavadní literatuře a v mnoha dílčích tématech tak zůstává odkázán na zdroje, sledující vzdálenější problematiku, a na knižní produkci spíše populární, přesněji řečeno na typ knižní produkce, pro nějž neplatí povinnost spolehlivé, věcně ověřené informace. Oceňuji, že se diplomantka dokázala probrat i touto produkcí s patřičnou odbornou kritičností a počet titulů, stojících na pomezí seriózní odborné literatury, zredukovala na minimum. Velmi poučeně vybírala z historických prací a její pozornosti neunikly ani tituly méně frekventované, namátkou sborník z 23. vědecké konference Archivu hlavního města Prahy v roce 2004, vydaný v roce 2007 pod titulem *Dobrou chuť, velkoměsto*. (Musím dokonce ocenit, že objevila na internetu fragment mé studie o české kuchyni, o jehož zveřejnění jsem vůbec nevěděl.)

Práce s literaturou prozrazuje diplomantčinu solidní výbavu pro interdisciplinární práci. Kolegyně Mrázková nespolehá na přirozenou mezioborovost svého předmětu. Když v závěru rekapituluje cíl své práce, píše: „*Mým cílem bylo stručně a*

přítom co nejlépe charakterizovat a přiblížit gastronomii v průběhu nejdůležitějších období evropské kultury. A také dokázat, že gastronomie je zajímavou a velmi dynamickou součástí kultury, která je transformována neustále probíhajícími kulturními změnami.“ (s. 98) Tento cíl byl naplněn a výsledkem je skutečně kulturologická syntéza, důkladným studiem podložená, invenční, logicky vystavěná a kultivovaně napsaná. Patřičnou pozornost věnovala diplomantka také formálním náležitostem práce. Diplomovou práci Terezy Mrázkové *Gastronomie v dějinách kultury* tak mohu **plně doporučit k obhajobě**.
Navrhovaná klasifikace: *výborně*

V Praze 14. září 2011

PhDr. Vladimír Czumalo, CSc.