

POSUDEK OPONENTA

Student:	Michal Vrána
Oponent:	Mgr. Jiří Hanuš
Název bakalářské práce:	Jídlo jako kulturní a společenský fenomén, etika stolování – gastronomický svět

Hodnocení práce

Student si ve své bakalářské práci vytyčuje za cíl zmapovat problematiku jídla, etiku stolování a gastronomický svět v širších sociokulturních a uměleckých oblastech. Usiluje o přiblížení symboliky jídla, obětní a slavnostní hostiny, umělecké produkce a stravovací návyky v jednotlivých epochách lidské civilizace. Nakonec autor popisuje realizaci výtvarného úkolu, v hodině výtvarné výchovy.

Teoretická část práce začíná krátkým exkurzem do problematiky jídla a gastronomie obecně, přičemž plynule na tuto kapitolu navazuje opět, relativně stručný popis fyziologického a filozofického významu jídla v historicko-náboženském kontextu, to vše završené etiketou stolování a gastronomickými pravidly. Následuje kapitola mapující téma jídla a stolování v uměleckých dílech. Zařazení této kapitoly do této části práce se mi však jeví jako koncepčně poněkud problematické, neboť další, rozsáhlejší část práce je věnována obecnému popisu gastronomie v různých historických obdobích a geografických a kulturních oblastech. Svě vhodnější místo by našla na konci teoretické části, kde by na ni plynule a logicky navázal výtvarně-didaktický projekt. Za úvahu rovněž stojí již samotná náplň této kapitoly, kde by bylo vhodné, pro některá období, použít přiléhavější obrazové příklady. Ne zcela na místě je dle mého názoru ukázka současné výtvarné tvorby od fotografa Serge Bramlyho, neboť nikterak nevystihuje soudobé stravovací zvyky, ale naopak, obrací se do křesťanské mytologie, což student dokazuje komparací s obrazem Lucase Cranacha. Spekulativní se jeví také volba obrazové ukázky, jež se objevuje na str. 33. Student k textu popisující obětování býků přiřadil obraz zápasu Thesea s Minotaurem. Nikde však není dokázáno, že by tato báje měla s tímto zvykem něco společného. Koncepce výběru výtvarných ukázek může pochopitelně souviset s tím, že se student v uměleckém prostředí nepohybuje a nemá možnost širšího přehledu a volby.

Nejobsáhlejší kapitola s názvem *Chronologický kulturně-společenský vývoj lidstva* reflektuje fenomén jídla a stravovacích návyků v průběhu historických období. Autor se zde zaměřil na výčet jídel a pokrmů v rozličných státech a územních lokalitách s přihlédnutím k náboženství a kulturním zvyklostem. Zde se naskytá otázka, zdali si student „neukrojil příliš velké sousto“, neboť obecně řečeno, tato tematika je velmi široká a její uchopení rovněž. Autor se logicky musí vzdát popisu jemných nuancí a zajímavostí, čímž zákonitě sklouzává k obecnému popisu základních jídel a surovin, které byly typické pro určitý stát, období, kulturu, národ apod. Text tak na některých místech dostává příliš vágní nádech a vytrácí se z něj podstatná informace nebo konkrétnější zaujetí, které by bylo společným jmenovatelem celé práce. Je zřejmé, že se autor snažil velmi zajímavé téma nazřít z příliš mnoha úhlů pohledu najednou, což celkové koncepci poněkud uškodilo. Zajímavé a přínosné mi naopak přijde zařazení kapitol o francouzské kuchyni, rozvoji restaurátérství a pravidla společenského stolování, protože zejména druhá a třetí jmenovaná principálně souvisí s realizovaným výtvarným úkolem.

Didaktická část je vymyšlena poměrně nápaditě, avšak s jistou hrozbou opakování podobných úkolů (úkol č. 4 a 5). Možná by stačila jen jedna z variant. Patrně nejatraktivnější, je úkol č. 7.

Jazyk práce je velmi věcný až strohý. Možná by neškodilo použít více osobitý tón nebo pár vlastních zkušeností a příkladů, jenž by čtenáři byly schopné celou problematiku

osobitěji přiblížit. Relativně v pořádku shledávám naopak práci s literaturou, kdy jsou jasné citace (vyjma chybějících uvozovek) a odkazy.

Práce má celkově jasnou koncepci a je důsledně a přehledně členěna kapitolami na tematické celky, které jsou členěny podkapitolami na dílčí problematiku.

Z celkového pohledu je zřejmé, že se z tématu práce, díky širokému uchopení, určitým způsobem vytrácí jednobodová zaměřenost. Nelze ji však upřít jisté osobní zaujetí, díky kterému práce působí vyváženě a kompaktně. Vcelku přesvědčivě podává cílenou informaci.

Otázky k obhajobě:

1. Nejděte ukázkou výtvarného díla současnosti, které se zabývá soudobým fenoménem jídla a gastronomie. Jakým způsobem se k němu, dle Vašeho názoru, autor staví?

Souhrnné vyjádření: Práce splňuje svým obsahem i zpracováním požadavky na bakalářskou práci a proto ji doporučuji k obhajobě