

POSUDEK DIPLOMOVÉ PRÁCE

Typ posudku: oponent

Autor/ka práce: Kristýna Jandová

Název práce: Identita kulináře - jsme to, co jíme?

Vedoucí práce: Jakub Grygar

Oponent: Dino Numerato

Navržené hodnocení: velmi dobře

Zdůvodnění Vašeho hodnocení práce (zejména výhrad a kritických připomínek) rozepište podle níže uvedených kritérií.

1. Je cíl práce (výzkumná otázka) jasně formulován a odpovídají mu závěry? Je práce vhodně strukturována?

Veskrze ano, i když práci by neškodila formulace nějaké silnější teoretické otázky na základě kritického čtení existující literatury.

2. Opírá se autor/ka o dostatek literatury relevantní tématu práce? Využívá i cizojazyčné texty?

Autorka se opírá o dostatek relevantní literatury, včetně cizojazyčných textů.

3. Jaká je kvalita použitých dat nebo zdrojů (včetně jejich výběru, sběru a popisu) a metod jejich analýzy?

Autorka zmiňuje, že doplnila polostrukturované rozhovory o zúčastněná pozorování. V práci se nicméně neobjevují žádné explicitní odkazy na terénní poznámky. Na straně druhé je zjevné, že některé postřehy obsažené v textu by byly bez pozorování stěží uskutečnitelné.

4. Jaká je kvalita argumentů, o něž autor/ka opírá závěry, k nimž dospěl/a?

V části 2.2 Metodologie se autorka odvolává na odkaz sociálního konstruktivismu Bergera a Luckmanna, ale v samotné analýze se stopy po takovém přístupu těžko hledají. Daný odkaz je spíše dekorativní než analyticky zužitkovaný. Kulinářství v interpretaci autorky působí jako v jistém smyslu mimořádná, plánovaná, kognitivní, racionální a racionalizovaná aktivita, která je záměrná (dobře takový přístup vystihuje věta na str. 84: „*Kulináři se postupně vypracovávají na vyšší stupeň znalosti diskurzu s jasnou vidinou možného zvýšení sociálně kulturního kapitálu*“). Kulinářství tak lze těžko pochopit jako každodenní, *přirozenou* a *danou* sociální aktivitu, jak autorka naznačuje a jak bychom optikou Bergera a Luckmanna, v návaznosti na jejich fenomenologická východiska, mohli očekávat.

Argumenty o vztahu moci a kulinářství nejsou přesvědčivé. Co má autorka přesně na mysli, když zdůrazňuje, že dobrý kuchař/pekař „*získává symbolicky mocenskou pozici*“? Asi to platí pro situace, kdy lidé komunikují o jídle. Ale, to asi nikoho nepřekvapí. Kde jinde, v jakých situacích ale může být taková mocenská pozice uplatněna?

A ještě jeden, spíše marginální komentář: Na str 74 autorka píše. „*Situace zřejmě není natolik černá,*

jak ji popisuje Keller, neboť je znatelný nárůst farmářských obchodů i samotných farem, které produkují lokální suroviny.” (str. 74). Otázkou je, do jaké míry může být Kellerova již více než 20 let stará diagnóza relevantní pro současný vývoj a zda je oprávněné se vůči ní takovýmto způsobem vymezovat.

5. Jsou v práci autorova/autorčina tvrzení a zjištění jasně odlišena od tvrzení a zjištění převzatých? Co se týče tvrzení jiných autorů, tak ano. Pokud jde o tvrzení respondentů, pak nikoli, přinejmenším ne vždy.

6. Jaká je úroveň odkazového aparátu, jazyka a dalších formálních náležitostí?

Práce je napsána odborným kultivovaným jazykem a velmi dobře se čte. Nemohu si ale odpustit několik poznámek, jež se týkají jazyka a formálních náležitostí.

a) Autorka uvádí, že je mj. inspirována prací Johnstona a Baumann. Josée Johnston je ale žena.

b) Práce obsahuje několik překlepů, jejichž množství je tolerovatelné, ale problémem jsou překlepy ve jménech (Luckmana místo Luckmanna, str. 31, Hendel místo Hendl, str. 34, a systematicky chybně skloňované příjmení Bourdieu: Bourdieho, str. 17, Bourdiem, str. 19, 25, Bourdieovská, str. 21, Bourdieových, str. 55).

c) Autorka není konzistentní v citacích v textu: jméno, rok a stránky různě odděluje.

d) V Obsahu (str. 1) jsou uvedena jména kern, baumann a lebesco s malými počátečními písmeny.

e) Spíše hovorově než odborně autorka v metodologické části píše o tom, že si se „skupinkou kuliářů [překlep v textu]... příliš nesedli” (str. 33)

f) příslovce *příčemž* je v textu používáno zvlášť jako „při čemž“

g) Možná je to součást stylu autorky, ale dle mého soudu by měl text lépe odlišit jazyk autorky od jazyka respondentů. Některé poznámky by se více hodily do uvozovek, jako např. „*nechtějí se zaseknout na české či jiné kuchyni*” (str. 55), „*nacpání pupků*” (str. 56)”, „*dobré restaurace*“ (str. 83). Současně s používáním takového jazyka místy vzniká dojem, že autorka (spolu)konstruuje normativní pohled a mytologii kulinářů, spíše než aby je kriticky dekonstruovala, jak by se na sociologickou práci slušelo.

7. Jiné přednosti a/nebo nedostatky, které neodpovídají výše uvedeným kritériím (jsou-li jaké).

Kritičtější přístup by určitě umožnil identifikovat různé procesy fetišizace a mytizace exotického, lokálního, původního, ne-českého či tradičního. Autorka v jedné pasáži uvádí: *“Chápat určité jídlo znamená znát konotace, které jsou s ním kulturně spojeny [Gusfield 1992:77-81]. To je oblast, ve které kulináři vyčnívají.”* Na minimálně dvou příkladech v diplomové práci se dá ukázat, že i znalost konotací má své meze. Ale to není zas tak podstatné jako skutečnost, že konotace, jež se vztahují k ne-českému či ne-současnému se musí v českém a současném kontextu nějak ustavit a reprodukovat, musí mít nějaký původ a mohou být korigovány. Určitě by pak stálo za to sledovat, kdo stojí za definováním konotací, jaké autority se v definování významu jídla ustavily (a jak a podle čeho se různí kulináři obrací na různé autority) a jak jsou tyto konotace případně korigovány? Kulinářství je totiž zjevně spojeno s dekontextualizací jídla z jednoho prostředí do jiného a není úplně samozřejmé, jak k této dekontextualizaci dochází a zda kulináři nahlízejí tento proces jako problém či nikoli.

Závěr neobsahuje žádné odkazy na literaturu, s níž autorka pracuje v úvodních pasážích a na niž odkazuje v analytických pasážích. Jasnější artikulace přínosu práce – a to nejen v závěru – ve vztahu k existujícímu vědění by práci prospěla.

8. Náměty na diskuzi při obhajobě práce.

Jedním z nejčastěji používaných pojmů v celé práci je termín autenticita. V teoretické části Kristýna Jandová zdůrazňuje, že autentičnost „*je vždy konstruovaná a není ve své podstatě vlastní žádnému jídlu, je tvořena skrze vnímání jídla, jeho produkce a konzumu.*” To je jistě relevantní východisko, ale v samotné interpretaci dat nepříliš uplatňované. Opakovaně se dozvídáme, že kulináři svá jednání pokládají za autentická. V čem tato autenticita tkví, na čem je založená? Můžeme nalézt ještě jiné aspekty autenticity než jen skutečnost, že suroviny jsou původní?

V závěru na straně 93 diplomantka usiluje o určité vztažení svého výkladu k makro-sociologickému pohledu na společnost, když uvádí, že „*fenomén kulinaření vypovídá i o náladě v dnešní společnosti.*” Jaká je tato „*nálada*“? A jak o této „*náladě*” ve společnosti kulinaření vypovídá?

O kulinářích autorka hovoří jako o poměrně homogenní kategorii. Jsou ale mezi jednotlivými i nějaké socio-kulturně podmíněné rozdíly. Je možné klíčové odlišnosti nějak shrnout?

Celkové hodnocení práce:

Práce je velmi dobře napsaná a ukotvená v relevantní literatuře. Autorka umně naznačuje, že kulinaření má širší společenský, kulturní, morální a etický význam. Odvedla určitě velký kus práce v terénu a i díky tomu práce obsahuje řadu empiricky cenných postřehů. Navzdory těmto kladům práce musím s ohledem na výše uvedené nedostatky navrhnout hodnocení **velmi dobře**.

Datum: 12. června 2016

Podpis: