

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Filozofická fakulta

Ústav věd o umění a kultuře

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Autorka práce a studijní obor: Kateřina Švandová, estetika

Název práce: JÍDLO JAKO ESTETICKÝ OBJEKT?

Oponent práce: Mgr. Ondřej Dadejík, Ph.D.

Slovní vyjádření, náměty a otázky k obhajobě:

Bakalářská práce Kateřiny Švandové nese název „Jídlo jako estetický objekt?“ a zabývá se velmi zajímavým a aktuálním tématem. Otazník na konci názvu bakalářské práce zřetelně implikuje problém, který by práce s takovýmto titulem měla pojímat jako centrální. Tedy, pokud hlavnímu záměru práce dobře rozumím, hlavní otázka zní: Může být „jídlo“ předmětem estetické zkušenosti, či nikoli? Popř. může být stravování nabývat modalit estetiké percepce, či nikoli? Pokud ano, za jakých podmínek, jak takovou modalitu odlišit od ostatních modů estetiké percepce atd.?

Tyto základní otázky však počítají s uvědoměním si určitých předchůdných či implikovaných předpokladů. Předně je to obecně sdílený, byť povětšinou nevyslovený a nereflektovaný předpoklad, podle něhož „jídlo“ nemůže být nebo může být jen stěží předmětem estetické zkušenosti. Jedná se o vskutku klasický předsudek, jehož jasné rozpoznání nás může dovést hlubší vrstvě tradičního chápání skutečnosti, která se projevuje v preferenci tzv. vyšších smyslů (distančních; zrak, sluch) proti smyslům „nižším“ (hmat, chuť, čich), – co se týče jejich schopnosti prostředkovat estetickou zkušenost.

Domnívám se, že práce zaměřená na toto téma by měla ve svých východiscích učinit zřetelným přinejmenším rámec tvořený těmito otázkami a předpoklady: za prvé, odkázat na tradiční rozlišování vyšších a nižších smyslů (které samo v rámci západního myšlení prochází zajímavým vývojem). Jedině na pozadí této tradice, resp. při pokusech o její přezkoumání či revizi vyvstává samotný problém bakalářské práce.¹ Za druhé, postrádám bližší, byť jen pracovní vymezení toho, co se zde míní „jídlem“. Znamená to cokoli, co jsme schopni pozřít? Nebo to, co jíme běžně? Nebo to, co je součástí sofistikovaných forem *haute cuisine*? Jídlo není jen fyzickým aktem doplňování živin, je součástí nespočtu kulturně zatížených, a tedy kulturně prostředkovaných praktik nesoucích rozličné vrstvy významu, což se nemůže neprojevit v potencialitě a variabilitě těchto činností jakožto příležitosti k estetickému zakoušení. V úvodní části práce mi tedy schází jak širší upřesnění historického a konceptuálního pozadí základního problému, tak přesnější vymezení kladené titulní otázky na tomto

¹ Nutno dodat, že autorka odkazuje na problematiku rozlišování vyšších a nižších smyslů později, v části věnované Edwardu Bulloughovi, ovšem bez dalšího využití či propojení (s. 30).

pozadí. V předloženém stavu text vychází ze tří vyslovených, vzájemně velmi volně souvisejících (či dokonce kolidujících) tezí: (1) „jíme očima“, (2) „nosičem estetické funkce se může stát jakýkoliv předmět či dění“, (3) „umění“ vařit spočívá v „uspokojení všech smyslů“. (7)

Autorka raději začíná představením estetické koncepce Jana Mukařovského a následně se ji pokouší aplikovat na své téma. Následuje nastínění teorie psychické distance a estetického prožitku, a nakonec jsou ve třetí části představeny myšlenky několika autorů, „kteří se věnují filosofii a estetice jídla“. Začneme tedy po pořádku.

Vynecháme-li autorčino ne zcela precizní představení Mukařovského pojetí vztahu mezi estetickou funkcí a estetickým postojem (přesněji řečeno mezi obecným rozlišením funkcí a postojů), jak je tomu s aplikací tohoto pojetí na zkoumané téma? Autorka správně předpokládá, že aby mohla přiřknout jídlu estetickou funkci, musí prokázat její znakový charakter, jak požaduje Mukařovský. Její příklad (Příloha 1) nás však utápí v nejasnostech, které dle mého názoru vznikají vinou neujasněných východisek, o nichž jsem psal výše. Fakt, že jídlo mohu naaranžovat tak, že *na pohled* hezky vypadá, nebo že dokonce představuje/symbolizuje lidskou tvář, nedokazuje, že jídlo může nést znakovou, či dokonce estetickou funkci *jako jídlo*. Tyto estetické kvality objektu se přece nezmění ani pokud budou předměty na talíři z moduritu (jedině díky tomu je lze reprodukovat v příloze bakalářské práce), nejedná se totiž o estetické kvality tohoto jídla *jako jídla*. Naopak, jak píše autorka, od funkce, která činí toto jídlo jídlom, je třeba se (byť jen dočasně) odštíhnout, tyto kvality trvají jen dokud se jejich nositel nestane jídlom. Nemohu (krásný) koláč mít a zároveň jej sníst, zněla by parafráze známého anglického úsloví. Autorka zde vlastně mluví o dvou objektech ocenění, z nichž první lze považovat za arciboldovsky znakově-estetický a druhý (pokud by to nebyl obrázek, nýbrž opravdový talíř) předmět, který nám více či méně chutná. Otázka ale přece zní, zda může ten druhý objekt ocenění nabývat estetické modalitě a pokud ano, za jakých podmínek. Dle mého názoru by bylo třeba prověřit limity Mukařovského estetického izolacionismu a možnosti jeho reinterpretace. Pokud by ale autorka raději promyslela, vedena příkladem filozofů, jichž je na výběr, oprávněnost rozlišování vyšších a nižších smyslů, či dokonce rozlišování smyslů vůbec a zamyslela se nad příklady významů, či imaginativních obsahů vyvolaných skutečně chuťovými vjemy, mohla by dospět ke kýženému pozitivnímu závěru ohledně hlavního problému práce snáze. Četba Proustova *Hledání ztraceného času* by mohla napovědět.

Tento základní defekt provází celou práci, byť je třeba přiznat, že se její autorka v některých momentech nachází na dotek rozpoznání tohoto omezení. Sice se jedná o otázku, zda může být jídlo uměleckým dílem, nikoli zda může být estetickým objektem, autorka však nikde nezpochybuje, ale spíše zastává estetickou koncepci umění a na s. 17 tedy píše: „*Do které z těchto skupin však zařadit jídlo? Podle mého jídlo může být uměním za předpokladu, že je vytvořeno za účelem vystavení v galerii a následnému hodnocení jako exponát – stejně tak, jako proslulý pisoár Marcela Duchampa. Zde však vyvstává otázka, zda by se v takovém případě ještě jednalo o jídlo, na druhou stranu i některé výtvořky z jídla jsou příliš krásné na to, aby se snědly.*“ Ano, přitakávám, ta otázka skutečně vyvstává a pro řešení hlavního problému práce je zřetelně klíčová, neboť práce se jmenuje *Jídlo jako estetický objekt?* a v kontextu Mukařovského myšlení je počítáno s tím, že umělecké dílo je definováno dominancí estetické funkce.

Obdobnou pasáž, v níž se autorka nachází na dohled rozpoznání základního problému, který však vzápětí zase opustí, nalezneme na stranách 19–20: „*... Můžeme si jej vůbec představit jako jídlo, když nevíme, jak vlastně chutná, voní, může v nás v takovém případě vzbudit pocit libost? Domnívám se, že pokud jej nejprve neokusíme, tedy jako hmotný artefakt, nemůže být později chápáno jako estetický objekt, protože bychom si jej nepředstavovali jako jídlo, ale pouze jako obraz daného pokrmu.*“ Ano, potvrzuji, základní otázkou celé práce je možný estetický rozměr onoho „*hmotného artefaktu*“ čili

pokrmu, nikoli jeho obrazu. Zdá se však, že autorka dokáže prokázat přítomnost estetických kvalit tohoto objektu pouze pomocí jeho přeměny v obraz.

Po pokusu o využití Mukařovského strukturální estetiky přicházejí, jak již bylo zmíněno, tři již méně rozvedené a dotažené kroky. Autorka nejdříve výběrově představuje Bulloughovu koncepci psychické distance a poté Ingardenův popis vztahu mezi estetickým prožitkem a estetickým předmětem. K ucelenější a strukturovanější odpovědi na titulní otázku však nedochází a celou práci uzavírá několik zmínek o současných filozofech, resp. filozofkách, které se zabývají jídlem z velmi rozličných pozic. Tato část má již spíše charakter přípravných rešerší k tématu.

Tolik k základnímu hodnocení textu, dále uvádím několik pasáží, k nimž mám několik dotazů a poznámek:

„Mukařovský obsah estetična definuje pomocí estetické funkce, normy a hodnoty; v estetické oblasti není podstatný účel, jde objekt nebo jev samotný. V mimoumělecké oblasti je zaměření především na splnění daného cíle, nicméně žádná oblast není zcela zbavena působením estetické funkce. Oblast estetická a mimoestetická však není Mukařovským striktně odlišena.“ (17) Zde bych upozornil na formulační nedostatek. Oblast estetická a mimoestetická je Mukařovským striktně rozlišena, ony pojmy jsou snad srozumitelně vymezené. Fakt, že skutečnost je na rozdíl od teorie mnohoznačná a složitá na tom přece nic nemění. Úkolem teorie je zobecňovat, tedy zjednodušovat a přesně to Mukařovský činí. Přechod mezi kulturou a přírodou, například, je v našem okolí či v nás samotných nezřetelný a takřka nevystopovatelný, přesto nelze říci, že by pojmy přírody a kultury nebyly striktně rozlišeny.

Následující pasáži považuji za mírně nesrozumitelnou, autorka by mohla u obhajoby její význam projasnit:

„Co ale oblast mimoumělecká, do které jídlo spadá? V umělecké oblasti se vytvářejí estetické normy, které jsou pak přenášeny i mimo umění, do sféry denního života. Podle Mukařovského má moc měnit normy pouze umění, protože v jejich dílech je dominantní estetická funkce, tudíž i estetická hodnota. Pokud v mimoumělecké oblasti porušíme normu, bude daný objekt považován za nelibí, což je nežádoucí, neboť v oblasti mimo umění je vyžadována pouze libost.“ (22) Opravdu má u Mukařovského moc měnit normy pouze umění? O jaké normy se tu vlastně jedná? Poslední větě této pasáže spíše nerozumím.

Autorka uzavírá (mj.) svou bakalářskou práci následujícím způsobem:

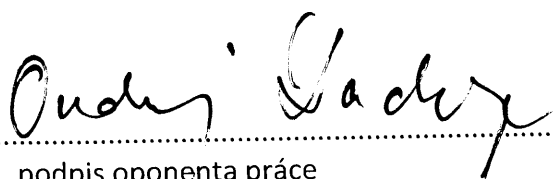
„Při odlišování mezi estetickou a mimoestetickou oblastí jsme jídlo zařadili mezi oblast estetickou, nicméně mimouměleckou, ačkoliv při různých pohledech a postaveních je možné, aby bylo řazeno i mezi umění, v závěru ale nemusí být esteticky chápáno vůbec.“ (47) Pokud této větě dobře rozumím, tak autorka připouští, že jídlo může být estetickým objektem, nejčastěji estetickým mimouměleckým objektem, může se však stát také estetickým uměleckým objektem, obvykle ale není chápáno esteticky vůbec. S většinou řečeného souhlasím a pokládám tyto možnosti za velice zajímavý a obtížný předmět zkoumání. Nicméně se domnívám, že Kateřina Švandová ve své bakalářské práci učinila několik základních kroků při prozkoumávání tohoto tématu, avšak základní otázka položená v titulu zůstává nevyřešena.

Bakalářskou práci Kateřiny Švandové na základě výše uvedeného **doporučuji k obhajobě**. Kateřina Švandová prokázala zájem o téma a pokusila se vyřešit nesnadný problém. V několika momentech dospěla k zajímavým vhledům (viz výše). Práce je psána na přijatelné jazykové i gramatické úrovni, využití prameny a literatura jsou využívány také ještě přijatelně. Pokud se Kateřina Švandová vyrovná

s připomínkami a námitkami školitele i oponenta, potom v případě celkově úspěšné obhajoby navrhuji hodnotit tuto bakalářskou práci stupněm **dobře**.

Navrhovaná klasifikace:

Dobře


.....
podpis oponenta práce

V Litoměřicích dne ...25. 8. 2018

Stupeň klasifikace:	výborně	velmi dobře	dobře	nevyhověl
---------------------	---------	-------------	-------	-----------