

**Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích**

**Filozofická fakulta**

**Ústav věd o umění a kultuře**

## **POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE**

Autorka práce a studijní obor: Anna Marie Jabčanková, Estetika

Název práce: JÍDLO JAKO ESTETICKÁ ZKUŠENOST, NEBO DOKONCE UMĚNÍ?

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

### **Slovní vyjádření, náměty a otázky k obhajobě:**

Bakalářská práce Anny Marie Jabčankové je věnována v současnosti stále více sledovanému tématu. Vrstající popularitu „food philosophy“ či „aesthetics of food“ dosvědčuje rostoucí počet zahraničních monografií a příslušných panelů mu věnovaných na mezinárodních konferencích. Práce je rozdělena do dvou částí nestejně délky a kvality.

V první části Jabčanková nastoluje pro svůj záměr dvě základní otázky: (1) Zda lze pojímat jídlo a akty jedení za případ estetické praxe; a (2) zda lze uvažovat o těchto činnostech jako o umění a pokud ano, potom v jakém smyslu. Jako výchozí zdroj pro hledání odpovědí si autorka bakalářské práce zvolila studii o „fine art of eating“ jednoho z vůdčích představitelů současné pragmatické estetiky Richarda Shustermana.

Anna Marie Jabčanková začíná pracovním vymezením „minimálního pojetí estetického“, které je formulováno současným německým filozofem Martinem Seelem. Toto vymezení totiž dovoluje zůstat v hlavní (kantovské) stopě moderní estetiky, která vymezuje jakoukoli estetickou aktivitu jakožto činnost, která nachází zdroj svého výkonu v sobě samé a nikoli v nějakém vnějším záměru či účelu. Zároveň Seelova definice připouští vykročení za kantovské distinkce a zahrnout tak i dříve vyloučené, na první pohled ryze praktické činnosti, jako je například jídlo, jeho příprava i konzumace.

Jabčanková sleduje Shustermanův výklad a využívá jej k podpoře argumentace, podle níž má jídlo nejen praktickou, životní funkci, ale zahrnuje též řadu dalších, z hlediska nedávné estetické teorie pohříchu opomíjených symbolických dimenzí, které dovoluje prožitek jídla odhalovat. Autorka bakalářské práce se zde náležitě odvolává na pojetí zkušenosti (*an experience*) u jednoho ze zakladatelů filozofického pragmatismu, při zpětném pohledu soudím, že tento odkaz mohl být důkladněji rozpracován. Jabčanková dospívá s podporou Shustermanových argumentů k potvrzení navržených tezí ohledně estetického rozměru a limitovaného uměleckého charakteru jídla a aktu jedení. Zdůrazňuje nejen sociální rozměr

těchto zdánlivě běžných a banálních činností, ale také potenciál sebereflexe nejen jedince, ale širšího společenství norem, konvencí a zvyků navázaných na přípravu a konzumaci jídla.

Druhá část bakalářské práce nazvaná „Jídlo a člověk“ se opět vrací ke společenské dimenzi jídla a technologiím stravování jakožto odlišujícímu rysu lidského jednání na jedné straně a zvířecího obstarávání a konzumace potravy na straně druhé. Tato část připravuje půdu pro část třetí a mohla by k ní být přiřčena jakožto úvod.

Ve třetí části se Jabčanková věnuje potenciálně velmi zajímavému tématu, a to vztahu estetické a etické dimenze jídla. Tato část práce nese název „Jídlo a smrt“ a je v ní nastolena, či spíše implicitně obsažena zajímavá hypotéza, podle níž uvědomování si etických stránek příprav pokrmů zejména „masného průmyslu“ může být součástí jisté „de-banalizace“ příliš zautomatizovaných aktu *masového stravování* (v obou významech tohoto termínu). Myšlenka je zajímavá proto, že neklade ostře proti sobě ty, kteří maso jedí a ty kteří maso nejedí, ale nabízí alternativu, v níž se obě strany mohou respektovat, resp. sjednotit v ohleduplném vztahu k masu jakožto významné a kulturně hluboko usazené součásti lidského stravování. Tato část bohužel vykazuje nejvíce formálních, stylistických i koncepčních nedostatků, některé myšlenky znenadání končí, opakuje se již řečené a celkové zůstává potenciál tohoto slibného tématu spíše nevyužit. Autorka by mohla v rámci obhajoby tuto část v jednotlivých bodech a tezích přehledně zrekapitulovat.

Bakalářská práce Anny Marie Jabčankové se drží – dle mého soudu – nad hranicí přijatelnosti co se týče stylové, gramatické i formální úrovně, vyžadované pro práce tohoto typu. Ačkoli vykazuje některá ryze formálních pochybení (např. chybějící čísla stránek v některých odkazech pod čarou aj.), **doporučuji** ji zejména pro výše zmíněné obsahové kvality k obhajobě a v případě jejího úspěšného průběhu, navrhuji hodnotit ji stupněm **dobře**.

#### Navrhovaná klasifikace:

dobře

.....  
podpis vedoucího práce

Ve Vratislavi dne 28. 5. 2023

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