

Posudek vedoucí bakalářské práce

Jméno studenta: Le Nhat Duc Anh

Název práce: Vietnamská gastronomie v Obchodním centru Sapa

Studijní obor: Etnologie se specializací vietnamistika

Předložená práce studenta Le Nhat Duc Anhe se zabývá vietnamskou gastronomií v českém prostředí a jejími modifikacemi skrze případovou studii Obchodního centra Sapa v Praze-Libuši.

Krom úvodu a závěru je práce rozdělena do tří kapitol. V první kapitole autor diskutuje pojem gastronomie a vhodně se přiklání k definici Priscilly P. Fergusonové, která chápe gastronomii široce jako systematický proměnlivý a vyjednávaný souhrn praktik a textů, které spojují producenta a konzumenta. Dále se zabývá charakteristikou vietnamské gastronomie a vlivu zahraničních gastronomií na ni. Nakonec kategorizuje a charakterizuje způsoby veřejného stravování ve Vietnamu.

Druhá kapitola čtenáře seznamuje s Obchodním centrem Sapa - jeho historií, fyzickou podobou a funkcemi, krom sociální a kulturní především ekonomickou. Po tomto úvodu se autor věnuje kategorizaci restauračních/stravovacích zařízení v Sapě a dělí je na restaurace, bistra, specializované podniky a podniky a mobilní prodejce. Zatímco restaurace mají důležitou společenskou funkci, nejpočetnější jsou podle autorova zjištění specializované podniky. V této kapitole se také student zabývá mediálním obrazem Sapy, tuto část bohužel nezasazuje do kontextu práce, takže není zcela jasné, proč je toto téma důležité. Na konci druhé kapitoly student komparuje vietnamskou gastronomii ve veřejných stravovacích zařízeních ve Vietnamu (jak byla popsána v předchozí kapitole) a v Obchodním centru Sapa.

Třetí část se zaměřuje výsledky terénního výzkumu, v němž si student kladl za cíl odpovědět na dvě otázky 1) „Do jaké míry se vietnamská gastronomie v Sapě adaptovala do českého prostředí?“ a 2) „Jak český strážník vnímá tamní vietnamskou gastronomii?“. Student provedl celkem 12 polostrukturovaných rozhovorů, z toho čtyři s vietnamskými provozovateli restauračních zařízení, čtyři s vietnamskými zákazníky a čtyři s českými zákazníky. Na základě rozhovorů došel k závěru, že vietnamská gastronomie ve Vietnamu a v Sapě se příliš neliší, jelikož většina zákazníků jsou Vietnamci. Za rozdíl označuje především vyšší úroveň hygieny a kvalitnější suroviny a připouští, že vietnamská gastronomie v Sapě doznala určitých, ne však významných, změn pod vlivem české legislativy a preferencí českých zákazníků.

V práci se občas objevují gramatické chyby (např. správně vyzývat, nikoliv vyzívat na str. 6, čamskými, nikoliv čampskými na str. 12), stylisticky neobratná vyjádření (např. „preferují horké čaje než studené“ na str. 15) či nepřesnosti (např. autor tvrdí, že etnonym Kinh označující majoritní etnikum Vietů znamená „lidé z města“ není zcela přesné – jde o etymologický původ tohoto jména, ale v moderní vietnamštině tento význam nemá). V druhé kapitole vyčnívá část věnovaná mediálnímu obrazu Obchodního centra Sapa a není podrobněji zasazena do celkového kontextu práce.

Celkově však student prokázal schopnost nejen samostatně pracovat s literaturou, ale i provést vlastní terénní výzkum. Velmi kladně také hodnotím transparentnost metod výběru respondentů, zpracování dat, jejich anonymizace atd. **Práci doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení výborně.**

Otázky k diskusi:

- Jaký je v současnosti obraz Obchodního centra Sapa v médiích a jaký má vliv na vnímání vietnamské gastronomie?
- Můžete své české respondenty charakterizovat z hlediska třídy?

V Praze dne 20/8/2019

Mgr. Barbora Nováková