

## Posudek na diplomovou práci Bc. Barbory Kreuzerové Fenomén baru a barmana za socialismu

Zpracování atraktivního tématu baru a barmana v období vlády komunistické strany v Československu je mimořádně obtížným úkolem a lze ocenit, že se k ní autorka odhodlala. Určité rozpaky ovšem ve mně budí způsob, jakým toto téma uchopila. Zvolená kombinace metody orální historie se studiem dostupné dobové odborné literatury se jeví jako velmi nadějná. Jenže oba zdroje autorka využívá silně redukováným způsobem. Využila prakticky pouze tři narátory, což vysvětluje malým rozsahem studované skupiny. Navíc vzhledem k životnímu stylu barmanů se tato již původně nečetná skupinka dále redukovala. Jednoznačně nejdůležitějším narátorem autorky byl Alexander Mikšovic, autor mnoha odborných textů, který navíc působil jako gatekeeper. Nejen, že poskytl autorce důležitý rozhovor, ale dále s ním některé dílčí problémy konzultovala. Svým vyprávěním významně ovlivnil i výchozí definici barmana (i když v příslušné pasáži autorka cituje jiné dobové texty), s nímž text pracuje, a tak i rozsah a podobu celé potenciální skupiny narátorů. Přitom je jasné, že názory Alexandra Mikšovice jsou velmi vyhraněné a svým způsobem elitářské – prakticky za skutečné barmany považuje jen jejich absolutní špičku, pracující značně kreativním způsobem. To ovšem znamená značnou redukci tématu. Přílišné ovlivnění charismatickým, vysoce kompetentním a přitom velmi ochotným narátorem představuje zejména u diplomových prací důležitý metodologický problém, kterému je třeba věnovat značnou pozornost.

Ještě problematičtějším způsobem B. Kreuzerová pracuje se sekundární literaturou. Opírá se především relativně velmi podrobné studium časopisu Československé pohostinství (od roku 1974 Československé pohostinství a cestovní ruch) z let 1958 – 1988 a je s trochou nadsázky možné říci, že struktura diplomové práce se odvíjí od témat článků v časopise. Vztah k fenoménu baru či barmana tak může být někdy relativně dost volný. Údaje převzaté z časopisu často tvoří jakousi osu textu, kterou jen relativně střídavě autorka ilustruje úryvky z rozhovorů. Jako jakýsi doplněk pak působí další literatura k tématu, ať již dobová nebo sekundární. Domnívám se, že vzhledem k nízkému počtu narátorů by bylo vhodné věnovat alespoň literárním pramenům podstatně větší pozornost a na místě by byla i větší míra kritiky pramenů. Publikací k problematice míšených nápojů, baru a barmanství a k dalším otázkám zpracovávaným v diplomové práci skutečně nevyšlo ve sledovaném období zrovna mnoho, ale právě proto měla být rešerše podstatně důkladnější, zejména když mnoho odkazů bylo možno najít v literatuře, s níž se autorka měla možnost seznámit (J. Knapík – M. Franc: Průvodce kulturním děním a životním stylem v českých zemích 1948-1967). Není třeba jasné, jak mohla autorka opomenout útlou, ale i vzhledem k roku vydání pro české poměry značně důležitou práci Jana Prokopa Cocktails a jejich příprava (Praha 1958) nebo v dané době velmi populární knihy o přípravě míšených nápojů od Viléma Vrabce či Karla Pinky.

Velký problém práce spatřuji v poněkud bezradné strukturaci textu, když např. do kapitoly Základní pojmy v Teoretické části jsou vloženy medailónky tří významných barmanů. Navíc další tématické okruhy jsou, jak jsem již uváděl, voleny podle mého názoru značně nahodile. Navíc i u jednotlivých podtémat nebyla dohledána ani zdaleka všechna dostupná literatura. K problematice špičkových pražských restauračních podniků pak určitě měla autorka využít dvě vydání Průvodce pražským pohostinstvím, případně i některé publikace a periodika vydávaná samotnými podniky (např. hotelem Alcron). Nechme přitom teď stranou otázku, zda výběr podniků nebyl až příliš ovlivněn výskyty vhodných textů ve výše zmíněném časopise Československé pohostinství.

Poněkud násilně je do textu včleněna i kapitola o československé účasti na světových výstavách. Zde se autorka mohla opírat o velmi zásadní knihu M. Hříbka, aniž by však uvedla, že její vydání z roku 1978 není první. Je ovšem záhadou, proč i se znalostí tohoto

textu nedokáže vysvětlit, proč byl v rámci Světové výstavy Expo 1967 v Montrealu tak propagován koktejl z becherovky a toniku. Šlo totiž o jakýsi výraz česko-kanadského přátelství (tonik byl vnímán jako typicky kanadská záležitost).

Podivně nedotažená zůstala kapitola věnovaná boji proti alkoholismu v Československu, kde se autorka ani nepokusila zmapovat význam problému např. alespoň na základě statistických údajů, ani nijak nereflektovala vliv vývoje cen alkoholických produktů. Autorčino správné upozornění, že míšené nápoje mohly být prezentovány jako určitá mírnější varianta k nezřízenému popíjení čistých lihovin, by bylo vhodnější doložit textem ilustrační přílohy proslulé knihy I. Crhy z roku 1968.

Vzhledem k tématu jsem rovněž výrazně postrádal kapitolu o tomto fenoménu v dobové filmové, televizní či literární tvorbě. Přitom prostředí baru bylo často reflektováno zejména v detektivních románech, filmech i seriálech. Za zmínku by jistě stál i seriál Rozpaky kuchaře Svatopluka.

Součástí diplomové práce je několik poměrně rozsáhlých příloh. Zákony o boji proti alkoholismu úzce souvisí s kapitolou věnovanou tomuto tématu, pro samotný fenomén baru a barmana je však jejich význam značně problematický. Pokud se týká ilustrací, není mi zcela jasné, jak se liší od ilustrací začleněných do textu. Ilustrace převzaté opět z časopisu Československé pohostinství jsou jistě cenným doplňkem, nicméně jejich zařazení do textu by plně postačovalo. Soupis pramenů a literatury pak vůbec nemůže být součástí přílohy, ale je potřeba je vydělit do zvláštní kapitoly. Za vhodnou přílohu lze považovat příklady originálních českých míšených nápojů, i když je značně sporné, že by právě tyto receptury byly v českých špičkových barech nějak významněji rozšířené.

Pokud jde o pojmový slovník, lze asi vést rozsáhlé diskuse o vhodnosti zařazení nebo nezařazení toho kterého výrazu. Pro kvalitu podobného slovníčku by však bylo vhodné využít opět podstatně širší rejstřík výchozí literatury. Určitě neměla být opomenuta například publikace Jana Goldammera Lexikon nápojů aneb Mini-vini slovník (Praha 1973).

Do diplomové práce se vloudilo i několik nepřesností a ne zcela šťastných formulací. Pokud jde o nejstarší českou knihu o míšených nápojích, je opomenuta kniha Václava Soukupa Domácí a cizí nápoje z roku 1904. Josef Plojhar zákon nepodepsal jako místopředseda lidovců, ale jako resortně příslušný ministr zdravotnictví. Podnik Moskva nebyl prvním specializovaným závodem s cizí národní kuchyní – např. Čínská restaurace vznikla již v roce 1958. Těžko lze tvrdit, že by si „východní Evropa“ nějak intenzivně připomínala tzv. Vítězný únor (srv. s. 70). Na stejné stránce mi uniká, co je to „nižší kategorie Intercontinentalu“.

Světová výstava v Bruselu nenásledovala bezprostředně po Světové výstavě v Paříži v roce 1935, mezitím proběhla ještě Světová výstava v New Yorku v letech 1939-40. Podivně působí věta ze stejné strany práce (s. 71), že „na Západě fungovaly jen dvě československé restaurace a to v Moskvě a ve veletržním Lipsku“. Zrovna tak lze asi jen těžko uvěřit, že městský výbor KSČ (patrně v Praze) by v roce 1974 dospěl k závěru, že „Poctivost pracovníků v pohostinství...poškozuje celou socialistickou republiku“ (s. 80). Značně zmateně zní věta ze závěru ze s. 92 „Barmanská činnost, která za socialismu jen těžko mohla být profesí, když taková pozice vůbec neexistovala, byla velmi privilegovaným postem.“.

Další poznámky je možno mít k slovníku pojmů uvedenému. Např. jako jemně mentolovou zrovna chuť limonády Amara většinou pamětníci necharakterizují, zrovna tak jako lze těžko hovořit o Peppermintce jako o poloslané. U Metropolu měly být jako producent uvedeny Moravské vinařské závody, nikoliv neidentifikovatelný „závod 2 Mikulov v Brně“. Kavex nebyl kávovým extraktem, ale kávovinovým extraktem, výroba Pribinek nebyla zavedena v sedmdesátých letech, ale naopak v této době došlo k jejímu útlumu a postupnému zastavení. Nejen mně, ale ani např. J. Goldhammerovi není znám termín „zemské víno“ používaný v hesle Sloignac brandy apod.

Diskutabilní je otázka zavedení Coca coly – dohoda o licenční výrobě byla podle pramenů totiž uzavřena již v roce 1968. Argumenty podložit by potřebovalo tvrzení, že došlo k úpadku barmanského řemesla na základě posílení kádrových požadavků na vedoucí místa v pohostinství na počátku tzv. normalizace. (srv. s. 90) Ostatně nebýt utužení kádrových pravidel v jiné oblasti naopak k barmanství přivedlo např. A. Mikšovice.

Rušivě v práci působily některé překlepy (fis místo fizz – s. 94) a používání hovorových výrazů (dýško).

Celkově shrnuto text působí jako značně nedotažený a nepropracovaný. Nedokončena zůstala heuristika a asi příliš času nezbylo na promyšlení struktury práce. Přesto zde najdeme některé zajímavé údaje a postřehy, např. skutečnost, přiznávanou samotným barmanem, že nabízená kvalita i v nejspičkovějších provozovnách byla v předlistopadovém období dosti tristní. Jde však spíše o dílčí informace, které představují jen pár úlomků celkové mozaiky. Fenomén bar a barmana v období 1958-1988 se načrtnout autorce nepodařilo a bylo by potřeba vynaložit ještě značné úsilí v mnoha směrech, aby se podařilo ze stávající směsice často velmi disparátních údajů a postřehů zkonstruovat nějaký ucelený a logicky působící obraz.

Domnívám se, že práci přes atraktivní téma a dílčí zajímavé postřehy nelze rozhodně hodnotit lépe než známkou **dobře**. I ta bude muset být obhájena v ústním pohovoru, který by se měl týkat především struktury práce, heuristických východisek a způsobu kladení otázek.

*Doc. PhDr. Martin Franc, Ph.D.*