Posudek vedoucího práce

Smutná, Petra, ***La Casa Blů…"Tvoje španělská vesnice"***. Praha: UK FHS, 2017, 69 stran.

Bakalářská práce Petry Smutné se zabývá etnografickým výzkumem v patrně nejznámější pražské restauraci s latinskoamerickými kořeny La Casa Blů (dále LCB). Na počátku si nutně klade otázku, čím by mohla být LCB výzkumně zajímavá. Výzkumné otázky se tak vztahují především ke snaze charakterizovat, popsat a analyzovat interakci mezi latinskoamerickým a českým prostředím a dopátrat se toho, jaký význam má LCB pro své hosty.

Po formální stránce je celá práce členěna standardně na teoretickou, metodologickou a empirickou část. Za hlavní autorčiny zdroje lze považovat zejména práci Marca Augého zabývajícího se v kontextu postmoderního světa mj. problematikou místa a ne-místa, a některé práce věnující se přímo etnografii restaurací (Berris, Sutton 2007) a procesu etnické komodifikace skrze restaurace (např. Ferrerová 2002). Restauraci jako je LCB skutečně můžeme vzhledem k její zmiňované multidimenzionalitě považovat za symbolický prostor, kterému dávají jedinci význam (s. 10). Poněkud banálně však vyznívá konstatování o restauraci jako veřejném prostoru (s. 10-11). Je tomu snad jinak? Co je pro autorku veřejný prostor? Jestliže je řečeno, že restauraci můžeme chápat jako postmoderní instituci (s. 12), mělo by to být podrobněji vysvětleno. Copak restaurace neexistovala dávno před příchodem postmoderní éry? Co charakterizuje restauraci jako postmoderní instituci? Více pozornosti mohlo být věnováno komodifikačnímu procesu a tzv. etnickým restauracím. Komodifikace restaurací je výrazněji spojena s multikulturním prostředím (např. ve Francii, Itálii, Velké Británii), případ LCB to nejspíš tolik nebude. Přesnější mohla být autorka i při uvádění historických souvislostí, když už byl zmíněn Texas (s. 14) a píše se o tex-mex kuchyni. Texas byl v koloniální době součástí Nového Španělska (do roku 1821), po vyhlášení nezávislosti Mexika byl jeho součástí v letech 1821-1836, poté byla vyhlášena samostatná Texaská republika a od konce roku 1845 byl trvale připojen k Unii.

Poměrně obsáhlá je metodologická část (s. 17-29). Výzkum probíhal poměrně kontinuálně po dobu více než jednoho roku, a to formou zúčastněného pozorování spočívajícího v desítkách kratších i delších návštěv LCB, a prostřednictvím různě pojatých rozhovorů jak se zaměstnanci, tak s pravidelnými i nahodilými hosty. Rozhovory si kvůli zajištění určité spontaneity výpovědí autorka nenahrávala na diktafon, ale bezprostředně po jejich ukončení si je přepisovala do poznámkového bloku. K této fázi bych měl dvě výhrady: první se týká možné asymetrie, pokud jde o volbu klíčových informátorů. Očekával bych spíše určitou vyváženost mezi aktérskými insidery (hlavní tvář LCB Jorge Zúñiga nebo spoluzakladatel restaurace Kubánec Pepe na jedné straně) a těmi, kteří se tam objevují pravidelněji a mohli by doplňovat informace zaměstnanců. Autorka se tak podle mne více dozvěděla právě od insiderských aktérů, u nichž je možno očekávat zaujatější postoj k „jejich" místu. Druhá poznámka se vztahuje k trochu zbytečnému představení všech informátorů, s nimiž byly vedeny rozhovory, v hlavní části práce. Dával bych přednost jejich uvedení v některé z příloh i s rozsáhlejší ukázkou jednoho dvou rozhovorů.

Hlavní částí celé práce je pochopitelně její empirický oddíl (s. 29-59), který představuje přibližně polovinu rozsahu. Zde autorka hojně cituje ze svého deníku, ale ukázky působí příliš deskriptivně, dojmově, nemají analytičtější přesah. Tu a tam se sice vrací k teoretickému ukotvení (především k Augému), ale celkové propojení mezi oběma částmi by mohlo být propracovanější. V této části také dosti rozvláčně působí pasáže o dějinách LCB a výčet jednotlivých jídel je více gastronomickou reklamou než seriózním promýšlením problematiky.

Také bych si dával pozor na obraty typu „autentická podoba interiéru“ (s. 36), „podívaná odrážející atmosféru Latinské Ameriky“ (s. 36) apod. Velkou výpovědní hodnotu taktéž příliš nemá ani tvrzení, že „LCB je rozmanitostí návštěvníků přímo proslulá“ (s. 38). To je jistě i spousta jiných pražských restaurací a hospod. Nebo: „mezi Latinoameričany žijícími v Praze je tak LCB jakýmsi fenoménem“ (s. 40), což je shrnutí vyplývající z jediné odpovědi jedné zdejší Latinoameričanky atd.

Vzhledem k tomu, že autorka se s prostředím LCB seznámila důvěrněji, dokonce tak, že sama sebe označuje na jednom místě jako insiderku, která byla pozvána na přípravu dvacátého výročí založení podniku, se domnívám, že předkládaná bakalářská práce mohla být kvalitnějším příspěvkem k etnografii restaurace. Celkově však práci nelze upřít badatelské úsilí podepřené relativně solidním teoretickým základem a relevantní výzkumnou metodou, jakož i lehkostí, s jakou autorka navazovala kontakty. Navzdory tomu, že se tato snaha ne vždy odrazila v empirických podkapitolách a výzkumných reflexích, doporučuji bakalářskou práci Petry Smutné k obhajobě a navrhuji hodnocení ***dobře.***

V Květnici, 1. 9. 2017. Marek Halbich, Ph.D.