

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE

FAKULTA SOCIÁLNÍCH VĚD

Institut sociologických studií

Zuzana Pešková

**DINING OUT – Antropologický pohled na gastronomii
v Česku: případová studie jedné pražské restaurace**

Bakalářská práce

Praha 2015

Autor práce: **Zuzana Pešková**

Vedoucí práce: **prof. PhDr. Josef Kandert, CSc.**

Rok obhajoby: 2015

Prohlašuji, že jsem tuto bakalářskou práci vypracovala samostatně a výhradně s použitím níže citovaných pramenů, odborné literatury a dalších mnou získaných zdrojů.

Zuzana Pešková

V Praze dne

.....

Zde bych ráda vřele poděkovala vedoucímu své práce, profesoru PhDr. Josefu Kandertovi, CSc., za flexibilitu, kterou mi během vypracovávání poskytl.

Dále také zejména děkuji rodině, bez které by studium na vysoké škole nebylo prakticky možné, a také za jejich neustálou podporu. A také přátelům – jmenovitě Ing. Lukáši Palasovi, za jeho nedocenitelnou pomoc při přepisech rozhovorů.

Abstrakt ČJ:

Případová studie jedné pražské restaurace si vzala za úkol zjistit a popsat existenci dvou fenoménů spojených s jídlem. Oba tyto fenomény jsou zároveň spojeny s genderem a mezi oběma fenomény jsou identifikovatelné silné paralely. Prvním z fenoménů je rozdílnost ve stravovacích návycích mezi muži a ženami, kteří navštěvují danou restauraci, ale i obecně. Druhým fenoménem je rozdíl v poměru mužů a žen v rámci provozu restauračního zařízení. Oba fenomény se na této případové studii podařilo potvrdit a částečně i popsat důvody a podmínky, za kterých oba vznikají a udržují se. Zároveň je ale nutno podotknout, že oba fenomény stejně jako celá společnost podléhají neustálé změně, a tudíž je nutné fenoménu jídla jako takovému věnovat neustálou pozornost, protože je důležitou součástí našich životů.

Abstrakt AJ:

The case study of one of the Prague restaurants was focused on verification and description of existence of two phenomena allied to food. Both of those phenomena are in link with gender and among both of them strong parallels are identifiable. First of those two phenomena is the difference of the food preference and consumption between both men and women who are either dining in such restaurant, or in general. The second one is again the difference between men and women, but this time in terms of average number of both sexes present among the employees of the restaurant. Both phenomena were able to verify and partially were described the causes and reasons, what are those rising for and under what circumstances are maintained. Nevertheless, there is a need to mention the fact that both phenomena are subjected to change as well as the whole society, therefore is necessary to food as a social phenomenon itself pay constant attention. The reason is basic and clear – food is very important part of our everyday life.

Obsah bakalářské práce

1. Úvod	7
2. Jídlo	10
2.1 Jídlo z hlediska humanitních věd	10
2.2 Dining out	12
2.3 Jak je to možné? – příklad konzumace kávy	13
2.4 Chuť	13
2.5 A co to maso?	14
3. Oblast výzkumu	15
3.1 Restaurace A	15
3.2 Její zaměstnanci a klienti	15
3.3 Další informátoři	16
4. Metodologie, teorie a výzkumná otázka	17
4.1 Využití případové studie	17
4.2 Výzkumné okruhy	18
4.3 Aktéři případové studie adekvátní k jejímu obsahu	18
4.4 Využití Goffmanovy teorie rolí	21
5. Nashíraná data, jejich představení a interpretace	25
5.1 Představení dat	25
5.2 Interpretace dat	25
5.2.1 Muž jako masožrout a žena salátokonzumentka?	26
5.2.2 A jak je to v kuchyni?	26
6. Závěr	30
7. Použitá literatura a ostatní zdroje	32
8. Seznam diagramů	34
9. Seznam příloh	34

1. Úvod

Stejně tak jako sir Edmund Leach říká, že texty jednotlivých antropologů bychom měli číst s jakousi představou o jejich nejen akademickém, ale i osobním, backgroundu, měla bych i já v úvodu této práce představit sama sebe. Pro pochopení mých osobních pohnutek pro napsání této práce, ale také pro pochopení samotné práce mi to přijde klíčové a určující. V gastronomické sféře a celkově v terciálním sektoru služeb se pohybuji více než devět let; řízením osudu (nebo spíše rodinnými kontakty, kterých jsem plně využívala při získávání zdrojů a informací pro napsání této práce) jsem do tohoto kulinářského světa zabředla již zhruba rok či dva před otevřením restaurace A – použití tohoto výrazu „zabřednutí“ není náhodné; nicméně míru úsilí, které bylo vynaloženo ke zvrácení tohoto procesu, alespoň z akademického hlediska – a to, do jaké míry bylo tohoto cíle dosaženo, budu diskutovat v části věnované sebereflexi.

Otevření restaurace A, ve které jsem vedla svůj výzkum a díky které jsem se seznámila s většinou respondentů, mělo za následek, že kulinářské mánii propadla celá rodina. U některých členů mé rodiny je restaurátérství a záliba v gastronomii spíše koníčkem a vedlejším následkem otevření této restaurace, u některých členů se právě v důsledku otevření restaurace A rozvinul neutuchající zájem o gastronomii a vše s ní spojené. V mém případě se nejedná pouze o hobby v podobě samotného vaření a experimentování v kuchyni; nýbrž se u mě projevil zájem o profesionální gastronomii a pohostinství – ne pouze z profesního, ale i akademického hlediska. Ráda a často trávím celé hodiny pozorováním jak našich hostů, tak zaměstnanců v kuchyni i „na place“. Uvědomila jsem si, že kulinářství je pro některé mé příbuzné povoláním v tom pravém slova smyslu. A dalším postřehem během mého pozorování bylo, jak tenká může být hranice mezi gurmánstvím a gourmetstvím – desinterpretace těchto dvou pojmů a jejich vlastní prohození v českém mediálním diskurzu má za následek také úroveň české gastronomie. Té se však věnovat v této práci nehodlám. Námětem mé práce je případová studie restaurace A, avšak sama rozdíl mezi pojmy gurmán a gourmet rozlišuji. Pro porozumění mého pojetí si dovoluji použít slova filmové postavy Reného ztvárněného Martinem Hubou v krátkém filmu Martina Krejčího – Fricassé: „Víš jaký je rozdíl mezi gourmetem a gurmánem, Antonio? [...] Gurmán, to je zkrátka jedlík, nenasytný žrout, kterému je vlastně jedno, co požívá. Záleží mu na množství. Nehodnotí kvalitu. Jemné nuance. Jeho měřítkem a vrcholem je dosažení přesycenosti. Naproti tomu gourmet – le gourmet – to je pravý labužník, Antonio. Pravý vychutnávač života, který pátrá

po rafinovanosti. Zná všechny chutě a příchutě, nejrůznější kombinace. Zná všechny druhy slastí – tělesných i duševních.“ [Krejčí 2003]

Kulinářské pozadí mého života je tedy odhalené a s přihlédnutím k faktu, že mi přijde nejpřirozenější a nejvhodnější v začátcích psát a zejména zkoumat to, co je nám známé a sympatické, tak jsem si s myšlenkou podobné studie pohrávala již od prvního ročníku. V této době bylo ale moje rozhodnutí o zvoleném tématu opravdu pouze v plenkách a zásadní impuls přišel až během zahraničního studijního pobytu ve Spojeném království v rámci programu Erasmus. Nešlo však o jeden jediný samostatný moment, ve kterém bych si řekla: „Ták a teď napíšu případovou studii naší restaurace!“ Právě naopak. Rozhodně tento moment nedokáži přesně lokalizovat v místě a čase a jednalo se spíše o jakýsi řetězec událostí, vlivů a okolností. Za prvé: dva ze čtyř předmětů, které jsem si předběžně vybrala, ani nebyly otevřeny, tudíž v Anglii došlo k situaci, kdy jsem si musela vybrat dva předměty náhradní. Je nutné, že kvalita „náhradních“ předmětů byla na takové úrovni, že prakticky nešlo šáhnout vedle a zvolit si špatně. Nicméně ale volba vyšla na předměty *Sexualities & society* a *Animals, Society & Culture*. Atmosféra zejména těchto dvou kurzů, doporučená a povinná literatura, moderované diskuze na seminářích a celkové klima na kampusu ve mně postupně probudily myšlenku možnosti zkoumání jednotlivých sociálně-vědních konceptů v naší restauraci A. Za druhé: včetně mé osoby dvanáctičlenné osazenstvo našeho kolejního bytu vykazovalo pozoruhodné rozdílnosti ve stravovacích návycích a dietách. A nejzajímavější na tom bylo, že pouze já jsem byla z této skupiny opravdu cizincem¹. Dalším zajímavým aspektem této mé zkušenosti bylo pozorovat, jak se tyto stravovací návyky mění v čase. Například vegetariánka, která během puberty (dle svých slov) přestala jíst maso, protože jí jednoho dne začalo divně chutnat v ústech: „It became to taste weird in my mouth eventually...“¹ Pod jakýmsi všeobecným vlivem začala postupně experimentovat s tuňákem, vepřovým a kuřecím – v tomto chronologickém pořadí – a k mému překvapení jsem ji jednoho dne „přistihla“ jak si připravuje sandwich se slaninou. Naopak já sama jsem maso ze svého jídelníčku téměř zcela vytěsnila. Když však zpětně uvažuji nad důvody, které k této změně stravovacích návyků vedly, musím uznat, že se jednalo spíše o praktickou a ekonomickou stránku věci a tyto dva

¹ Z celkového počtu dvanácti spolubydlících bylo šest chlapců a šest dívek. Pouze já jsem byla v této zemi opravdu cizincem – navíc pouze na dobu určitou. Čtyři z chlapců mluvili o svém původu jako o čistě britském. Jeden z chlapců měl matku Asiatku (jeho stravovací návyky jsem neměla moc možnost prozkoumat, protože ve společné kuchyni/jídelně jsem ho za celé tři desetitýdenní termíny potkala všehovšudy asi dvanáctkrát; celkově jsme ho vídali zřídka, a když už jedl tedy doma, jídlo si většinou nosil ke konzumaci do svého pokoje – nicméně rozhodně se nestravoval asijskými tradičními jídly. Viděla jsem ho jíst pizzu, kuřecí křídýlka, hranolky, a podobná smažená či v troubě připravovaná jídla. Další chlapec velice dbal na svůj mezinárodní původ, který se mísil z britského, francouzského, irského a dalších. Z nás šesti dívek pouze jedna měla matku Indku – a na jejich stravovacích návycích to bylo znát. Ostatní dívky byly Britky a jejich stravovací návyky byly různorodé. Stejně tak tomu bylo u zbylých chlapců.

aspekty šly ruku v ruce. Sečteno a podtrženo, ještě se spoustou drobných detailů a nuancí se okolo mé osoby vytvořilo jakési gastronomické mikroklima, které postupně zvyšovalo jistotu ve volbě tématu bakalářské práce. Navíc od Mgr. Ivety Hajdákové – která si pro svou diplomovou práci s názvem: *The Social Making of the Illusion of Hospitality* vybrala jako terén jednu z pražských restaurací, kterou pro člověka, který se v gastronomii alespoň trochu orientuje, není těžké rozpoznat – jsem se nepotýkala s problémem, který nastal při jejím výzkumu. Sama totiž jako outsider měla problém do terénu dostatečně proniknout a musela tedy přijít s flexibilním a někdy až alternativním řešením, které obhájuje ve stati Břímě i hra: nepatřičnost, zranitelnost a emoce v etnografickém terénu [Stöckelová, T., Y. A. Gosh 2013:121-142]. Já tudíž vzhledem k situaci měla výhodu jakéhosi domácího hřiště. Otázkou však bylo, jakým způsobem k této problematice přistupovat a z jakého úhlu ji zkoumat. Nakonec jsem si zvolila přístup případové studie, které mi umožní výzkumné rámování zkoumané problematiky. O zvoleném přístupu budu diskutovat později. Ve své práci tedy hodlám představit pohled gastronomii v rámci případové studie jedné pražské restaurace, kterou pro účely této práce anonymizuji jako restaurace A. Nedostatek české literatury k tomuto tématu jsem řešila literaturou anglicky píšících autorů, které je ale celkově velice obtížné sehnat. Nakonec jsem ale měla štěstí a na poslední chvíli se mi podařilo získat několik knih, které předtím byly nedostupné – jako grantové výpůjčky se do knihovny vrátily těsně před začátkem akademických prázdnin. Z tohoto důvodu jsem musela některé části své práce drobně přepracovávat. K těmto úpravám došlo v následku rozšíření mých znalostí dané problematiky, které ale samozřejmě nemohou být a ani vzdáleně nejsou vyčerpávající. Této problematice, nebo celkově pohostinství bych se velice ráda nadále věnovala ve svém nadcházejícím studiu. A případně téma dále rozpracovala.

ⁱ Samantha Ward – Kampus University of Warwick, West Midlands, Spojené království, březen 2014

2. Jídlo

2.1 Jídlo z hlediska humanitních věd

“A section of one cookbook entitled ‘For Men Only’ reinforces the omnipresence of meat in men’s lives.” [Adams, C. J.: 173] Současné kuchařky tudíž tímto způsobem dokonce utvrzují společnost, že maso je spíše pro muže než pro ženy. K tomu Adams dále dodává: *„In adhering to the mythologies of a culture (men need meat; meat gives bull-like strength) the male ‘breadwinner’ actually received the meat. Social historians report that the ‘lion’s share’ of meat went to the husband.” [Adams, C. J.: 173]*

Nehodlám v tomto případě obhajovat tak extrémně feministický názor, že dnešní ženy (a Adamsové by v této stati, ze které výše uvedené citace vycházejí, mohlo být porozuměno ve smyslu všech žen – já se však této generalizaci hodlám vyhnout) hladoví, alespoň co se masa týče, na úkor mužů. Ve společnostech mimo země třetího světa lidé většinou nedostatkem masa netrpí. Je ale nutné upozornit na fakt, jímž jsme prakticky dennodenně bombardováni médii, a se kterým většina mých respondentů při našich rozhovorech souhlasila a zároveň uvedla, že se nad tím nikdy takto nezamýšleli, ale že na tom rozhodně něco bude a následně pak sami začali uvádět příklady, kdy k takovému chování dochází a oni jim jsou prakticky neustále svědky. Tímto faktem mám na mysli rozdíly ve stravovacích návycích mužů a žen, které se projevují ne jen v domácí stravě, ale zároveň a dalo by se říci i zejména při stravování v restauracích. Sama se totiž domnívám a sociologická, etnografická a zejména antropologická literatura mi v tomto dává za pravdu, že konzumace jídla je silně spjata s prezentací vlastního já, kultury, s rituálním chováním a tak dále. Za všechny autory je nutné uvést alespoň pár notoricky známých jmen. Tato jména hodlám uvádět i s myšlenkami, které považuji za zásadní pro můj přístup k danému tématu.

„Women [...] are more likely to eat what are considered to be second-class food in a patriarchal culture: vegetables, fruits, and grains rather than meat.“ [Adams, C. J.: 172] Z práce Adamsové jsem dále čerpala myšlenky, na kterých jsem pak stavěla otázky pro mé polostrukturované rozhovory. Z mého hlediska se jedná o tak extrémně vyhraněné názory, které jsem při rozhovorech aplikovala tak, abych vyvolala debatu na daná témata. Adamsová například uvádí, že samotná konzumace masa a oproti tomu zeleniny má i svou vlastní terminologii. [Adams, C. J.:177] To mě přivedlo k zamyšlení, jestli tato terminologie je

funkční i v českém jazyce². Tato terminologie vychází z historicky zakořeněné představě o mužích lovcích a ženách sběračkách, které se starají o oheň/rodinný krb a tudíž se v ní zrcadlí klasicky dichotomické prvky aktivity versus pasivity, maskulinity versus feminity, a tak dále. Tyto dichotomie provází celou mou práci, zejména proto, že si jich nejde nevšimnout v pracích publikovaných autorů.

Barthes a ne pouze on, například považuje jídlo z antropologického hlediska za nediskutabilně jednu z primárních potřeb člověka, která se ale vývojem společnosti stala značně strukturovanou. „Substances, techniques of preparation, habits, all become part of a systém of differences in signification; and as soon as this happens, we have communication by way of food.“ [Barthes, R.: 29-30] Komunikační a kulturně ukotvené a určované vlastnosti jídla vyzdvihuje dále také Jack Goody, který se tematikou jídla zabýval v průběhu celé své akademické kariéry. Jeho kniha *Food and Love: A cultural History of East and West* například skrývá celou řadu myšlenek, ve kterých Goody propojuje myšlenku feminismu, rodiny a konzumace jídla. Adamsová se musela Goodym značně inspirovat, stejně tak jako se Goody inspiroval a s oblibou používal myšlenky a schémata vytvořená a implementovaná Claudem Lévi-Straussem. [Goody 2000: 21,22,219; Goody 2010]

Dichotomická podstata celého jídelního systému, kterou hodlám využít i já ve své práci je přístupem značně evropocentrickým vycházející ze systému myšlenek „západního světa“, avšak tyto kategorie jsou pro mé použití vyhovující a vše se mi na nich bude lépe vysvětlovat. Barthes samozřejmě uvádí, že stejně tak jako jsou v ostatních dichotomických schématech přítomny výjimky, není tomu jinak ani u jídla. Tyto výjimky do těchto schémat nezapadají, protože už samy o sobě nesou svůj vlastní význam – a těmito výjimkami jsou „luxusní potraviny jako je losos, kaviár, lanýž a tak dále...“³ [Barthes, R.: 30] Přípravu a zejména vlastní konzumaci jídla vidí mnozí autoři právě jako komunikační strukturu, skrze kterou se mohou lidé nonverbálně dorozumívat. Tato nonverbální komunikace je mnohdy až na úrovni podvědomí. Původně bylo mým záměrem se na tuto nonverbální podvědomou stránku komunikace dotazovat i během rozhovorů s informátory; tato otázka by však mohla

² Pro ilustraci uvádím pár příkladů, které mě napadly. Považuji za nutné si povšimnout negativní/pasivní respektive pozitivní/aktivní konotace jednotlivých idiomů a slovních spojení: *být ve vegetativním stavu, zelenáč vegetovat, vegetit (si), nebud' salát, nebud' máslo, vyzobaná slunečnice, ty bejku, to je řízek, to je roštěnka, nebud' rajče*. Avšak když jsem svoje okolí požádala, jestli by je nenapadly další slovní spojení s potravinovou tematikou, vyplynulo i pár vyloženě diskutabilních spojení, jako například: *nebud' salám/máslo*.

³ V originále stojí: „There is perhaps no natural item of food that signifies anything in itself, except for a few delux items of food such as salmon, caviar, truffles, and so on, whose preparation is less important than their absolute cost.“ [Barthes, R.: 30 – kurzíva doplněna autorkou této práce]

býti považována za návodnou a zavádějící, proto jsem se jí po uvážení těchto rizik raději vyhnula. Z rozhovorů s mými informátory však stejně vyplynulo, že se domnívají, že existují tři druhy lidí (v tomto momentě jsme se bavili pouze o lidech, kteří chodí pravidelně do restaurací) – jsou to tedy a) lidé, kterým záleží na tom, co jedí, a tomu, jak u toho vypadají, nepřikládají váhu. Dále jsou to b) lidé, kterým je v podstatě jedno, co konzumují, důležitá je pro ně sebereprezentace právě skrze konzumovaný pokrm. A do třetice jsou to c) lidé, kteří kombinují obojí – vědí, co jedí a uvědomují si, jak u toho vypadají. Skupina lidí, které je jedno jak to, co jí, tak to jak u toho vypadají, většinou dle mých dat do restaurací pravidelně nechodí – ale znovu, samozřejmě existují výjimky. Tento pokus o systematické rozčlenění není jednoznačný, stejně tak jako není jednoznačný Lévi-Straussův kulinářský trojúhelník. Vycházejíce původně z dichotomie mezi přírodním (nature) a kulturním (culture) přichází Lévi-Strauss s rozšířením této dichotomie o výjimky a překrývající se kategorie. Stejně tak se překrývající se kategorie později nacházejí v mé analýze dat. Co se však C. Lévi-Strausse a jeho paralel mezi *přírodním, divokým, mužským a opečeným* a oproti tomu *kulturním, ochočeným, ženským a uvařeným* týče, velice mě zaujala jedna z jeho myšlenek, kterou zde hodlám citovat a bylo by příjemné se nad touto myšlenkou pozastavit a pokusit se přijít na původce: „Therefore if Czechs see in boiled meat a man’s nourishment, it is perhaps because their traditional society was of a much more democratic character than that of their Slavonic and Polish neighbours.“ [Lévi-Strauss, C.:39]

2.2 Dining out

Komunikační vlastnosti jídla a jídlo jako prostředek sociální interakce mě právě přivádí i k nutnosti obhájit titul mé práce. Proč zrovna „dining out“ a ne právě „eating out“ – jak svou knihu nazval tandem Martens a Ward. Proč se soustředí na večeře? Důvod je prostý. Ne každé jídlo je ze sociokulturního hlediska stejné a velice záleží na situaci, ve které k němu dochází. Zkoumaná restaurace se jak do kultury stolování či do druhu jídla, tak co do klientely, během obědů a oproti tomu večeřím velice liší. Ačkoli se stává, že klienti se mísí a stálí obědoví zákazníci dorazí i na večeři, či naopak, není to v restauraci A zvykem. Během obědů tedy svoji analýzu neprovádím, protože obědová klientela by výsledná data posunula na úplně jinou úroveň. Během obědů, a toto dle dat z rozhovorů neplatí pouze pro restauraci A, je klientela motivována pouze rychlou potřebou se najíst v co nejkratším časovém úseku, kulinářské kvality pokrmů jsou většinou při výběru upozaděny a jde pouze o to se rychle a dostatečně najíst.

2.3 Jak je toto možné? – příklad konzumace kávy

Avšak mi to nedá a musím ve spojitosti s obědy již předem zmínit jednu velice zajímavou situaci, ke které dochází a u které je pozorovatelná silná ambivalence. Jedná se o konzumaci kávy. K tomuto rituálu dochází jak během večeří, tak i obědů a v obou případech je to situace dvojaká – kofein má mít nabuzující účinky, tudíž po obědě vidím opodstatnění v jeho konzumaci, káva může napomoci trávení a po vydatném obědě se člověk nemusí cítit tak unaven. Naproti tomu konzumace kávy po večeři před spaním – znovu může ulehčit trávení, v tomto případě ale většina konzumentů kávy nestojí o její nabuzující účinky. Je tedy zvláštní, že ne mnoho z nich – alespoň v restauraci A, kde je poměr asi 1:14⁴ – si objednává bezkofeinovou kávu. Další zajímavostí konzumace kávy je i její spojitost s relaxací a pocitem jakéhosi uvolnění a pohody – ne nadarmo se říká: *dát si kafe a cigárko* nebo dále *jít na kávu* a u toho si popovídat. V případě kávy jsou jasně patrné sociokulturní vzorce, které její konzumaci provázejí, a které nejsou opodstatněné pouze racionálním základem nýbrž i jakousi sedimentací, iracionalitou či chcete-li zvykovostí. V tomto případě je důležitá myšlenka Margaret Meadové, která identifikuje dva druhy náhražek, které se v gastronomii objevují. Jedná se o náhražky co do nutriční hodnoty původní potraviny/jídla, jejich výživové hodnoty zhruba odpovídají i poměrem sacharidů, tuků a proteinů; druhou kategorií jsou náhražky kulturní – tyto náhražky z výživového hlediska nemají s původní potravinou/pokrmem mnoho společného, avšak podobnost je znatelná z optického hlediska a zároveň co do způsobu servírování. Takto kulturně zakořeněnost mi silně připomíná právě příklad konzumace kávy. A zároveň jeden z velice podstatných momentů, ke kterým jsem dospěla během interview s informátory. A to, že ženy volí *lehká a dietní jídla* podle absolutně racionálně neopodstatněných hledisek, která nemají s nutriční hodnotou zvoleného pokrmu absolutně nic společného. [Mead, M.: 17-25]

2.4 Chuť

“Even children in a family or school are aware of individual differences in food preferences, but adults realise that their own attitudes to some food s have changed considerably since childhood [...] That there are culinary different cultures and regions is now popularly proclaimed and to some extent anchored by the publication of regional cookbooks, while the more ethnographic writing on food has tended to concentrate on the

⁴ 1:14 je poměr, který jsem určila na základě zúčastněného pozorování v restauraci A. Metodologii a sběru a představení dat se věnuji v následujících pasážích mé práce.

social aspects of the meals, the commensality, gender roles, cooking practices, and the symbolism of particular foodstuff. Nevertheless, it has long been recognised that there is great variation in individual food preferences, both between and within populations.”
[Macbeth, Lawry: 3]

Úvod výše citované knihy *Food Preferences and Taste* mě přivedl na myšlenku, jestli můj výzkum je opodstatněný a jestli rozdíly mezi stravovacími návyky mužů a žen jsou opravdu rozdíly mezi stravovacími návyky mužů a žen všeobecně a nejedná-li se pouze o osobní volby jednotlivců. Nejedná-li se pouze o chuťové preference podle českého přísloví: proti gustu, žádný dišputát nebo tisíc lidí – tisíc chutí; a tudíž pohlaví nebo gender nehraje při volbě konzumovaných pokrmů žádnou roli. Samozřejmě i tato varianta je možná a jsem si toho vědoma. Nicméně opakování vzorců určitého chování vede k určení pravidelnosti, a tudíž se domnívám, že moje premisa: existence rozdílných stravovacích návyků u mužů a u žen je opodstatněná.

2.5 A co to maso?

Podle Plutarcha byla konzumace masa proti přírodním zákonitostem. „It is truly an affecting sight to see the very table of rich people laid before them with dead corpses for their daily fare [...]” [Plutarcha 155-156]. Celkově zastával názor, že konzumace masa není pro lidský organismus vhodná, protože lidský trávicí trakt není na zpracování velkého množství živočišných bílkovin v podobě masa stavěný. Jeho názor jaksi ale upadl na dlouhá staletí v zapomnění, nebo spíše byl upozaděn. V dnešní době počet zastánců alternativní stravy všeobecně stoupá – vegetariánství, veganství a další různé diety jsou svým způsobem v módě. Zároveň se však poměrně často setkávám s názorem, že *ne*konzumace masa u mužů je považována za známky zženštilosti. Samotnou by mě něco takového ani nenapadlo, možná po předčtení veškeré literatury jsem měla dojem, že konzumace masa je silně genderově určovaná, ale s paralelou mezi *ne*konzumací masa a zženštilostí jsem se setkala během hloubkových rozhovorů s respondenty. Nemyslím si, že by někdo z nich tento názor sám/sama zastával či zastávala, ale všichni shodně uvedli, že se s takovýmto názorem poměrně obvykle setkávají; zejména ze strany zaměstnanců gastronomických provozů a tak podobně. Proto jsem se rozhodla svou výzkumnou otázku během sběru dat lehce upravit.

3. Oblast výzkumu

3.1 Restaurace A

Pro výzkum jsem si zvolila terén, do kterého byl můj přístup usnadněn rodinnými vazbami, avšak sama se nepovažuji za insidera, protože obvykle se v Restauraci A neobjevuji častěji než jednou do týdne. Samozřejmě také existují výjimečné situace, jako když manager/majitel restaurace A odjede na delší dovolenou a z mé maličkosti se stane deputy manager a více než dva ze tří týdnů managerovy/majitelovy dovolené mám celou restauraci A na starosti. Tato situace nastala naposledy během léta 2014, kdy se mi podařilo nasbírat nejvíce dat během zúčastněného pozorování. Toto zúčastněné pozorování, respektive jeho zápis neprobíhal ad hoc, ale vždy jen jednou za dva až tři dny, kdy jsem si vybírala den volna. To mělo za následek drobné nepřesnosti v datech, avšak chronologická posloupnost záznamů v terénním deníku byla zachována. Managerova/majitelova zimní dovolená trvala pouze týden a podařila se ji pokrýt přítomností provozního a já jsem se na svou pozici dostala tudíž pouze na dva dny. I ty však byly výživné, co se stresu týče, méně však už co do množství nasbíraných dat. Restaurace má dohromady dvě patra. Pro hosty je přístupné jak přízemí, kde se nacházejí dva sály opticky i fakticky propojené barovou částí a v letních měsících otevřená venkovní zahrádka ve dvoře, která je přístupná přes zadní sál, tak i sklepení. Ve sklepní části se nacházejí toalety pro hosty i personál, manipulační místnosti, zázemí se vzduchotechnikou, sklady, kancelář a zejména kuchyň. Také se ve sklepní části nachází jeden sál, který je ale používán většinou pouze pro soukromé akce, nebo při zvláštních příležitostech jako jsou šnečí hody na Štědrý den, kdy je restaurace A již několik let po sobě absolutně plná spokojenými stálými zákazníky, kteří si v restauraci A užívají příjemné posezení s rodinou či přáteli podle klasické francouzské vánoční tradice.

3.2 Její zaměstnanci a klienti

Politikou restaurace A je snaha o vytvoření příjemné až rodinné atmosféry. Tuto atmosféru nemá navodit jen designové prostředí, které je podle slov mnoha gastrokritiků příjemné a vyvolává zdání, že se nacházíte v obývacím pokoji zařízeném někdy během první poloviny minulého století, ale zároveň je důležitý vlastní vztah zaměstnanců k hostům a zejména vztah mezi zaměstnanci jako takovými a zaměstnanci a vedením. Tyto vztahy, které nejsou na první pohled zákazníkovi patrné – nebo, byly by negativní, host by si jich neměl za žádných okolností všimnout – jsou klíčové pro vytvoření pro hosty příjemné atmosféry. Byla-

li by přítomna na pracovišti tenze, kterou by zaměstnanci nedokázali efektivně ventilovat nebo skrývat, prostředí restaurace A by pro klienty nebylo příjemné a hosté by se tudíž nevraceli ani za vynikajícím jídlem. Abych tyto vztahy mezi vedením a zaměstnanci nepoškodila výzkumem, protože ne každý by se dokázal vyrovnat s mými všetečnými otázkami, interview se současnými zaměstnanci restaurace A jsem, až na jednu výjimku vyhnula. Tou výjimkou byl šéfkuchař restaurace A, kterého považuji za velice zběhlého v problematice, kterou jsem se hodlala zabývat. Zároveň jeho zkušenosti s gastronomií v zahraničí mu dovolovali při rozhovoru srovnání se zahraničím a tudíž jakýsi odstup při hodnocení současné gastronomické situace v České republice. Původně jsem měla v plánu udělat i pár rozhovorů se stálými zákazníky restaurace A, nedokázala jsem však přijít na způsob jakým dokázat, aby volba respondentů byla náhodná a měla vypovídající hodnotu pro můj výzkum. Tuto myšlenku jsem tudíž nakonec zavrhla. Ačkoli dá se říct, že svým způsobem se mi podařilo udělat i pár rozhovorů se stálými zákazníky, aniž bych to měla nakonec v plánu.

Důležité je tedy upozornit na to, že jsem se vyhýbala současným zaměstnancům – to mi však nezabránilo domluvit si interview se zaměstnanci, kteří v restauraci A již nepracují. Obvykle by člověk očekával, že tito zaměstnanci již nebudou ochotní. Samotnou mě překvapilo, jak nadšeně se myšlenky udělat se mnou rozhovor chytily. Tito bývalí zaměstnanci restauraci A často, a dle svých slov rádi, navštěvují jako klienti.

3.3 Další informátoři

Mezi dalšími informátory tedy byli jak předchozí zaměstnanci, tak obchodní partneři restaurace A a další kuchaři, číšníci či servírky, které interní provoz restaurace A znají buď z doslechu, nebo z vlastní zkušenosti, nebo restauraci A znají jako hosté.

Mezi další informátory je však nutné zařadit právě i naše hosty. Metodou zúčastněného pozorování mi totiž odhalili mnohem více, než si nejspíš sami uvědomovali. Jejich chování, jak k sobě navzájem, tak k obsluhujícímu personálu, volba pokrmů, počet chodů a další detaily dokázaly vytvořit celý a ucelený obraz o probíhající situaci.

4. Metodologie, teorie a výzkumná otázka

4.1 Využití případové studie

Právě kombinace jednotlivých výzkumných metod, které jsem hodlala využít, lokálně striktně ohraničený prostor, který jsem hodlala zkoumat, a stanovení výzkumné otázky mě dovedlo ke zvolení koncepčního rámce případové studie. Dle Yina je vhodné si případovou studii zvolit právě v případě, kdy je naše výzkumná otázka postavená spíše na vysvětlování a objasňování sociálně-vědních fenoménů, než na pouhém potvrzování dané hypotézy. Dále hodláme-li kombinovat jednotlivé metody sociálně-vědního výzkumu a postupným výzkumem docházet ke konkretizaci výzkumné otázky. [Yin: 2-16]

Při svém výzkumu jsem se tedy řídila jeho diagramy a snažila se postupovat dle jeho receptu – slovo návod mi v tomto případě nepřijde úplně vhodné. Stejně tak jako v případě případové studie, tak i u receptů je možná jistá dávka improvizace v případě nutnosti, tudíž slovo recept mi přijde vhodnější.

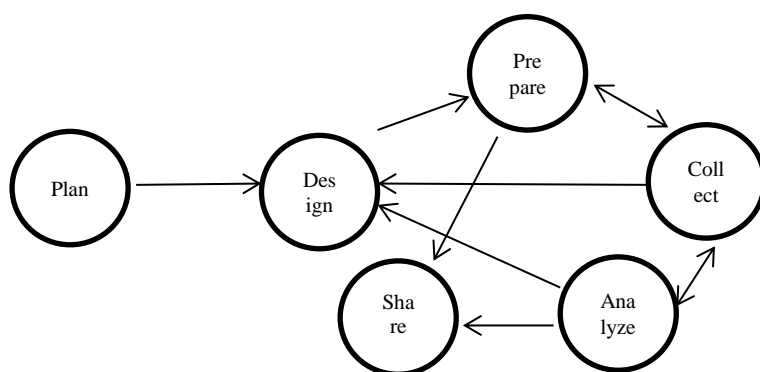


Diagram č.1:

Doing Case Study Research:

A linear but iterative process [Yin:1]

Yinova schématu jsem se tedy držela po celou dobu plánování, přípravy, sběru dat, při analýze – stále jsem se vracela tam a zpět a hledala další zkoumatelné okruhy, a zdali neobjevím nějakou další korelaci, a pomocí triangulace mezi různými druhy nasbíraných dat jsem došla až ke svým závěrům. Tato práce je tudíž momentálním vyvrcholením celého procesu – stádium *share*. Nicméně i toto stádium si vyžaduje zpětnou vazbu, která ale v diagramu není vyznačena. Osobně se domnívám, že i toto stádium sdílení výsledků

vlastního výzkumu je nutné podrobit sebereflexi a zároveň interpretaci dat i data samotná poskytnout k prozkoumání. Proto některé kompletní přepisy rozhovorů přikládám k této práci jako přílohy.

Proč tedy právě případová studie? Jak Yin tak Stake považují za klíčové určení hranic případu, kterému se hodlá případová studie věnovat. Jak již jsem zmínila, považuji restaurační provoz za fixně prostorově ohraničený případ. Zároveň časové ohraničení, které jsem si mohla zvolit dle vlastní libosti, jsem postupně rozšiřovala, abych se pokusila o co nejhlubší nasycení dané problematiky – toho ale bohužel nebylo dosaženo, vzhledem k časovému omezení. Hranice případu jsou tedy vyznačeny spíše právě výzkumnými otázkami, nebo chcete-li okruhy, kterým jsem se věnovala. Byly to dva, vzájemně úzce propojené tematikou genderu.

4.2 Výzkumné okruhy

V rámci této případové studie restaurace A jsem hodlala zkoumat, jak a jestli vůbec se liší stravovací návyky u mužů a u žen. Dále do hloubky jsem se pokusila vyzkoumat, proč tomu tak vůbec je, avšak na tuto otázku se mi nepodařilo odpovědět. Jedná se o tak obsáhlé sociálně-vědní téma, které by si vyžadovalo samostatnou diplomovou práci. Druhým okruhem, či druhou mou výzkumnou otázkou bylo, proč a jestli vůbec panuje rozdíl v zastoupení mezi ženami a muži v provozu restaurace. Rozumějte zastoupení žen a mužů mezi obsluhujícím i neobsluhujícím personálem. Pokusila jsem se také zjistit, čím jsou tyto rozdíly způsobeny, nebo alespoň jak těmto rozdílům rozumí samotní zaměstnanci v gastronomické sféře terciálního sektoru, a jak si tyto rozdíly vysvětlují. Oba tyto okruhy považuji za vzájemně úzce propojené – jak právě tematikou genderu, tak zároveň tím, že jsou oba spojeny s jídlem a gastronomickým světem.

4.3 Aktéři případové studie adekvátní k jejímu obsahu

Mezi aktéry této případové studie patří jak stálí hosté, které ale do případu zapojuji pouze na základě zúčastněného pozorování. Jejich popis tudíž nemůže být vyčerpávající, protože vychází pouze z pozorování. Jak již výše uvádím, rozhovory s hosty jsem v počátcích vést chtěla, nenalezla jsem ale vhodnou metodu výběru, tudíž jsem od toho musela upustit a spolehnout se na svůj pozorovací talent. Vzhledem k tomu, že obědoví a večerní hosté se dosti liší, nehodlám se zabývat analýzou hostů obědových. Ti z hostů, kteří přijdou do restaurace A v obědovém čase, ale vybírají si sami dobrovolně z nabídky *a la carte* tudíž zařazují automaticky do kategorie hostů večerních, kteří nepřišli jen uspokojit svou tělesnou potřebu

najíst se během obědové pauzy. Příprava pokrmů *a la carte* je totiž procedurálně daleko náročnější, tudíž zabere i mnohem více času. Hosté, kteří restauraci A pravidelně navštěvují právě za účelem výběru z menu *a la carte* jsem chtěla nejdříve operacionalizovat pomocí sociální stratifikace. K tomu bych však ale musela zapojit další způsob získávání dat – tentokrát krátké dotazníkové šetření s otázkami na výši příjmu, počet vozů a dalších hmotných a nehmotných statků, či například průměrný počet návštěv restauračních zařízení v měsíci nebo průměrný počet dovolených během roku za posledních 5 let. Takovéto dotazníkové šetření by mi ale za prvé nebylo majitelem/managerem restaurace dovoleno. A za druhé by ani mě, ani dotazovaným nebylo příjemné, ačkoli bych samozřejmě dotazníkové šetření designovala jako anonymní. V tomto případě jsem musela upřednostnit business zájem – jak můj vlastní, tak celé mé rodiny – před svými akademickými potřebami.

Dalšími aktéry jsou členové personálu restaurace. Průměrný věk obsluhujícího personálu nepřesahuje 28 let. Od otevření restaurace se poměr mužů a žen „na place“ stále zvyšuje ve prospěch mužů. Momentálně „na place“ pracuje jedna žena a pět mužů. Za barem od otevření nikdy na stálo nepracovala žena. Vždy se jedná o číšníky a servírky s gastronomickým vzděláním a s bohatými zkušenostmi. Všichni byli vždy přijati na základě osobního pohovoru, několikadenní zkoušky a kontroly referencí u kontaktních osob v předchozím zaměstnání. Ačkoli se vždy jednalo o profesionální číšníky a servírky, každý gastronomický provoz má svá specifika a tudíž dochází k zaškolování – pokud jedinec není dostatečně flexibilní, aby přijal osvědčené procedury restaurace A, dlouho jako zaměstnanec v restauraci nevydrží. S těmito aktéry nebyly prováděny žádné rozhovory, pro samotný výzkum by to z mého hlediska bylo nežádoucí – k mé škodě mám totiž dojem, že by se snažili odpovídat podle toho, co by uznaly za vhodné mého sluchu a báli by se projevit svůj vlastní názor, aby si nepokazili svou reputaci u vedení.

František. Rozhovorům se současnými kuchaři jsem se také raději z výše zmíněných důvodů rozhodla vyhnout. Udělala jsem pouze jednu výjimku – již výše jsem uvedla, že jsem provedla hloubkový rozhovor se současným šéfkuchařem restaurace A. Jeho bohaté zahraniční zkušenosti a participace v České juniorské kuchařské reprezentaci byly přínosem pro šíři rozhledu, kterou daný jedinec má. Jedná se o kuchaře ve věku okolo dvaceti sedmi let. Zkušenosti ze zahraničí tedy stihl nasbírat poměrně rychle. Není divu, když uvážíme gastronomickou rodinnou tradici. Jeho povolání je mu podle jeho vlastních slov i koníčkem, ačkoli občas, když ho slyším jadrně hovořit o majiteli restaurace, se to tak nejeví. U tohoto respondenta jsem se rozhodla udělat výjimku právě z tohoto důvodu. Vzhledem k tomu, že

k našemu seznámení došlo ještě předtím, než nastoupil jako šéfkuchař do restaurace A, tak se nebojí se mnou otevřeně mluvit a o svoji reputaci v očích vedení se nebojí.

Marek. Také jsem vyzpovídala bývalého šéfkuchaře restaurace A, který je právě šéfkuchařem, food and beverage managerem a zároveň spolumajitelem bistra v centru Prahy. Mezi tímto kuchařem a majitelem restaurace A přetrvávaly přátelské vztahy i po profesním rozchodu, tudíž se také nebál o svou reputaci v očích vedení a při rozhovoru se plně otevřel. Jedná se o jedince ve věku zhruba okolo třiceti pěti let, který také má bohaté zkušenosti s vařením v zahraničí. V jeho případě se jednalo o přípravu pokrmů na zámořských lodích, kde strávil několik let.

Martin. Dalším respondentem byl mladý asi pětadvacetiletý kuchař, který vaří v jedné z vyhlášených pražských restaurací. K tomuto kontaktu jsem přišla metodou snowball samplingu. Jeho profesní zájem o gastronomii, který se projevuje sledováním kulinářské literatury a pořadů do jisté míry, alespoň pro moje účely rozhovoru, nahradil nedostatek kuchařských zkušeností.

Kamil. Dalším respondentem byl jeden z dodavatelů alkoholických nápojů do restaurace A, který nedodává pouze do této restaurace ale do nejvyhlášenějších restaurací po celé Praze a zbytku České republiky. V gastronomické sféře se pohybuje bezmála dvacet let. Je původně vyučený kuchař/číšník s maturitou (na tomto si většina profesionálních kuchařů velmi zakládá), který ale po několika v předních pražských restauracích z tohoto povolání zběhl, avšak kulinářská sféra ho jak profesně, tak osobně nadále zajímá. Tomuto respondentovi je zhruba třicet pět let, a dle svých slov v restauracích a barech tráví většinu svého života. Jeho povolání je mu zároveň i koníčkem.

Julia. Jedna z bývalých servírek restaurace A. Nyní zaměstnaná jako store managerka v Markově bistro. Této slečně je asi dvacet osm let, je svobodná a dle svých slov se soustředí na kariéru. Pochází z Ukrajiny, ale v České republice žije zhruba od patnácti let. Její pojetí české kulinářské sféry je v zajímavém kontrastu s popisem poměrů na Ukrajině. Během našeho rozhovoru se téma stočilo i k porovnávání těchto dvou zemí.

Lubáno. Bývalý číšník restaurace A. Nyní pracuje jako vedoucí směny v jedné z vyhlášených italských restaurací v samotném centru Prahy. Kamil například Lubána uváděl jako příklad dokonalého číšníka – z tohoto důvodu jsem si ho vybrala pro rozhovor. Jde o

muže ve věku asi třicet osm let. Jeho vášeň pro Itálii a italskou kuchyni ho již mnohokrát zavedla do Italských restaurací, kde dlouhá léta pracoval, učil se jazyk a sbíral zkušenosti.

Jan. Spolumajitel restaurace A. Třicet tři let, muž, svobodný, brzy se však bude ženit. Jedná se o mého vlastního bratra, proto bych se analýze tohoto aktéra raději vyhnula. Jeho názory na gastronomii jsou v jistém směru vyhraněné, ale většinou mainstreamové. Ačkoli je jeho background spíše ekonomický, restaurátérství je jeho povoláním, které vykonává s vášní a nadšením. Jeho snem od patnácti let bylo otevřít si vlastní restauraci, což se mu o deset let později opravdu podařilo. Rozhovor s ním byl značně nestrukturovaný. Bylo těžké udržet linii a respondenta směřovat k výzkumným okruhům. Navíc jsem v tomto případě nemohla požívat žádné autority a respondent neustále odbíhal telefonovat.

Ondra, Matteo a jejich kuchař. Ondřej a Matteo jsou spolumajitelé malé relativně čerstvě otevřené italské restaurace na Praze 7. Matteoův italský původ a Ondřejovo nadšení pro italskou kuchyni tyto dva svedlo dohromady. Věk u obou respondentů je okolo třiceti až třiceti pěti let. Tento rozhovor měl původně probíhat pouze s Ondřejem – kontaktovala jsem ho jako bývalého číšníka restaurace A. Interview probíhalo v jejich restauraci, takže se do rozhovoru zapojil postupně jak Matteo, tak při některých diskuzích i jeden z jejich kuchařů. Hlavním respondentem však byl po celou dobu Ondřej.

Věra. Bývalá managerka jedné fanchiseingové restaurace na Praze 5, momentálně Product a project managerka pro jednu společnost zabývající se dovozem kvalitních, bio, veganských a bezpečných surovin z Itálie. Asi rok vdaná. Veliký fanoušek zdravé stravy a dobrého vína. U tohoto rozhovoru však došlo k poškození nahrávky, takže transkript není k dispozici. Avšak z poznámek se mi podařilo identifikovat a použít několik nosných myšlenek.

4.4 Využití Goffmanovy teorie rolí

Rámec případové studie ale pro porozumění chodu restaurace nemohl být dostačující, proto jsem nějakou dobu hledala, jakou teorii bych měla použít. Samozřejmě přišla na přetřes liminalita, avšak ta, jak jsem se během kurzu *Texty, teorie a osobnosti současné sociální antropologie* dozvěděla, by byla aplikovatelná téměř na vše. Proto jsem tuto variantu po zralé úvaze raději zavrhla a hledání vhodné teorie započalo nanovo. Nakonec jsem si uvědomila, že alespoň pro popis a pokus o vysvětlení fungování restaurace by byla vhodná teorie Ervinga

Goffmana, kterou autor představuje zejména ve své knize *The Presentation of Self in Everyday Life*.

Zásadní při volbě tohoto přístupu mi přišlo zejména rozdělení restauračního provozu do regionů. Za přední region, tedy scénu považuji „plac“, kde dochází k přímému kontaktu obsluhujícího personálu s hosty. Obsluhující personál v tomto regionu je obvykle absolutně úslužný a snaží se vyhovět všem přáním zákazníka. Právě na příkladu restaurace je dobře patrná Goffmanova teorie masek, které si obsluhující personál při čišnění a servírování nasazuje. Její součástí je zdání profesionality i v situacích, kdy si obsluhující personál není zcela jistý tím, co dělá, nebo jestli úkony provádí správně – v tomto případě narážím zejména na velice ošemetnou situaci, ve kterou se může zvrtnout vykostování ryb. Toto hodlám prezentovat na následujícím záznamu z terénního deníku:

Středa 23. 7. 2014 – směna Ondra, Klára, Kuba – krátký týden této směny, tudíž všichni by měli být odpočatí. Den probíhal normálně. Kuba zase dorazil pozdě. Dostal ode mě druhou důtku a při příštím pozdním příchodu dostane pokutu. Upřímně si přeju, aby k tomu nedošlo za mého působení – nejsem ráda za tu zlou, ale pořádek musí být a pravidla by se měla dodržovat. Těsně před půl dvanáctou⁵ do restaurace vnikla skupinka obvyklých obědových hostů. Cizím hostům bychom zdůraznili, že otevíráme až za pár minut, že se mohou usadit, ale že jídlo se začne připravovat až v 11:30, nicméně toto byli štangasti, takže proběhlo jen pár běžných fórků. Usadili se do zadního sálu. Nejspíš byli viděni mladším párem, který se také rozhodl, že k nám zajde na oběd. Pár nereagoval na pozdravy personálu, zareagovali až na můj pozdrav – stála jsem až u vchodu do zadního sálu (bavila jsem se s příchozí skupinkou o tom „jak jde život“ a že mě dlouho neviděli. Vysvětlovala jsem, že jsem byla na studijním pobytu v cizině, což vzbudilo jejich pozornost a chtěli se dozvědět víc.) Byli to Češi – tudíž jediná omluva, proč neodpovědět na pozdrav – jazyková bariéra – nepřipadala v úvahu. Nejspíš už v restauraci A byli, protože si to rovnou zamířili na zahrádku. Dveře na zahrádku byly odemčené, ale zahrádka ve dvoře nebyla připravena pro hosty, protože bylo po dešti. Ačkoli venku už svítilo sluníčko, stoly a židle byly mokré. Příchozí pár se začal rozčilovat, že zahrádka není připravena a vyžadoval usazení právě na zahrádku. Vše jsem pozorovala z povzdálí, zajímalo mě, jak si Klára poradí s nepříjemnými hosty. Klára hosty velice příjemně, avšak asertivně přesvědčila, že na zahrádce by jim byla stejně zima a usadila je uvnitř. Potěšilo mě, jakým způsobem je vmanipulovala do pocitu, že to byl vlastně jejich vlastní nápad. Nicméně si potom Klára neodpustila pár jadrných slov na adresu právě příchozího páru – tato slova však vypustila z úst za barem, kde by ji mohli hosté zaslechnout. Na to jsem ji upozornila a zdůraznila to všem členům obsluhujícího personálu. Zbytek dne probíhal v pořádku a bez dalších vzrušení. Klára však prožila večer tentokrát opravdu horkou chvíli. Až zpětně jsem se doslechla, že po obědech měla drobný konflikt s jedním z kuchařů kvůli vlastnímu obědu. Měla nějaké žaludeční problémy a vyžadovala odlehčenou stravu. Večer objednala na jeden z větších stolů i čerstvou rybu, a protože kuchaři vědí, které stoly jsou ve které části a kdo danou část ten večer obsluhuje, rozhodl se jeden z kuchařů, že se nejspíše Kláře pomstí tím, že rybu nedopekl dostatečně na vykostění. Věděla jsem, že Klárka měla v minulosti s vykostování problémy, ale viděla jsem ji pracovat na vykostění několik večerů před tím a neměla s tím problémy. Až tentokrát. Když jsem se zeptala Klárky, co se u toho stolu dělo, že jí to tak dlouho trvalo, něco pouze zabrblala a odběhla dolu do kuchyně. U stolu udržela profesionální úsměv, ačkoli jsem na ni poznala, že se s rybou trápila. Jakmile však vběhla do kuchyně, rozlítla se na kuchaře, který připravoval rybu. Ten samozřejmě dělal, že o ničem neví. Když Klára odešla, zůstala jsem v kuchyni. Vzhledem k mé výšce jsem za tepelným mostem u výdeje snadno přehlédnutelná, a tudíž

⁵ Otevírací doba restaurace A je od 11:30 do 23:30. Obsluhující personál chodí nejméně hodinu před otevírací dobou. Kuchyně obvykle okolo 10 hodiny ráno – záleží na množství přípravy, která je nutná udělat před otevřením.

jsem viděla, jak se kuchaři pohiňávají. Vím ovšem, že takovéto chování je obvykle pouhou výjimkou a vztahy mezi kuchyní, ačkoli sice nejsou úplně vřelé, jsou dostatečně přátelské natolik, aby obě strany věděly, že jde jen o jakési pošťuchování a škádlení.

Fakt, že servírka dokázala udržet profesionální tvář – v Goffmanově terminologii fasádu v obou případech až do momentu, kdy se dostala do zákulisí, či v prvním případě do zákulisí, které vlastně není zákulisím, ale barem – tudíž také jakousi scénou či forbínou – je jasným důkazem, že Goffmanova teorie rolí je pro restaurační provozy dokonale uplatnitelná. Na tomto záznamu z terénního deníku také mohu identifikovat právě všechny tři typy regionů, které se v restauraci A nacházejí – dva Goffmannovy základní typy regionů hodlám doplnit o meziregion.

Jak již jsem zmínila a) přední region, tedy scéna je „plac“; b) zadní region, jinak také zákulisí jsou všechny manipulační prostory, do kterých obvyklý zákazník nemá přístup, tedy: kancelář, sklady, mrazákovna u centrální jednotky vzduchotechniky a pod schody, manipulační prostor u výtahu a zejména kuchyň. Kromě posledních dvou prostorů většinou jejich velikost nedovoluje pohodlnou přítomnost více než jednoho člověka, tudíž v těchto prostorech mnohdy k sociální interakci nedochází. Právým opakem je ale manipulační prostor u výtahu v přízemí, kde občas dochází k řešení konfliktů obsluhujícího personálu. A zejména kuchyň. Kuchyň je prostorem, kde se obvykle dá napětí způsobené stresem doslova krájet. Čím je toto napětí způsobené jsem se zabývala i v rozhovorech s respondenty, protože je to jedním z určujících faktorů různého zastoupení žen a mužů v tomto prostoru.

Třetím regionem tedy za c), který je jakýmsi meziregionem s absolutně ambivalentními vlastnostmi je prostor za a okolo baru. Tento prostor je obvyklým útočištěm veškerého obsluhujícího personálu. Barman jako takový tam má svoji základnu a číšníci a servírky se do této oblasti uchylují pokaždé, když „nemají co dělat“. Problematickou vlastností tohoto prostoru je, že není skrytý zrakům hostů, ačkoli to tak na první pohled může působit. Bar jako takový je přístupný pouze z jedné strany a svým tvarem rozděluje a zároveň spojuje přední i zadní sál, dokonce i chodbu, která vede do dalších částí restaurace A. Tato ambivalentní vlastnost způsobuje, že obsluhující personál se v této oblasti cítí jaksi na „domácím hřišti“, tudíž dochází k uvolnění a částečnému odkrytí masky. Fasáda jako taková však, alespoň z úhlu pohledu hosta zůstává. Proto, když dojde k takovému uvolnění v této oblasti, kterému je svědkem některý z hostů, z jeho pohledu dojde k diskrepanci v roli

obsluhujícího personálu. Host totiž neočekává a zároveň ani nechce vidět, že obsluhující personál jsou vlastně také jen lidé.

V tomto případě tudíž dochází k idealizaci těchto rolí. Všichni respondenti se shodli, že, co se obsluhujícího personálu týče, je od nich jak ze strany zaměstnavatele a kolegů, tak ze strany obsluhovaných hostů vyžadována neustálá profesionalita, zároveň se všichni respondenti shodli, že ačkoli jsou v podobném typu restaurací (jako je restaurace A) většinu personálu tvoří muži, není to způsobeno tím, že by byly ženy menšími profesionálkami, ale spíše fyzickou a mentální náročností provozu. Tato mentální náročnost provozu je však argumentem dosti zavádějícím, protože dle Hochschildové v terciálním sektoru služeb, zejména v odvětvích kde dochází k přímému face-to-face nebo voice-to-voice kontaktu jsou častěji zaměstnávány ženy, protože dokáží lépe kontrolovat zejména své emoce, které se zrcadlí ve výrazu tváře. [Hochschild; Guy, M. E., Newman, M. A.]

5. Nasbíraná data, jejich představení a interpretace

5.1 Představení dat

Jak již jsem výše uvedla, data pro mou případovou studii pocházejí z několika zdrojů. Hlavními dvěma zdroji tedy byly polostrukturované hloubkové rozhovory. Při vytváření osnovy těchto rozhovorů jsem vycházela z výzkumných okruhů, které vyvstaly během studia relevantní literatury. Tyto okruhy jsem si ověřovala průběžně během zúčastněného pozorování, které jsem prováděla zejména během léta 2014 v samotné restauraci A. Při dalších příležitostech jsem prováděla další pozorování, tentokrát však již pouze „na place“, protože má přítomnost v kuchyni by byla pro provoz restaurace A do jisté míry nežádoucí. Práce v kuchyni totiž vyžaduje absolutní soustředění a já bych se tudíž stala pouze rušivým elementem, přišla-li bych tam v době, kdy jsem v restauraci A byla v roli hosta. Obě zúčastněná pozorování byla doplněna částečně i nezúčastněným pozorováním, které však hodlám uvést pouze jako marginální a doplňkový zdroj. Nezúčastněné pozorování probíhalo metodou pozorování záznamů průmyslových kamer, které jsou nainstalovány ve všech důležitých prostorách restaurace A – jak „na place“, za barem, tak ale i v kuchyni. Z těchto záběrů však nemohu vyvozovat žádné závěry a sloužily spíše jako rekapitulace mého zúčastněného pozorování, protože kamery jsou v restauraci A nainstalovány pouze z bezpečnostních důvodů a tudíž jejich využití podléhá striktní legislativě.

Všechny rozhovory, až na rozhovor se současným šéfkuchařem, jsem prováděla mimo prostory restaurace A, aby nedošlo ke znehodnocení dat nasbíraných během zúčastněného pozorování. Byla jsem si totiž vědoma toho, že kdyby zaměstnanci zjistili a uvědomili si, jakému výzkumu se věnuji, jejich chování by bylo touto myšlenkou infikováno a výsledky mého pozorování by nebyly použitelné. Celkově jsem provedla na osm hloubkových rozhovorů. Ve většině případů délka přesáhla dvě hodiny, pouze v jednom případě rozhovor trval pouze hodinu a půl – Julia totiž byla ve službě, tudíž jsem ji nemohla zdržovat příliš dlouho a dohodly jsme se, že přijdu v době mezi obědy a večeřemi, kdy bývá i v bistru největší klid. Všechny rozhovory probíhaly v různých restauračních zařízeních, nebo za konzumace kávy v parku. Nikdo z respondentů nebyl za interview finančně ani nijak jinak odměněn; a dokonce šest z osmi respondentů trvalo na tom, že za mě uhradí útratu. Po krátkém přemlouvání jsem k tomu vždy svolila. Všichni z respondentů projevovali o zkoumané téma neskrývaný a upřímný zájem; a tři dokonce požádali, jestli by si hotovou práci nemohli po dokončení přečíst. Musím tedy přiznat, že při volbě respondentů jsem měla šťastnou ruku a budu-li ve zkoumání dané problematiky dále pokračovat využiji jejich nabídek s nimi provést další rozhovory.

5.2 interpretace dat

Všechna data hodlám interpretovat v konceptuálních rámcích mých výzkumných otázek/okruhů.

5.2.1 Muž jako masožrout a žena salátokonzumentka?

První výzkumným okruhem jsem si zvolila rozdílnost mezi stravovacími návyky u mužů a u žen. Otázkou bylo, jestli tyto rozdíly opravdu existují. A pokud existují, jestli je možné je konkrétně identifikovat v terminologii jednotlivých potravin a pokrmů. Dále jsem chtěla zjistit, pokud tedy připustíme, že takovéto rozdíly opravdu existují, důvod, proč takovéto rozdíly existují. Čím jsou způsobené? Jestli se jedná o rozdílné potřeby mužů a žen z nutričního a biologického hlediska, nebo se jedná spíše o sociokulturní vzorce chování, které jsou ve společnosti zakořeněny.

Na otázku, zdali se muži a ženy stravují rozdílně, jsem ne vždy dostala stejnou odpověď. Například Kamil uvedl: *„Já tohle nemám úplně směrodatný. Nevím, jestli by si chtěla slyšet, že ženský nejedí nic a jestli to tak je. Ale jestli to vezmu z rodiny nebo mezi známými, tak já tam nemám rozdíl mezi klukem a holkou. Ani v rodině. Když vezmu mámu, tak ta sní o 6 knedlíků víc, jak táta. Ji hlavně knedlíky s těžkými omáčkami, a táta si dá raději rybu nebo něco takového. Takže tam je to všechno úplně jinak. Ale zase v hospodě je to všechno opačně.“* V případě této odpovědi je jasná míra nekonzistence. Uvedení příkladu rodičů je věc jedna, oproti tomu uvádí, že když jdou do restaurace, je všechno jinak. To je základní myšlenka, které jsem se chtěla ve svém výzkumu držet. Identifikuji ji tedy jako rozdíl mezi domácím stravováním a stravováním v restauraci. Je zajímavé, že takovouto paralelu můžeme nalézt i v druhém výzkumném okruhu. Dále Kamil uvádí příklad ze své poslední romantické večeře, kdy si slečna objednávala prakticky čisté bílkoviny s lehkým salátem, tomu však předcházely kachní játra foie gras, která se vyznačují vysokou měrou obsaženého tuku – avšak jsou považovány za delikatesu.

Zbytek respondentů se však již absolutně shoduje na tom, že muži a ženy se povětšinou stravují rozdílně. Matteo k tomu říká: *„Holky to chtěl lehký, kluci prostě žerou. Tak jestli to mám jako rozseknout, na nějaký dvě takový, tak samozřejmě holka chce nějaký ten salátek a něco lehkého, rybičku jenom na olivovém oleji nebo nejlépe udělanou jenom na páře. Zatím co kluk si dá steak, na olivovém oleji, pěkně spálená krustička, brambory. V tomhle bych viděl ten rozdíl no, v tomhle. Tučné věci a tak no.“* V této citaci se explicitně objevuje právě kategorie tučnosti. Je všeobecně známo, že tuk je považován za nositele chuti, považují tudíž mužskou inklinaci k tučnějším věcem za silně propojenou právě s tímto

faktem. „*Chlapi by šli za flákotou, masem na grilu. U chlapů je to udělaný choťově a u žen zdravě,*“ říká Lubáno. Tato výpověď se shoduje s tím, co uvádí Marek. Jako šéfkuchař to ale také vnímá tak, že ženy se bojí experimentovat s výraznějšími chutěmi – a to jak při vlastním stravování tak při vaření.

Z dat tedy tudíž vyplývá, že ačkoli ženy se snaží stravovat lépe a zdravěji a barvitěji, většinou volí spíše lehčí jídla. Lubáno například tvrdí, a ostatní respondenti tuto skutečnost potvrzují také, ale vyjadřují se v jiných kategoriích a termínech, že ženy si raději volí elegantní jednoduché jídlo – oproti tomu muž, právě proto, že se nebojí zarisovat s chutěmi, tak si spíše zvolí něco složitějšího, vytvořeného z většího počtu surovin a koření.

Mé zúčastněné pozorování tuto skutečnost také potvrdilo, respektive na základě tohoto pozorování jsem tento tematický okruh zařadila do rozhovorů. Během pozorování jsem prováděla namátkové zápisy skladby jídelníčku jednotlivých hostů. Většinou u větších stolů, když si obsluhující personál nakreslil ke stolu jakýsi plánec, do kterého si zapsal všechny pokrmy. Následně jsem mohla identifikovat, kdo ze členů společnosti kde seděl a co během večeře konzumoval. Výsledky mého pozorování byly následující – v 63% případů ženy vynechávaly předkrm, v 57% případů si jako hlavní chod zvolily salát a ve 24% případů byla hlavním chodem bílá ryba. Steak z tuňáka jsem ze své analýzy musela vynechat, protože se jedná o ambivalentní potravinu, kterou s oblibou konzumují jak ženy, tak muži – tudíž pro moji analýzu není relevantní. K tuňáku například Lubáno dodává: „*Nejprodávanější ryba, tu sní úplně každý, i když je červená. [...]Myslím, že na to nekoukají, jestli je to červené nebo bílé (maso⁶). Prostě slyšíš tuňák, a víš že je to super.*“ Tuňáka za mezní kategorii považují také všichni dotazovaní kuchaři, i ostatní respondenti.

Tyto mezní kategorie dle mého dokazují právě správnost mojí teorie, že rozdíly ve stravovacích návycích u žen a u mužů opravdu existují. Je zároveň zajímavé pozorovat, co si o těchto rozdílech a důvodech jejich existence myslí moji respondenti. Například se mi podařilo odhalit podezření, které sdíleli všichni respondenti a to, že si většina žen neuvědomuje, že dá-li si těstovinové jídlo, rozhodně se nejedná o lehké dietní jídlo. Jak je tedy možné, že jsou například těstoviny mezi ženami tak oblíbené? Z dat vyplynulo, že se respondenti domnívají, že se jedná o jisté kulturní nahrazení určité formy, avšak nahrazení, které se vymyká nutričním hodnotám původního jídla – takovýto názor zastávala i Meadová. Zakořeněná představa, že těstoviny se zeleninovou omáčkou nahradí nutričně například

⁶ Pozn. autorky.

masný guláš je ze sociokulturního hlediska opodstatněná. Optické vlastnosti obou pokrmů jsou totiž velice podobné.

Zároveň se ale všichni respondenti shodli na tom, že tato situace se podle jejich vlastního pozorování na českém gastronomickém písečku postupně mění, a že ne pouze ženy, ale už i muži si hlídají svoji linii. Do jaké míry se jedná ale o racionální stravu? A hlavně do jaké míry se tento boom zdravého stravování dotkne stravování v restauračních zařízeních, však zůstává otázkou, která by byla hodna hlubšího zkoumání.

Zároveň s přihlédnutím ke Gofmanově teorii rolí je nutné zmínit, že i hosté udržují svou opravdovou identitu skrytou pod maskou. Tato maska jim umožňuje vlastní reprezentaci skrze komunikační prostředek jídla. Z tohoto úhlu pohledu je absolutně jasné, že to, objedná-li si žena v restauraci salát, může, ale rozhodně nemusí mít nic společného s její vlastní chuťovou preferencí. V takovéto situaci přichází na řadu spíše právě preference vizuální prezentace. Žena se tímto způsobem hodlá prezentovat, jako křehké stvoření, které vyžaduje obranu ze strany silného muže – lovce – masožrouta. [Adams; Mead; Goody 2000; Goody 2010]

5.2.2 A jak je to v kuchyni?

Druhým výzkumným okruhem bylo poměr v zastoupení žen a mužů v provozech restauračních zařízení; a v tomto případě jsem se také pokusila zjistit, jestli vůbec, proč a jak tyto rozdíly vznikají. Uvedu však nejdříve zápis z terénního deníku:

Pondělí, 14. 7. 2014

Lenka peče housky na trhy. Na protisměně Štěpánovi vždycky s pečením bulek pomáhá celá kuchyň – pokud má zrovna čas, Štěpán je ale na studené nový. Lenka to zvládá sama za plného provozu (který opravdu v létě není nijak závratný). Ve chvíli, kdy Lenka na můj popud požádala Františka, aby jí někoho na pomoc s bulkami přidělil, strhla se v kuchyni hádka. Nikdo nechtěl Lence pomáhat. Nakonec jsem musela situaci v kuchyni uklidňovat sama. Nikoho jsem nepověřila. Hodila jsem to na Fandu, ať si kuchyň srovná, že je to jeho práce šéfkuchaře a tudíž má kuchyň na povel on. Protože nedokázal nikoho z kuchařů přesvědčit, nakonec myslím, že Lence pomáhal sám František. Mezi Lenkou a zbytkem kuchyně panuje už několik měsíců nevraživá atmosféra. Lenka si toho ale evidentně moc nevšimá a situaci ignoruje. Zajímalo by mě, jakým způsobem si ona vybijí vztek. Nikdy jsem ji neviděla ničím hodit, ani do ničeho praštit, jako to dělají kluci. Upřímně já sama mám občas v kuchyni chuť se rozbrečet a to tam v porovnání s Lenkou netrávím vůbec žádný čas. Prostředí kuchyně je opravdu nechutně stresující. Nedivím se, že jsou kuchaři vždycky takoví pošuci. Někde si to vybití musej. Jinak Lenka je jediná ženská v celém kuchařském týmu restaurace A.

Lenka je tedy jedinou ženou v celém kuchařském týmu restaurace. V kuchyni je pak ale na každé směně ještě jedna žena, která se stará o veškeré nádobí a úklid restaurace. Je zvláštní, že podle výpovědí respondentů, kteří nějakou dobu sbírali zkušenosti v zahraničí, na této úklidové pozici nikdy nenajdete v cizině ženu. Tato práce je totiž tak fyzicky náročná, že ji zastávají pouze muži. Data k podpoření této výpovědi se mi ale nepodařilo dohledat. Stejně tak se mi nepodařilo dohledat relevantní data k určení poměru mezi zaměstnanými muži a ženami v gastronomických provozech. Odhady jednotlivých respondentů se pohybuje od 60:40 po 95:5 ve prospěch mužů. Tento rozptyl je poměrně velký a nemám v tomto případě žádnou oporu v datech. Navíc se domnívám, že pro zjištění poměru v gastronomických provozech typu restaurace A bych musela provádět velice složitou filtraci a očištění relevantních dat, a nebo dokonce vlastní výběrové šetření. Tento nedostatek považuji za klíčový pro podložení mé analýzy, nicméně hodlám vycházet z nasbíraných dat, tudíž alespoň vnímání této branže je co do poměru žen a mužů v ní zaměstnaných nevyrovnaný.

Tento nepoměr je podle respondentů způsobený zejména fyzickou náročností tohoto povolání. Tato fyzická náročnost začíná stáním v horkém prostředí během nejméně dvanáctihodinové směny. Mezi dalšími aspekty fyzické náročnosti tohoto zaměstnání najdeme zdvihání těžkých předmětů. Mentální náročnost považují všichni respondenti také za jeden z důvodů, proč je v profesionálních kuchyních menší množství žen než mužů. Jedním dechem mentální náročností hned dodávají, že stres je potřeba nějakým způsobem ventilovat – většinou a v nejlepším případě bezprostředně po tom, co vzniknul. Tudíž se kuchaři často neubrání jadernému slovníku či fyzickému vybití si této nahromaděné negativní energie. Proražené dveře nejsou výjimkou.

Marek například nepoměr žen a mužů přičítá také zdrženlivosti žen, při používání koření a kombinaci chutí. V tomto případě vidíme paralelu právě s konzumací pokrmů, kterou jsem uváděla výše.

6. Závěr

V této práci jsem se snažila nastínit existenci jistých sociokulturně zakořeněných vzorců chování, kterými jsme svědky v každodenním životě i při tak běžné a profánní situaci, jakou by pro nás mohla být konzumace pokrmu v restauraci. V rámci případové studie jsem se pokusila identifikovat odpovědi na mnou zvolené výzkumné okruhy otázek, které dle mého vyžadovaly zkoumání. Domnívám se, že se mi na oba okruhy otázek podařilo dostatečně odpovědět. Odpovědi totiž přímo vyvstávaly z nasbíraných dat. Na datech jsem ukázala, že rozdíl mezi stravovacími návyky žen a mužů, se alespoň v restauraci A, opravdu liší. Tento rozdíl je zakořeněný nejspíše jak v biologické podstatě, tak zejména v sociálních a kulturních strukturách společnosti. Společnost je však pod neustálými tlaky vystavena změně, tudíž i v jejích strukturách a vzorcích dochází ke změnám. To jak se lidé v restauraci A stravují dnes, nemusí být realitou již během několika měsíců (a v tomto případě nemám na mysli náhlou změnu jídelního lístku, zapříčiněnou například změnou šéfkuchaře nebo dokonce majitele). Tyto změny podléhají bezpochyby trendům a módním vlnám. Stejně tak jako se vrací do módy mrkváče, stejně tak se do módy vrací jednotlivé kulinářské styly a procedury pro přípravu pokrmů. Sociálně-vědní diskurz se dlouhá léta věnoval fastfoodům a mcdonalizaci společnosti či globalizaci gastronomii. Co taková globalizace gastronomie však obnáší? Jedná se o fúzování a synergická propojení jednotlivých kulinářských směrů a smazávání gastronomických hranic, nebo naopak má docházet k vyhraněnosti a jakési patriotizaci gastronomie? S jídlem je to stejné jako s jinými palčivými otázkami dnešní společnosti.

Nicméně jsem se chtěla dostat k myšlence, že by bylo vhodné, aby česká společensko-vědní akademická obec následovala celosvětového příkladu a kulinářství se věnovala častěji. Například genderová studia mají v tomto oboru téměř nedotčené pole působnosti, protože ačkoli se mi podařilo na datech ukázat, že česká gastronomie je převážně maskulinní záležitostí, a podařilo se mi z výpovědí mých respondentů identifikovat některé důvody, proč k takové segregaci dochází, moje analýza rozhodně není vyčerpávající. Pokud literatura k této problematice opravdu existuje, zůstala mi bohužel během celého výzkumu skryta. V plánování této práce jsem dávala větší prostor i Goffmanově analýze rolí a zejména také antropologickému hledisku jednotlivých situací, ve kterých se lidé v restauraci A při konzumaci pokrmů setkávají. Při zpracovávání samotné práce jsem ale zjistila, že data k této části nejsou dostatečná a navíc by tak byl záběr práce již příliš široký a tematické okruhy by nebylo možné zpracovat dostatečně do hloubky.

Nicméně všechny tyto tři okruhy výzkumných otázek ve mně vzbudily zájem o další zkoumání, kterému bych se chtěla sama věnovat. Jídlo vždy bylo, je a bude – a to ne pouze z antropologického či sociologického hlediska – hybatelem společnosti a společností bude jídlem hýbáno. Jídlo – ať již jeho dostatek, přebytek či nedostatek – považuji totiž za absolutně klíčovou součást životů všech jednotlivců na planetě Zemi. Jeho důležitost by si mělo tudíž uvědomit větší množství politiků, společensky činných jedinců, a dokonce i akademiků.

7. Použitá literatura

- Adams, C. J., 2007, *The Sexual Politics of Meat*, zveřejněno v *The Animals Reader: the essential classic and contemporary writings*, Kalof, L. a Amy Fitzgerald (eds.), New York/ Oxford, Berg
- Barthes, R., 2008, *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*, zveřejněno v *Food and Culture: a reader – Second edition*, Counihan, C. a Penny van Esterik (eds.), New York/ Londýn, Routledge
- Coleman, L., 2013, *Food: Ethnographic Encounters*, Londýn/ New York, Bloomsbury
- de Certeau, M. a Luce Giard, 2008, *The Nourishing Arts*, zveřejněno v *Food and Culture: a reader – Second edition*, Counihan, C. a Penny van Esterik (eds.), New York/ Londýn, Routledge
- Douglas, M., 2008, *Deciphering a Meal*, zveřejněno v *Food and Culture: a reader – Second edition*, Counihan, C. a Penny van Esterik (eds.), New York/ Londýn, Routledge
- Eisenhardt, K. M., 1989, *Building Theories from Case Study Research*, zveřejněno v *Academy of Management Review* svazek 14., číslo 4., rok 1989
- Fine, G. A., 2009, *Kitchens: The Culture of Restaurant Work*, Berkeley, L. A., Londýn, University of California Press
- Goffman, E. 1. vydání 1959, *The Presentation of Self in Everyday Life*, New York/ Londýn/ Sydney/ Toronto/ Auckland, Anchor Books Doubleday
- Goody, J., 2000, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge University Press
- Goody, J., 2008, *The Recipe, the Prescription, and the Experiment*, zveřejněno v *Food and Culture: a reader – Second edition*, Counihan, C. a Penny van Esterik (eds.), New York/ Londýn, Routledge
- Goody, J., 2010, *Food and Love: a cultural history of east and west*, Londýn/New York, Verso
- Guy, M. E. a Meredith A. Newman, 2004, *Women's Jobs, Men's Jobs: Sex Segregation and Emotional Labor*, zveřejněno v *Public Administration Review* poprvé online 6. 5. 2004
- Hajdáková, I., 2009, *The Social Making of the Illusion of Hospitality* - diplomová práce FHS UK
- Hajdáková, I., 2013, *Břímě i hra: nepatřičnost, zranitelnost a emoce v etnografickém terénu*, zveřejněno v *Etnografie: Improvizace v teorii a terénní praxi*, Stöckelová, T. a Yasar Abu Gosh (eds.), Praha, Slon
- Hendl, J., 2008, *Kvalitativní výzkum – Základní teorie, metody a aplikace*, Portál, Praha
- Hochschild, A. R., 2012, *The Managed Heart*, University of California Press

- Holden, T. J. M., 2008, *The Overcooked and Underdone: Masculinities in Japanese Food Programing*, zveřejněno v *Food and Culture: a reader – Second edition*, Counihan, C. a Penny van Esterik (eds.), New York/ Londýn, Routledge
- Lashley, C. a Alison Morrison (eds.), 2007, *In Search of Hospitality: theoretical perspectives and debates*, Londýn/ New York, Routledge
- Leach, E. R., 1984, *Glimpses of the Unmentionable in the History of British Social Anthropology*, zveřejněno v *Annual Review of Anthropology*, číslo 13, 1984
- Lévi-Strauss, C., 2008, *The Culinary Triangle*, zveřejněno v *Food and Culture: a reader – Second edition*, Counihan, C. a Penny van Esterik (eds.), New York/ Londýn, Routledge
- Macbeth, H. a Sue Lawry, 1997, *Food Preferences and Taste: An Introduction*, zveřejněno v *Food Preferences and Taste: Continuity and Change*, Mackbeth, H. (eds.), Providence/Oxford, Berghahn Books
- Mead, M., 2008, *The Problem of Changing Food Habits*, zveřejněno v *Food and Culture: a reader – Second edition*, Counihan, C. a Penny van Esterik (eds.), New York/ Londýn, Routledge
- Mintz, S. W. a Christine M. Du Bois, 2002, *The Anthropology of Food and Eating*, zveřejněno v *Annual Review of Anthropology* poprvé online 10. 5. 2002
- Nibert, D., 2007, *Te Promotion of „Meat“ and its Consequences*, zveřejněno v *The Animals Reader: the essential classic and contemporary writings*, Kalof, L. a Amy Fitzgerald (eds.), New York/ Oxford, Berg
- Plutarcha, 2007, *The eating of Flesh*, zveřejněno v *The Animals Reader: the essential classic and contemporary writings*, Kalof, L. a Amy Fitzgerald (eds.), New York/ Oxford, Berg
- Šanderová, J., 2005, *Jak číst a past odborný text ve společenských vědách*, Praha, Slon
- Stake, R. E., 1995, *The Art of Case Study Research*, Thousand Oaks, Sage
- Veblen, T., 1999, *Teorie zahálčivé třídy*, Praha, Slon
- Warde, A. a Lydia Martens, 2000, *Eating Out: social differentiation, consumption and pleasure*, Cambridge University Press
- Yin, R. K., 2009, *Case Study Research: Design and Methods – Fourth Edition*, L. A./ Washington DC, Sage

8. Seznam diagramů

Diagram č.1: Doing Case Study Research:

A linear but iterative process [Yin:1]

17

9. Seznam příloh

Příloha č. 1: půdorys restaurace A

Příloha č. 2: interview s Kamilem

Příloha č. 3: interview s Ondřejem, Matteem a jejich kuchařem

Příloha č. 4: interview s Lubánem

Příloha č. 5: interview s Julií