

Posudek diplomové práce Natálie Fungáčové

Ethnocatering – Tradiční strava jako cesta k integraci

64 s. textu, textová a obrazová příloha

Natália Fungáčová se ve své diplomové práci zabývá projektem „Ethnocatering“, který je jednou z realizovaných forem integrace migrantů v České republice. Už z názvu vyplývá, že přístup k tématu nutně musí být interdisciplinární a autorka si to samozřejmě uvědomuje.

Text práce se v zásadě rozpadá do dvou vzájemně dobře propojených a vyvážených celků. Pasáže teoretičtějšího charakteru, zabývající se migrací obecně a současnou migrací do ČR, přecházejí zhruba v polovině práce k vlastnímu tématu využití kuchařských dovedností vybrané skupiny žen (Armének a Gruzínek) v rámci projektu, který je zaštitěn občanským sdružením InBáze. Samotný Ethnocatering patří k tzv. sociálnímu podnikání a jeho protagonistky, nepochybně velmi aktivní a schopné, vybudovaly finančně soběstačný subjekt, který se dobře prosazuje a je provázán i s majoritními institucemi.

Kvalitativní výzkum se soustředil na vzorek pěti žen, které projekt dobře reprezentují. Jejich životní osudy, lehce nastíněné ukázkami z rozhovorů, zároveň ilustrují různé motivace, které je do Česka přivedly. Škoda, že u všech není uveden věk, zdá se však, že jsou to vesměs ženy středního věku, zřejmě s odrostlejšími dětmi, což je nepochybně důležité. Čtenář by jistě uvítal i informaci, nakolik „profesionální“ nebo „amatérská“ tato kuchyně je. V této souvislosti by stačilo uvést informace o vzdělání nebo původních profesích respondentek. Domnívám se, že by to práci významně obohatilo.

Je tu však ještě další mezioborový aspekt. Nevyčítám autorce, že se jím nezabývá, jistě se řídila zadáním práce, přesto si myslím, že mohl být alespoň zmíněn. Je-li předmětem analýzy skupina žen, které vlastními silami vybudují a vedou (dokonce jako imigrantky v cizí zemi) svébytnou instituci, je to zároveň příspěvek k gender studies. Právě tady já sama (možná subjektivně) spatřuji hlavní originalitu projektu. (Někdy se říká, že autor zjistí, co vlastně napsal, teprve poté, když se seznámí s reflexemi čtenářů).

Druhá připomínka se týká jazykové stránky práce. Poněkud problematicky totiž působí některé přepisy výpovědí respondentek, které se vyjadřují česky. Je samozřejmé, že zvukové záznamy(?) zachycují jejich jazykovou úroveň. V písemné formě však autorka, která je slovenské národnosti a práci přirozeně předkládá v mateřském jazyce, dělá zbytečné a snadno odstranitelné chyby proti duchu českého jazyka (především shoda přísudku s podmětem).

Třetí podotknutí je technického charakteru. „Cizí“ kuchyně musí používat vlastní domácí suroviny a to může být v mnoha případech značně složité. Jak funguje zásobování mezi Kavkazem a Českou republikou?

Jinak ovšem oceňuji jak samotnou volbu tématu, tak jeho zařazení do všeobecného trendu „etno“ kuchyní a restaurací. Velmi pěkné jsou charakteristiky tradičních kuchyní, arménské a gruzínské.

Práce je napsaná se zájmem a čtivě a vyhovuje požadavkům kladeným na diplomovou práci. Doporučuji ji k obhajobě s předběžným hodnocením *velmi dobře*. V případě, že se autorka bude dobře hájit, i *výborně*.

Praha 4. září 2014

Doc. Irena Štěpánová, CSc.

Ústav etnologie UKFF