

## Oponentský posudek k diplomové práci Anny Pokorné

### *„Domov pod pokličkou. K antropologii jídla“*

(Vedoucí práce: Mgr. Petra Ezzeddine)

FHS UK

Vypracoval: Yasar Abu Ghosh, Ph.D.  
25.1.2009

V obecné rovině je předmětem diplomové práce Anny Pokorné zprostředkující úloha jídla v ustavování vztahu k domovu. Fenomén jídla láká autorku svým univerzálním rozměrem pro sociabilitu: jak říká, co jíme a jakým způsobem, nás charakterizuje jako členy určitého společenství (s. 10). Nejde ovšem výhradně o symbolickou stránku jídla jako znaku rozdělování a ztotožňování. Autorku zajímá jídlo jako zprostředkující síla ve své neartikulované podobě: jako chuťová preference, návyk a způsob přípravy se jídlo stává „průvodcem našich životů“ (s. 11) a tím i nositelem paměti.

Z hlediska etnografického počínu spočívá výzkum Anny Pokorné v „následování zásilek“ jídla, které ve své trojjedinosti jako produkty, artefakty a jakési paměťové moduly dávají základ imaginativnímu prostoru domova pro židovské migranty z Prahy do Izraele a jejich potomky. Autorka proto vymezuje svůj výzkum v rámci možností, které jí tento imaginativní prostor otvírá a vykonává cestu za tímto prostorem do Izraele a do společnosti lidí opakovaně propadajících chuti na české jídlo jako domov. Text, který dokumentárním stylem zachycuje, jak se postupně terén ustavuje a jak se líhnou základní otázky v závislosti na vyjednávání s aktéry, pokládám za vůbec nejzdařilejší v celé diplomové práci a svědčí o obeznámenosti autorky se současnými trendy v etnografii.

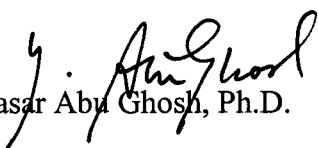
Ačkoli v čtenáři může právě na základě tohoto záznamu vzniknout očekávání, že autorka nabídne etnografii praktik stravování, není tomu tak. Poznatky o stravovacích zvycích se totiž neopírají o pozorování, nýbrž o výpovědi aktérů (s. 25). Autorka zdůvodňuje tento fakt tím, že stravování v úzkém okruhu při současném životním stylu ztrácí na pravidelnosti. Já se ovšem domnívám, že toto je pouze okolnost. Hlavním důvodem je proces „zepamětnění“ specifického jídla, jeho postupné nabývání na důležitosti jako vzpomínky. Bez tohoto procesu by zároveň nebylo významné a nebylo by o čem psát, bez ohledu na změny v životním stylu.

Vůbec by se dalo říct, že hlavním předmětem předkládaná práce je jídlo-paměť. Podobně jako P. Nora shledává, že se z paměti stává paměť-historie – paměť definitivně zbařená moci příkladu pro život se stává artefaktem, kolem kterého se soustředí úsilí o systematizaci vzpomínek – podobně Anna Pokorná pečlivě mapuje, jak se jídlo postupně přesouvá ze svého rituálního kontextu v původní domovině do symbolického mezníku ve vzpomínce na ztracený domov. Tento příběh vrcholí v příkladech současného místa „kuchyně monarchie“ v životě židovských rodin českého původu v Izraeli, jež je vymezeno řadou nových podmínek (klimatických, pravidly košer stravy, nabídkou surovin, změnou ve struktuře rodiny) a nejlépe jej charakterizuje fakt, že se středobodem vzpomínání stávají kuchařky, tento slovně nostalgický žánr.

Ještě před tímto závěrem ovšem Anna Pokorná vykoná dlouhou cestu za proměnami významů jídla v různých podobách, pro něž užívá generativním termínem *synaesthesia*, odkazující ke strukturovanosti zkušenosti světa prostřednictvím smyslů. Pozoruhodné je, jak se Anně Pokorné daří ukázat, jak jídlo, zejména vzpomínky na jídlo-domov, v případě židovských osudů během 20. století, opakovaně vystupuje jako efektivní „rámec paměti“, který má sílu udržet a humanizovat historické děje. Nejsilněji se tento aspekt pak projevuje ve skutečně působivém vyprávění Waltra (s. 35), které vrcholí fascinujícím autorčiným závěrem, že „jídlo... činilo z holocaustu dočasnou událost“ (s. 36).

Diplomová práce Anny Pokorná vykazuje nejen pozoruhodnou péči při sledování nuancí a významů, ale rovněž příkladnou práci s empirickým materiálem a v neposlední řadě i teoretické zázemí, které je neokázalé, ovšem tím více efektivně využívané. Snad jediná výhrada proto může směřovat ke stylu expozice, kdy na řadě míst empirický materiál pouze dokládá úvahy autorky místo aby je inicioval a dával jim potenciál srovnávání.

Diplomovou práci hodnotím jako výbornou a navrhuji 39 bodů.

  
Yasir Abu Ghosh, Ph.D.