

STUDIE/STUDIES

Projít se k minulosti: teoreticko-metodologická úvaha o vztahu jídla a paměti / Eat through the Past: Theoretical and Methodological Essay about the Relations between Food and Memory

Gabriela Fatková

Abstrakt

Text se zamýšlí nad možnými styčnými plochami a vzájemnými inspiracemi mezi metodologií vycházející z kulturně antropologické tradice a orální historií. Shrnuje současnou diskuzi o paměti, těle a smyslech na poli sociálních věd v zahraničí a představuje několik konceptů (např. jídlo jako jazyk, jídlo evokující vzpomínky, embodiment, synestezie), které mohou být inspirativní pro aktuální tuzemské směřování a rozvoj metody orální historie. Tuzemským paměťovým studiím, doposud silně zaměřeným na práci s textem (psaným i mluveným), nabízí skrze téma jídla a stravování způsoby, jak překonat dominanci zraku a textu. Především ale představuje jídlo jako téma, díky němuž lze nejen odkrývat různé vrstvy paměti, ale téma skrze nějž lze reprezentovat (umlčené a opomíjené) dějiny domácích producentů každodenní stravy.

Abstract

The text deals with contact area and mutual inspirations of methodologies stemming from cultural anthropology and oral history. It summarizes recent international discussion about memory, body, and senses in social sciences and introduces few concepts (e.g. food as a language, food evoking memories, embodiment, synesthesia) that can be inspirational for current development of oral history methodology in the Czech conditions. Czech memory studies have been strongly based on textual analyses dealing with a written or spoken language. Through the topic of food and foodways,

new ways of overcoming the textual and visual dominance in social sciences could be developed. Food is treated as a topic convenient for uncovering of various memory layers and representation of (silenced and neglected) histories of the everyday home food producers.

Klíčová slova: paměť, jídlo, tělo, smysly, antropologie, paměťová studia.

Key words: memory, food, body, senses, anthropology, memory studies.

Úvod

Když vzpomínáme na nejrannější dětské vzpomínky, často se nám spojují s obrazy domova a nejbližší rodiny. V dětských vzpomínkách se pak nezdá kdy objevuje coby silný motiv jídlo, ať už ve formě láskyplné mateřské péče nebo traumatu z jeho nucené konzumace. Vzpomínkové obrazy jídla se však nevyskytují samy o sobě, spolu s jídlem si vždy vybavíme i vůni, prostředí a osoby, které byly té příležitosti účastny. Jak píše Deborah Lupton, „*jídlo je elementem materiálního světa, který ztělesňuje a organizuje náš vztah k minulosti sociálně signifikantním způsobem.*“¹ Ve společenských vědách, kde nás zajímá především sociální a kulturní aspekt jídla, se můžeme na jídlo zaměřit ze dvou perspektiv. První se snaží pochopit jídlo samo o sobě jako druh komunikace, jejíž prostřednictvím lidé směřují významy (jako např. solidarita, status, různé identity a hodnoty). Představiteli prvního směru by byli především ti badatelé, kteří se snaží na jídlo pohlížet jako na jazyk ve smyslu *langue*, tedy svébytný znakový systém s vlastními pravidly². Druhý proud se snaží uchopit jídlo na rovině promluvy (*parole*), tedy jako součást komunikace, kde vystupuje jako jeden z mnoha komunikačních kanálů spolu s verbálním i neverbálním jazykem. Zajímá nás pak tedy souhra všech komunikačních kanálů. Právě tato perspektiva bude zajímat i nás v tomto textu. Bude nás zajímat nejen to, jak a co jíme, ale také o čem během přípravy a konzumace jídla mluvíme a jak při tom přemýšlíme. Zaměříme na

¹ LUPTON, Deborah. *Food, the Body and Self*, London: Sage, 1998, s. 32.

² Tento směr Deborah Lupton nazývá funkcionalisticky-strukturální - zástupci jsou např. LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mythologica I: Syrové a vařené*. Praha: Argo, 2006, (1. vydání 1964) nebo DOUGLAS, Mary. *Čistota a nebezpečí*. Praha: Malvern, 2014, (1. vydání 1966) a DOUGLAS, Mary. Deciphering a meal. *Daedalus*, 1972, s. 61-81.

jídlo jako evokativní motiv ke vzpomínání, který nám díky zapojení smyslů zároveň rozkrývá a aktivizuje specifickou vrstvu paměti.

Tato studie bude spíše teoretickým zamyšlením nad otázkou, která zaměstnává vědce v oblasti paměťových studií dodnes, a to „jak lidé vzpomínají a zapomínají“. Teprve po nastavení jasných teoretických východisek ve vztahu k otázce „jak lidé vzpomínají“ se v analýzách empirického materiálu můžeme zabývat otázkou „na co vzpomínají“. Tato studie se tak bude snažit vystavit jakýsi komunikační most mezi antropologickými teoriemi (zejména antropologií smyslů) a přístupy a metodami využívanými především v historiografických oborech zabývajících se pamětí. Text je založen na syntéze odborné literatury, nikoliv na analýze empirických dat. Proto také úryvky z rozhovorů slouží pouze pro dokreslení prezentovaných přístupů. Promyšlení otázky "jak vzpomínáme" nám však velmi dobře stimuluje krásná literatura, protože nejeden autor se snažil okolo této otázky vystavět své úvahy. Jednotlivé oddíly této studie tedy uvádím vždy úryvkem z beletrie. Ostatně i odborné studie jsou ve své podstatě literárním textem, který by neměl zcela rezignovat na čtivost a čtenářskou atraktivitu. Navíc snad všichni autoři zabývající se dialogem paměti a jídla začínají čtením Marcela Prousta.³

Jídlo a slova

„Dodnes mám na hlavě boule od toho, jak mi do ní jako malému děcku vtloukali, že se u jídla nemluví. ... Já ovšem nevidím důvod, proč nevyužít ústa mimo žvýkání i ke žvanění. ... Při jídle vznikly některé z největších myšlenek světa, například ‚Polévka je grunt, kdo ji nejí, bude špunt‘. Ušlechtilá konverzace nad kvalitním a chutným pokrmem je skvělou školou krasomluvy, logického myšlení a vzájemného respektu. To, co nám ve školkách zakazovali, tj. tzv. povídání u papání, je zkrátka už po dlouhá staletí nedílnou součástí západní kultury všem maminkám navzdory.“⁴

³ SUTTON, David E. *Remembrance of repasts: an anthropology of food and memory*. Oxford: Berg, 2001, s. 1-18.

⁴ FLAŠKA, J. 2013. *Vliv předškolního vzdělávání na konverzaci u oběda*. [Online] Dostupné z URL: < <http://www.ydiot.com/texty/?vliv-predskolniho-vzdelavani-na-konverzaci-u-jidla> > [Cit. 2017-06-01].

Téma jídla nezahrnuje pouze jeho konzumaci. Jídlo a slova jsou neodmyslitelně spjatá. Nicole Bourque⁵ na svém výzkumu v Andách prezentuje, jak příprava, distribuce, přijetí a konzumace jídla fungují jako specifická forma komunikace (především významů jako schválení, přijetí, odmítnutí, spřízněnosti a rozdílu, stejně jako rozličných identit). Tato komunikační strategie je podle ní zcela naučena během socializace. Jídlo a nakládání s jídlem se tedy může chovat jako znakový systém. Současně je ale jídlo (od přípravy po konzumaci) neodmyslitelně spojeno s jazykovou praxí (mluvenou i psanou) jako takovou, konkrétně se směnou slov. U přípravy i konzumace jídla prostě rádi a často mluvíme. „*Požítky úst jsou nadvakrát podřízeny zákonu orality: tak jako ústy přijímáme jídlo (požitek konzumace), jsou současně branou hojně lingvistické aktivity (požitek mluvy), díky níž popisujeme, pojmenováváme, rozlišujeme, porovnáváme, zabarvujeme a přeháníme.*“⁶

Psaní o jídle je tématem, které mistrně zpracovává ve své knize *Eat my words: Reading Women's Lives Through the Cookbooks They Wrote* americká folkloristka Janet Theophano⁷. Zaměřuje se v ní na kuchařské knihy a sešity, které považuje za specifické písemné svědectví o minulých životech v událostní historii nezachycených domácích hospodyněk. Kuchařské knihy považuje za prostředek budování sociálních vazeb skrze sdílení a sbírání receptů, prostředek k prezentaci statusu a bohatství a uchovávání vzpomínek a obrazů minulosti. „*Často kuchařky sloužily coby místo čtenářského vzpomínání na způsob života, který již zanikl, a nostalgického obnovování minulé kultury, jež přetrvává hlavně v paměti.*“⁸

Domácí sešity s recepty jsou velmi mnohovrstevnatým pramenem. Jsou odrazem jak konkrétních autobiografií, tak kolektivní paměti. Mohou zachycovat proměny sociokulturních vztahů a vzorů pro chování a současně na jejich základě může vzniknout koncept skupinové kuchyně (regionální, národní, etnické kuchyně). Záleží jen na tom, v jakém rámci budou dále prezentovány. Zatímco publikované kuchařky často reprezentují stravu a životy vyšších vrstev, osobní kuchařské záznamy

⁵ BOURQUE, Nicole. Eating your words. In HENDRY, Joy - WATSON, C. W. (eds.) *An Anthropology of Indirect Communication*, London, New York: Routledge, 2001, s. 85-100.

⁶ GIARD, Luce. Doing cooking. In DE CERTEAU, Michel - MAYOL, Pierre - GIARD, Luce. *The practice of everyday life*, Minneapolis: University of Minnesota Press, 1998, s. 186.

⁷ THEOPHANO, Janet. *Eat my words: reading women's lives through the cookbooks they wrote*. New York: Palgrave Macmillan, 2003.

⁸ THEOPHANO, Janet. *Eat my words: reading women's lives through the cookbooks they wrote*. s. 8.

mohou být možná jediným písemným pramenem, který vytvářejí ženy z vrstev chudších. V anglofonním prostředí je fenomén těchto pramenů (tzv. *manuscript cookbooks*) věnována celkem velká pozornost.

Skrze předávání domácích kuchařských sešitů vznikají specifické mezigenerační vazby mezi ženami v rámci příbuzenské sítě. Stávají se tedy jakýmsi archívem referujícím o domácím životě a mají tedy současně i autobiografickou funkci. Vzhledem k tomu, že ženy v minulosti nevytvářely mnoho autorských písemných dokumentů referujících o jejich domácím životě, jsou kuchařky spolu s dopisy, poezií a deníky nezastupitelným dokumentem pro studium této intimní domácí sféry, která i přes mnohé pokusy není doposud dostatečně popsána.⁹

Přípravu a konzumaci jídla však vedle psaného jazyka snad ještě znatelněji provází akt mluvení. Jen málokdo zvládně dodržel školskou prohibici na "povídání u papání" a v některých kontextech je hovor u jídla nejen povolený, ale i společensky očekávaný. Ostatně nejen hovor, ale i jiné aktivity jsou integrální součástí kulinární praxe.

Úryvek z rozhovoru:

Na svatby vaříme takhle pohromadě, to jsme vždycky dělali, ale dříve, když vařili na svatbu, tak si u toho zpívali ty svatební písničky, to ty starý,

⁹ Domácí život žen uplynulého století je trochu lépe popsán například v americkém prostředí, kde praxi a diskurz období 50. a 60. let pečlivě analyzuje například Betty Friedan (FRIEDAN, Betty. *The Feminine Mystique*. New York, 1963) a jiní. O českém prostředí ale byly publikovány především práce vztahující se k formálním a veřejným aspektům ženských životů v minulosti (např. VODÁKOVÁ, Alena. K otázce ženské práce/To the question of women's work. *Sociologický Časopis/Czech Sociological Review*, 27 (4), 1991, s. 440-454; JECHOVÁ, Květa. Osвобоzení domácností. *Gender rovné příležitosti výzkum* (1), 2012, s. 52-61; HAVELKOVÁ, Barbara. *Gender Equality in Law: Uncovering the Legacies of Czech State Socialism*. Oxford, Portland: Bloomsbury Publishing, 2017). V některých orálně historických studiích však domácí světy žen vyplouvají na povrch, byť nejsou hlavním analyzovaným tématem (např. TICHÁ, Jana - TICHÝ, Martin. Dvacáté století ve světle života jedné ženy. *Paměť a dějiny* (4), 2013, s. 48-58). Výraznějšího prostoru se tématu dostává ve výstupech angažovaného projektu Paměť žen (např. FRÝDLOVÁ, Pavla. *Ženská vydrží víc než člověk: dvacáté století v životních příbězích deseti žen*. Praha: Lidové noviny, 2006; FRÝDLOVÁ, Pavla. (Ed.). *Ženám patří půlka nebe*. Praha: Lidové noviny, 2007).

*co už poumírali. A zpívali ukrajinsky...když se dělaly na svatbu holubky, tak se zpívalo.*¹⁰

David Sutton¹¹ se zamýšlel nad otázkou, proč je jídlo tak nosným motivem k rozhovoru a tak evokativním podnětem pro rozhýbání paměti. „*Jídlo rozdmýchává emoce, a to jak kvůli svým smyslovým charakteristikám, tak sociálnímu významu. Pro mnohé je požitek z jídla nejvyšším bodem každodenního smyslového prožívání. Existuje obzvláště silné pouto mezi vjemy chuťovými, čichovými a emocionální dimenzí lidské zkušenosti.*“¹² Spojení jídla s emocemi však funguje i opačně. Se vzpomínkami na konkrétní situace spojené s jídlem jsme schopni si vybavit jasně i prožívané emoce. „*Fakt, že lidé si vybavují emoce, které prožívali během situací spojených s jídlem svědčí o důležitosti této zkušenosti. Emoce jsou zde indikátorem aktérství (markers of agency).*“¹³

Podle Suttona má člověk velmi rozvinutý slovník na popis vizuálních vjemů. Pro popis chuťových a čichových vjemů však máme jen omezené výrazové prostředky, zato však tyto smysly vystupují vždy ve vzájemném propojení, které nazývá "synesthesia" a právě tento souběh z nich činí silného nositele vzpomínek. Jinými slovy - dává jim evokativní moc, tj. moc vázat na sebe komplexní obrazy sociálních situací.¹⁴ Synestetické vjemy (komplexní zkušenost vzniklá spojením vstupů z více smyslů) nám nejen evokují izolované obrazy, mají navíc tendenci se řetězit, vázat na sebe další a další obrazy. Podle Suttona tak vzpomínky zaznamenané, které se vyjeví z hlubin paměti díky čichovým a chuťovým vjemům, by nám pamětník za jiných okolností nikdy nemusel sdělit. Tedy v závislosti na kladených otázkách je s pamětníkem někdy lépe jednou stolovat, než třikrát vést formální biografický rozhovor.

¹⁰ Rozhovor Gabriely Fatkové v roce 2017 s pamětnicí v česko-bavorském pohraničí, kam její rodina byla dosídlena z Ukrajiny.

¹¹ SUTTON, David E. *Remembrance of repasts: an anthropology of food and memory.*

¹² LUPTON, Deborah. *Food, the Body and Self*, s. 31.

¹³ LUPTON, Deborah. *Food, the Body and Self*, s. 47. Ve větě o emocích jako indikátoru aktérství však autorka odkazuje na CRAWFORD, R. a kol. a cultural account of "helath": control, release, and the social body, In McKinlay, J. (ed.), *Issues in the Political Economy of Health Care*. New York: Tavistock, 1984, s. 126.

¹⁴ SUTTON, David E. *Remembrance of repasts: an anthropology of food and memory*, s. 17.

Jídlo a paměť

„Matka poslala pro jeden z oněch malých baculatých koláčků, kterým se říká madlenky a vypadají, jako by byly dostaly tvar ve žlábkované lastuře. A brzy jsem, sklíčen chmurným dnem a vyhlídkou na smutný zítřek, zvedl k ústům lžičku čaje, v níž jsem nechal změkhnout kousek madlenky. Ale v témž okamžiku, kdy se doušek promíšený drobtý koláče dotkl mého patra, trhl jsem sebou a soustředil se na podivné věci, které se ve mně děly. Zaplavil mě pocit lahodného požitku, izolovaný pocit bez vědomé příčiny. Okamžitě způsobil, že se mi životní převraty staly lhostejnými, pohromy neškodnými, krátkost života klamnou, podobně jako si počíná láska, když mě naplní drahocennou esencí: nebo spíš tato esence nebyla ve mně, nýbrž byla mnou. Přestal jsem se cítit nepatrný, nahodilý, smrtelný. ...

Žádám od své mysli další úsilí, aby ten prchavý dojem ještě jednou vyvolala. A aby nic netříštilo elán, s nímž se ho pokusí znova zmocnit, odstraňuji každou překážku, každou cizorodou myšlenku, chráním svůj sluch i pozornost před zvuky ze sousedního pokoje. ... Ano, to, co se tak vzrušeně chvěje v hloubi mého nitra, je patrně obraz, vizuální vzpomínka, spojená s onou chutí a pokoušející se ji vysledovat až ke mně. ...

A pojednou se mi vzpomínka objevila. Byla to chuť kousku madlenky, který mi v Combray v neděli ráno ... dávala, namočený do čaje nebo do lípového odvaru, teta Leonie, když jsem jí ráno přišel do jejího pokoje popřát dobré jitro. Pohled na madlenku mi nic nepřipomínal, dokud jsem ji neokusil ... Avšak když se po smrti bytostí a po zničení věcí neudrželo nic z dávné minulosti, zbývají ještě dlouho samy vůně a chuti, křehčí, ale houževnatější, nehmotnější, trvalejší, věrnější, a jeho duše stále schopné pamatovat, čekat, doufat na zříceninách všeho ostatního a neúnavně vést na své skoro nehmatatelné kapičce obrovskou stavbu vzpomínky.

A jakmile jsem zas poznal chuť sousta madlenky, namočené do lípového odvaru, který mi teta dávala ..., hned se starý šedý dům do ulice, v němž byl její pokoj, připojil jako divadelní dekorace ... A jako v té hříčce, při níž Japonci pro zábavu pouštějí do porcelánové misky s vodou kousky

*papíru do té chvíle bezbarvé, které se, sotva jsou potopeny, roztáhnou a rozvinou, zbarví se, rozliší, promění v květy, v domy, v určité poznatelné osoby, právě teď všechny květiny v naší zahradě a v parku pana Swanna i lekníny ve Vivonne a lidé z vesnice, jejich malá obydlí a kostel a celé Combray i s okolím, to vše nabylo pevných tvarů a vynořilo se, město i zahrady, z mého šálku čaje.*¹⁵

Jak zdůrazňuje sám Proust, vůně a chutě mají tendenci přetrvávat a vyvolávat až překvapivě jasné obrazy minulosti. V případě orální historie například můžeme narátorům cíleně nabízet konkrétní chuťové či čichové vjemy, abychom podpořili barvitost jejich vzpomínání. Můžeme také vzpomínky na chutě a vůně zapojit do dotazování, abychom tím zpřesnili a zabydleli konkrétní vzpomínkové obrazy. Také je možné použít obrazy minulých situací a mimeticky je zpřítomnit během dalšího rozhovoru. Autorčina babička má například snídaně svého dětství a mládí neodmyslitelně spojené s popíjením melty, resp. bílé kávy z melty. Není nic jednoduššího než si během následného rozhovoru meltu připravit a během jejího popíjení vzpomínat právě na vše, co si narátor s touto chutí a vůní spojuje.

Tuto techniku – vyvolávání vzpomínek pomocí podnětů, můžeme použít v pozdější části výzkumu, během opakovaných rozhovorů, zejména pokud již máme zaznamenaný souvislý vyprávěný životní příběh, v němž chceme detailně rozvézt a prohloubit jednotlivé etapy nebo témata. Nebo lze tuto techniku použít jako výchozí bod vedení rozhovorů. V antropologicky laděném terénním výzkumu, kde předem usilujeme o navázání důvěrnějších vztahů se zkoumanými jedinci a souběžně s interview plánujeme užití metody zúčastněného pozorování, se právě téma spojené se stravováním může ukázat jako nekonfliktní a společensky přijatelné pro počáteční seznamování. Já osobně se domnívám, že samotné vyprávění životního příběhu je vhodnější provézt až po mnohdy časově náročné fázi "lámání ledů".

Ať už se rozhodneme pro zařazení tématu jídla do jakékoliv části výzkumu, je třeba předem rezignovat na představu, že cílem našeho dotazování bude výzkum jídla samotného. Naopak, půjde nám především o podchycení specifické vrstvy paměti, která je neodmyslitelně spojena s konzumací a přípravou potravy (*food-*

¹⁵ PROUST, Marcel. *Hledání ztraceného času I*, Praha: Odeon, 1979, s. 53-56.

centered memory). Příprava a konzumace potravy je pravidelná, neustále opakovaná praxe, která se stává průsečíkem mnoha dalších sfér, které by neměly uniknout pozornosti sociálního vědce nebo vědkyně. V této praxi jsou ztělesněny rodinné osudy, náboženská dogmata i dětské vzpomínky. Jídlo pak může znamenat místo manifestace sociálních identit, vazeb a závazků. Jak si všímá David Sutton, je v určitých etnografických kontextech také významnou komponentou vzpomínání jako takového.¹⁶

Alexandra Krupa Lawrynowicz interpretuje zápisky s recepty žen z terezínského ghetta jako místo svědectví a paměti jeho obyvatel, jejichž život se před válkou do značné míry realizoval za sporákem. „*Plánování jídel, příprava jídla, sdílení receptů, snaha nakrmit ostatní – to byla hlavní ohniska života žen, než přišly do terezínského ghetta.*“¹⁷ Samotná sbírka receptů je pak svébytným svědectvím o životě v ghettu, ale i prožitých traumatech. Všechna svědectví holocaustu však zdaleka nejsou schopna promlouvat k nezúčastněným. Krupa-Lawrynowicz se odkazuje na Shoshanu Feldman, která tvrdí, že pravda o traumatu dlí uvnitř, za stěnami koncentráku/ghetta a lidé zevnitř bohužel nemají "jazyk" nebo "hlas", kterým by komunikovali prožité trauma lidem zvnějšku. Pokud svědectví není prezentováno v rámci, který nám umožní jeho porozumění, nebudeme jej vnímat jako svědectví.¹⁸

Tato nepropustnost výpovědi nebo absence společného "jazyka" je pro mě téma důležité i pro výzkum jídla a paměti v jiných kontextech než jen ve výjimečném případě terezínského ghetta. Právě každodenní kulinární praktiky (plánování jídel, příprava jídla, sdílení receptů, snaha nakrmit ostatní atd.), jež se odehrávají na denní bázi za zdmi domácností, jsou očím pozorovatelů často neviditelné a vzhledem k tomu, že se jedná o ztělesněné aktivity na úrovni neuvědomovaného gesta¹⁹, nemají ani "jazyk", kterým by o nich mohlo být snadno referováno.

Pokud klasický historiografický diskurz spíše opomíjí sféru každodenních kulinárních praktik, nebudou v jeho rámci zápisky receptů terezínských žen

¹⁶ SUTTON, David E. *Remembrance of repasts: an anthropology of food and memory.*

¹⁷ KRUPA-ŁAWRYNOWICZ, Alexandra. The Taste Remembered. On the Extraordinary Testimony of the Women from Terezín. *Lodzkie Studia Etnograficzne* 54, 2015, s. 155.

¹⁸ Parafraze Feldman 1992:231-232 v KRUPA-ŁAWRYNOWICZ, Alexandra. The Taste Remembered. On the Extraordinary Testimony of the Women from Terezín , s. 152).

¹⁹ Více GIARD, Luce. Doing cooking.

vystupovat jako důležité životní svědectví, protože sféra, o níž referují, není považována za podstatnou vzhledem k tzv. "velkým dějinám". Zápisky tak mohou postrádat rámec, v němž by mohly být vnímány jako svědectví.

Zřídkačnost pramenů pro starší historická období částečně vysvětluje relativní nezájem ze strany historiografie o téma domácí každodenní stravy a stravování (výjimečnými v tomto ohledu jsou práce Magdalény Beranové a Mileny Lenderové). Neviditelnost domácích kulinárních praktik netkví v jejich utajení, ale v samozřejmosti, se kterou k nim přistupujeme. Antropology vede praxe terénního výzkumu u ne-evropských populací k důkladnému pozorování každodenních aktivit sledovaných aktérů a způsobů „osmyslňování“ světa prostřednictvím formálních i neformálních rozhovorů. Zde se také nejbližší setkávají antropologické a orálně historické metodologické přístupy. Přestože orální historie má tendenci neparcelovat životní příběh jednotlivce na jednotlivé sféry (s výjimkou metody strukturovaného životopisného vyprávění, které se ale hodí pro úzkou skupinu narátorů, specifických svou profesí nebo společenskou funkcí)²⁰, téma jídla životní vyprávění nutně protíná, ať už se jedná o motivy nedostatku, kreativní tvorby náhražek či živé obrazy bezstarostného dětství, kdy narátor byl opečováván a živen rodiči nebo sám zajišťoval výživu vlastním potomkům. Na druhou stranu však ona samozřejmost, pojící se s každodenním stravováním, může způsobit, že tyto obrazy budou v životním líčení jedince upozaděné, z jeho pohledu možná nepodstatné a vytěsňené. Domnívám se však, že moderní dějiny a orálně orientované historiografické přístupy by se tomuto tématu neměly vyhýbat. Mají totiž ve svých rukou právě ty metodologické nástroje, které mohou nastavit rámce, v nichž bude svědectví jinak neviditelné oblasti porozuměno.

Tělo, smysly a paměť

„Seděl a díval se na obsah kastrůlku. Toho králíka měli se ženou k obědu v ten den, co umřela.

Vybavoval si, jak jeho žena stahovala králíka, jak ho vkládala do trouby, jak si s ním její ruce hrály... Jak spolu seděli u stolu a jedli ho. Spolu...

²⁰ Více VANĚK, Miroslav - MÜCKE, Pavel. *Třetí strana trojúhelníku. Teorie a praxe orální historie*. Praha: Karolinum, 2015, s. 145-147.

Jak jí poděkoval a řekl, bylo to výborný, a jak se ona usmála... Jak potom zbytek dala do rendlíku a řekla mu, ať si králíka ohřeje, až bude mít chuť... Pak dala rendlík do mrazáku a šla luštit tu křížovku.

Jídlo krásně vonělo, ale pan Kryštof na něj neměl vůbec chuť. Celý pokoj byl té vůně plný; nebyla to jen vůně jídla, byla to vůně strnišť, po kterých se na podzim procházeli, vůně společných horkých letních nocí před léty, která se už nikdy nemohla vrátit, vůně čerstvě vymalovaných zdí jejich prvního maličkého bytu, vůně deštníku, který držel nad její hlavou, vůně benzínu jejich prvního auta, vůně šampónu, který používala, vůně jejich dlaní, které ho hladily, vůně vlny, ze které pletla, vůně jejich knížek a postele a mýdla a propisovačky a časopisu s křížovkou... Najednou se mu zdvihl žaludek tak, že se málem pozvracel. Na chvíli zavřel oči, a když je otevřel, měl je plné slz.

Čím déle se na jídlo díval, tím neodbytnější měl pocit, že vlastně jí svou ženu. Tak, jako byl součástí jeho ženy rozpletený svetr položený na nedoluštěné křížovce, dámské hodinky s ošoupaným řemínkem, romantická knížka na nočním stolku, tak, jako byla součástí jeho ženy neustlaná postel, vytvarovaná ještě jejím tělem, tak byl její součástí i tenhle králík na brusinkách.²¹

Embodiment (do češtiny by ne zcela přesně šlo přeložit jako ztělesnění) jako žitá zkušenost s našim tělem a vnímaná skrze naše tělo a způsob bytí-ve-světě je pojem, který je zakotven ve fenomenologii. Jeho uvedení do sociovědní praxe je spojeno s obratem od vnímání těla v karteziánské dichotomii jako prostého protikladu mysli, nebo jako pouhé zásobárny symbolů a metafor.²² Badatelé pracující s analytickým pojmem *embodiment* se snaží překonat dominanci textu. Tento odklon pak připomíná analogickou situaci v rámci antropologie smyslů²³, v níž se badatelé snaží vymanit z dominance zraku. Fenomenologický obrat k tělesnosti si neklade za cíl „*vystrnadit*

²¹ FLAŠKA, J. 2011. *Králík na brusinkách*. [Online] Dostupné z URL: <<http://ydiot.com/texty/?kralik-na-brusinkach>> [Cit. 2017-06-01].

²² DOUGLAS, Mary. *Natural symbols: Explorations in cosmology*. London a New York: Routledge, 2004 (1. vydání 1970); LAKOFF, George - JOHNSON, Mark. *Philosophy in the flesh: The embodied mind and its challenge to western thought*. New York: Basic Books, 1999.

²³ Např. PINK, Sarah. *Doing sensory ethnography*. London: Sage, 2015.

*textualitu, ale spíše ji vytvořit vhodného dialektického partnera“.*²⁴ Stejně tak i v antropologii smyslů nelze zrakový kanál zcela vyřadit z komplexní smyslové zkušenosti.

Ačkoliv se koncept *embodimentu* stal klíčovým pro antropologii i zahraniční historii starších dějin²⁵ a dějin umění²⁶, v paměťových studiích doposud hledá své místo. Téma ztělesněného prožívání si ještě musí najít cestu do studií, kterým v českém prostředí doposud vládnou vlivné nicméně již letité koncepty Maurice Halbwachse, Jana Assmanna a Pierra Nory²⁷, přestože zahraniční orální historikové již diskutují například o neverbálních ztělesněných aspektech komunikace během biografických rozhovorů²⁸. Tato diskuze je aktuální především pro ty historiky, jež se zaměřují na obtížně verbalizovaná témata (například tanec, gender nebo neverbální komunikace). Tito badatelé se snaží dostat tělesný rozměr zkušenosti do svého výzkumu pomocí použití audiovizuálních záznamových technik. Friedman²⁹ ale oponuje, že tělesné bytí-ve-světě (naše i našich narátorů) nelze redukovat na prostý videozáznam. Měli bychom do výzkumu připojit pozorování každodenních praktik a ztělesněné praxe našich narátorů. Nepřímo tím volá po fúzi orálně-historických a antropologických terénních metod. Zapojení technik pozorování do historického výzkumu (pokud máme k dispozici živé pamětníky a jsou ochotni na takový výzkum přistoupit) může výsledky jen obohatit. Zde je pak velmi cenným pramenem podrobný terénní deník výzkumníka, který se snaží o detailní reflexi prožitého.³⁰

²⁴ CSORDAS, Thomas J. *Embodiment and experience: The existential ground of culture and self*. Cambridge University Press, 1994, s. 12.

²⁵ Ve frankofonním prostředí např. práce Alaina Corbina a v anglofonním Constance Classen (Kanada) nebo James McCann (USA).

²⁶ Např. výzkumy Bissery Pentchevy na University of Stafford nebo v našich podmínkách práce Ivana Folettiho z Masarykovy univerzity.

²⁷ Viz MASLOWSKI, Nicolas, ŠUBRT, Jiří a kol. *Kolektivní paměť. K teoretickým otázkám*. Praha: Karolinum, 2015.

²⁸ Např. HAMILTON, P. *The Proust effect: oral history and the senses*. Oxford: Oxford University Press, 2011; celá diskuze je pak široce rozvinuta ve sborníku HOFFMAN, A. M. a kol. *Thinking about oral history: Theories and applications*. Rowman Altamira, 2007.

²⁹ FRIEDMAN, Jeff. Oral History, Hermeneutics, and Embodiment. *The Oral History Review*, 41(2), 2014, s. 299.

³⁰ Kritické přehodnocení dosavadních metodologických nástrojů v sociálních vědách známé jako reflexivní obrat přichází s požadavkem, abychom v procesu terénní produkce dat reflektovali roli výzkumníka v terénu, neboť výzkum není pouhý sběr objektivně existujících dat, ale jejich produkce

Právě pro podchycení našeho tělesného bytí-ve-světě je jídlo jedním z nosných témat. Deborah Lupton dokonce toto téma považuje za jedno z nejzásadnějších, ptáme-li se po způsobech formování představ o sobě samých. "*Jídlo a stravovací zvyklosti jsou banální praxí našeho každodenního života; my všichni jako živé bytosti musíme jíst, abychom přežili. Tato zdánlivá banalita je ale ošidná. Jídlo a stravovací zvyklosti a preference pro nás neznamenají jen ‚palivo‘, úlevu od hladu nebo chuťový prožitek. Jídlo a stravování jsou zásadní pro naši subjektivitu, sebepojetí, tělesnou zkušenost nebo způsoby, jakými žijeme skrze naše těla, která jsou neodmyslitelně spojena s naší subjektivitou.*"³¹

Tělesná zkušenost je zároveň silně určována našimi smysly. Ve výzkumné situaci je totiž praktický a znatelný rozdíl mezi tím, když vyslovíme spojení "králík na brusinkách" a když jej máme před sebou a vnímáme jeho vůni a chuť, a nebo mezi slovem "madlenka" a její chutí, mísící se s chutí a vůní čaje. Sarah Pink prosazuje výzkumnou metodu multimyslové participace v níž výzkumník zaujímá pozici žáka nebo učedníka a snaží se postupně akceptovat a participovat fyzicky na aktivitách sledované populace (nebo spolupracujícího pamětníka). Výzkumník se tedy učí chodit, jíst, tančit, vnímat vůně spolu se svými respondenty.³² Výzkum se v tomto podání samozřejmě sestává hlavně z rozhovorů, ale ty jsou prokládány běžnými aktivitami sledovaného terénu. Výzkumník se může zapojit do domácích prací, nabídnout své (často mladé) ruce na pomoc a načerpat tak data, která jsou za hranicí pouhé slovní interakce.

Úryvek z rozhovoru:

N: Eště děkuju jednou Bohu, teda na to vy nevěříte, že jo, vy mladý, že eště to zdraví mi slouží. Miluju zahradu a ona mi to vrací, podívejte se.

T: A to všechno děláte Vy, celou tu zahradu?

N: Jo, jo.

T: To je ale, to je neskutečný.

v interakci s terénem. Sama osoba výzkumníka tedy ovlivňuje a určuje produkci dat, tohoto vlivu by si měl být každý výzkumník vědom a být schopen jej kriticky zhodnotit.

³¹ LUPTON, Deborah. *Food, the Body and Self*, s. 1.

³² PINK, Sarah. *Doing sensory ethnography*.

N: Úžasný, to mě tak baví. Ráno, když jsou takový vedra, tak ráno vstanu a projdu se mezi tou kukuřicí. Zkuste si to ... To je něco úžasného, co?

T: Hm.

N: Já si tam vždycky nasázím řádky tý kukuřice, aby se to políčko neofoukalo a aby tam bylo trochu stínu. To je takovej jako chodník, jakej je krásnej, to je jako álej. A já tudy ráda chodím.³³

Zájem o smysly a paměť se pomalu začíná projevovat i na poli historiografie³⁴. Obrat k různosti smyslové zkušenosti je založen na kritice dominance zraku a textu v západní kultuře. Tuto dominanci se snaží badatelé vyrovnat tak, že budou vedle vjemů dominantních smyslů (zrak a sluch) věnovat pozornost i smyslům tzv. "nižším" (čich, chuť, hmat).

Úryvek z rozhovoru:

V kuchyni to vždy krásně vonělo. Na plotně vařilo zrní pro zvířata. Jednou jsem neodolala a z odstaveného hrnce ochutnala. Tak dítě zkouší ochutnat asi leccos. Vzpomínám si, že bykům ve chlévě se přidávala na siláž melasa, která voněla. Byla přistavená v otevřených barelech, ale nechutnalo to tak dobře, jak vonělo. Taky jsem jedla a moc mi chutnaly tzv. chlebičky. Tak maminka říkala nezralým, ještě zeleným semenům planého slézu, který rosl všude na rumišťích a na polích. Také jsme sbíraly a sušily také různé léčivé rostliny jako podběl, šípky, černý bez, jitrocel, břízu, hluchavky, kontryhel, lípu apod. Dělalý jsme si z nich v zimě čaj. To bylo vůně.³⁵(paní Palečková, Tachov, původem z Moravy)

³³ Rozhovor Gabriely Fatkové (výzkumnici v rámci projektu Sídlní a krajinný prostor jako odraz kulturního dědictví a paměti národa) s pamětnicí v česko-bavorském pohraničí v roce 2014 (antropologický úzus preferuje ochranu respondentů formou anonymizace). Pamětnice zesnula zhruba rok po rozhovoru. Jedná se pravděpodobně o její poslední zaznamenaný rozhovor.

³⁴ Viz BRADLEY, Mark. *Smell and the ancient senses*. London a New York: Routledge, 2014; BUTLER, Shane - PURVES, Alex. *Synaesthesia and the ancient senses*. London a New York: Routledge, 2014; DAMOUSI, J., & HAMILTON, P. (Eds.). *A Cultural History of Sound, Memory, and the Senses*. London a New York: Routledge, 2016.

³⁵ Rozhovor Gabriely Fatkové v roce 2017 s pamětnicí v česko-bavorském pohraničí, kam její rodina byla dosídlena z Moravy.

V praxi však nelze zrak a text zcela překročit a vynechat, je tedy nutné přistoupit na metody, kde jen jednotlivé smysly budou zapojeny jiným poměrem než doposud. Jako praktický příklad si můžeme uvést techniku "smellwalk" mapující tzv. "smellscapes". Respondenti procházejí prostor (nejčastěji města) a nahrávají si vlastní hlas, nebo píšou poznámky o jednotlivých místech a pachu a vůni, kterou na nich vnímají. Umístěním těchto poznámek a asociací do mapy vzniká reprezentace virtuálního prostoru složeného z osobních míst, určených silným čichovým vjemem. Čichové vzpomínky jsou zaznamenávány ve vztahu ke konkrétním místům (např. jaké vůně si pamětník pamatuje z konkrétních městských čtvrtí), je tedy zachycena prchavá podoba pachu města, která se neustále proměňuje a lze ji sdílet například s nezúčastněnými návštěvníky.

Takto může vypadat studie upozadující programově zrakové vnímání. Dominance textu však prostupuje i těmito originálními pokusy. Je to opět mluvený jazyk – text, jež používáme, abychom referovali o prožívané zkušenosti. Karen O'Reilly³⁶ používá techniku pozorování běžných každodenních situací aktérů a komplexní smyslovou zkušenost zaznamenává formou hutného textu, přičemž zdůrazňuje, že etnografické texty využívají literární postupy a jsou narativní. Jen tak lze podle ní zachytit neredukovatelnou mnoha-vrstevnost lidské zkušenosti. Vrstevnatost, mnohohlasost, členitost a ambivalence je však vlastní nejen lidské zkušenosti jako celku, ale i samotnému jídlu, které je předmětem našeho pojednání.

Jídlo jako motiv ke vzpomínání a zapomínání

„Nechci vědět, ve kterém pokoji se oběsila. Jednou mi to někdo začal vykládat, ale já řekl, že to nechci vědět. Měli pochopení a nechali toho. Opustili jsme to téma tam u kuchyňského stolu. Zrovna jsme večeřeli a já taky nechtěl, aby se součástí té večeře stala její sebevražda. Už se nepamatuju, co jsme jedli, ale rozhodně jsme si jídlo nechtěli okořenit smrtí jedné nešťastné ženy.“³⁷

Nejen láska, ale i rozhovory v terénu „prochází žaludkem“. Spolu s Davidem Suttonem vycházíme z předpokladu, že jídlo je neobvykle nosné evokativní téma,

³⁶ O'REILLY, Karen. *Ethnographic methods*. London a New York: Routledge, 2005.

³⁷ BRAUTIGAN, Richard. *Nešťastná žena: cesta*, Praha: Volvox Globator, 2001. s. 10.

odrazový můstek ke vzpomínání na ledacos, téma, o němž se nezdráhají mluvit jak muži, tak ženy. Téma, které má každý rád. Skrze mluvením o jídle a společným stolováním ustavujeme důvěrný vztah s informanty (v anglicky psaných textech tzv. *rapport*), který je považován za nezbytný předpoklad terénního výzkumu v antropologii. Nabídka jídla výzkumníkovi je často viditelným a významným milníkem ve vývoji vztahů v terénu. A zde letitá praxe antropologických výzkumů, kombinujících interview se zúčastněným pozorováním, naznačuje, že pokud se svými informanty/narátory jíme, dostáváme se za hranici směny slov.

Jon D. Holtzman³⁸ vystihuje vzpomínání skrze jídlo pojmem "chuťová nostalgie" (*gustatory nostalgia*). Tento typ vzpomínání staví na sentimentálním obraze ztracené minulosti, v němž je jídlo prostředkem ke vzpomínání na dětství a rodinu. Jídlo je v těchto naracích objektem, skrze nějž jsou vyprávěny rodinné příběhy.

Úryvek z rozhovoru:

*Jaký jídla máme nejradši? No víte co, svičková vždycky byla a to vepřo, knedlo, zelo to nemá chybu... ty nedělní, ty sváteční, jak jsme všichni seděli po kopě, to bylo snad to nejkrásnější. Víte co a na to si člověk rád vzpomene, protože to bylo takový klid, to nikdo nechválal, protože to už bylo vždycky hop, hele mraky, jdeme rychle, jdeme na seno, jdeme na slámu a to bylo pořád litáního, ale v neděli ne... do neděle táta vždycky chtěl mít seno ve stodole. Vždycky říkal, musíme to v sobotu stihnout, protože v neděli se nepracuje.*³⁹

Fenomén chuťové nostalgie stojí za velkým úspěchem vzpomínkových kuchařek (*nostalgia cookbooks, collective memory cookbooks*). V českém prostředí dnes reprezentované dlouhou řadou kuchařů a odborníků od populární Ditu P. až po odborněji pojaté kuchařky Václava Malovického.

Holtzman ale upozorňuje, že chuťové nostalgie jsou stejně jako tradice⁴⁰ vynalézány. Můžeme se tedy setkat s podobou tzv. kabinetní nostalgie, dychtící po

³⁸ HOLTZMAN, Jon D. Food and memory. *Annual Review of Anthropology*, 35, 2006, s. 361-378.

³⁹ Rozhovor Gabriely Fatkové v roce 2017 s pamětnicí Němkou, která nebyla odsunuta z česko-bavorského pohraničí.

⁴⁰ Srov. HOBBSAWM, Eric. J. - RANGER, Terence O. *The invention of tradition*. Cambridge: Cambridge University Press, 1983.

místech, které osoba nikdy nenavštívila a dobách, v nichž nežila⁴¹, například v případě druhé generace imigrantů a zase naopak můžeme zaznamenat absenci chuťové nostalgie u migrantů, kteří přišli z velmi chudých podmínek a hlad a chudobu se z paměti snaží spíše vytěsnit.⁴² Odborný zájem o tento sentiment často vykazuje podobnou selektivní slepotu, jako nositelé sentimentu samotného. Odborné texty jsou často jednostranně zaměřeny na jídla, která jsou chutná, propracovaná, vysoce hodnocená. Holtzman upozorňuje, že samotný pojem "jídlo" není plošně aplikovatelný pro své zakotvení v západním diskurzu. "Jídlo" považuje za kulturní konstrukt srovnatelný s pojmy jako náboženství, gender nebo přibuzenství. Za jídlo pak pionýři oboru "food studies" považují především takové produkty určené ke konzumaci, jež byly podrobeny určité míře vědomé, propracované přípravy. Nespadají do této kategorie zpravidla jídla každodenní, jednoduchá a nebo jídla, která se dle aktérů prostě jen "musí jíst".

Ostatně jídla každodenní a obyčejná unikají naší pozornosti ještě z dalšího důvodu. Jejich znalost a schopnost je připravovat totiž mizí spolu s poslední generací pamětníků. Jídla, která jsou natolik všední, že je nemá smysl ani zapisovat do sešitu s recepty, jsou připravována pomocí tzv. paměti těla. Luce Giard⁴³ přirovnává paměť těla k automatickému ritualizovanému gestu, z nichž se sestává sofistikovaný řemeslný um, který nazývá "*doing-cooking*". Paměť těla vede kuchaře nebo kuchařku složitým procesem manipulace se syrovým materiálem, organizování, kombinování, zpracovávání, upravování a vynalézání.⁴⁴ Vaření jakožto sofistikovaná, ritualizovaná technika těla zůstává sice relativně uchráněno před povrchními módními trendy, ale bez opakování a habitualizace se tyto techniky nepředávají dál. Řada jídel a receptů tedy skutečně přetrvává jen v paměti aktérů starší generace, protože nebyla potřeba

⁴¹ APPADURAI, Arjun. *Modernity at large: cultural dimensions of globalization* (Vol. 1). University of Minnesota Press, 1996.

⁴² Tento fenomén vytěšňování vzpomínek na jídlo původní domoviny evidují v pohraničních oblastech, kam po válce přicházeli dosídlenci z velmi chudých regionů Rumunska. Většina narácí, spojených s jídlem, domovem, dětstvím je vázaná na české prostředí a kvalitativní skok ve výživě, který pro aktéry migrace znamenala. Přenesení určitých plodin z Rumunska (např. fazole nebo kukuřice) pak v narácích shrnují pod běžné "tak jsme byli zvyklí" s absencí sentimentálních textových strategií.

⁴³ GIARD, Luce. *Doing cooking*.

⁴⁴ Vaření Giard považuje za kreativní proces, který je ale omezen základními principy, například konceptem kýžené konzistence.

samožřejmě jídla zapisovat a další generace je již nepřipravují. Nicméně výzkumník se na tyto pokrmy a recepty může stále ještě doptat, byť "grif", se kterým býval pokrm připravován, už může být zavátý časem.

Úryvek z rozhovoru:

Náše teta hodně vařila, když máma pak chodila do práce a ta nikdy nepoužívala prkýnko. Ta měla nožik a všechno dělala nad hrncem. Všechno takhle krájela, ať to byla mrkev, ať to byla cibule, cokoliv. Jako my jsme spíš dávali to sádlo a to všechno až na konec. Já vím, že teta vzala vždycky lžici a šup tam s tím sádlem. A to zasyčelo.⁴⁵

Orální historie vedle interview musí pracovat i se zapsanými texty osobní povahy. Vaněk a Mücke⁴⁶ uvádějí jako příklady takovýchto textů například sepsané paměti, deníky, osobní dopisy, fotografie s popiskami, privátní filmy, školní slohové práce, emaily a SMS. Pokud bych chtěla hledat tyto historické prameny u mých dělnických předků, asi bych našla sotva pár fotografií, pohledy z dovolených. Autorčina babička například posledních 15 let píše už jen nákupní seznamy, odjezdy autobusů a zapisuje recepty do svého sešitu. Autorce se tak v nedávné době ocitl v rukou balíček od babičky s nápisem „liřina“⁴⁷ (s háčkem nad T) a sklenička se zavařeninou s nápisem „lyngre“⁴⁸. Tato zkušenost vedla k nahlédnutí jak je svět psaných textů životní realitě autorčiny babičky vzdálený. Po osobách, které mnoho nečtou a nepíší, nám zůstane jen velmi omezený soubor historických pramenů. Pokud ovšem víme, že určitá vrstva nebo skupina ve společnosti se podílí na tvorbě psaných pramenů jen omezenou měrou, o to více bychom měli vytěžit a inovovat metody tvorby dat, jež jsou založeny na oralitě nebo pozorování jednání. V době, kdy sociální vědy ve vztahu ke kolektivní paměti stále častěji operují s koncepty jako *embodiment* nebo *synesthesia*, budeme muset uvažovat nad novými, kontaktními a interaktivními metodologickými nástroji, které nám pomohou se přiblížit aktérské perspektivě na čistě tělesné, zkušenostní bázi. A máme-li k dispozici pamětníky, a nejen šanony plné písemných záznamů, bylo by škoda této příležitosti nevyužít.

⁴⁵ Rozhovor Gabriely Fatkové v roce 2017 s pamětníkem v česko-bavorském pohraničí.

⁴⁶ VANĚK, Miroslav - MÜCKE, Pavel. *Třetí strana trojúhelníku. Teorie a praxe orální historie.*

⁴⁷ Liřina je v popisovaném regionu slaná, litá bramborová buхта.

⁴⁸ Babiččina individuální, konzistentně používaná podoba slova „ringle“.

Závěrem v první osobě

Výše sepsanými řádky jsem se pokusila shrnout změny, které se udály na poli antropologie smyslů během posledních zhruba dvaceti let. Jedná se o paradigmatické posuny, které mohou ovlivnit i blízké sousedící disciplíny, jako jsou například paměťová studia. V úvahách nad možným tematickým a metodologickým propojením obou disciplín si neodpustím apel – nebojme se bádát nad plným talířem. Což netvrdím jen z důvodu, že sama ráda jím, ale především z důvodu, že ráda s lidmi mluvím a odkrývám vrstvy paměti. Právě v tomto procesu je jídlo nástrojem, který je vhodný zejména metodologicky. Pracujeme-li s živými lidmi, můžeme s nimi interagovat v naprosto běžných lidských situacích. Pozitivistický mýtus objektivní vědy již beztak dávno opustil odbornou debatu. Domnívám se, že kontaktní přístup (vycházející z antropologie smyslů a klasických antropologických metod zúčastněného pozorování) je nejen dobrý k jídlu, ale i k myšlení.⁴⁹

⁴⁹ Parafráze slavné teze Clauda Lévi-Strausse vysvětlující výběr přírodních druhů coby totemických zástupců jednotlivých skupin (LÉVI-STRAUSS, Claude. *Totémismus*. Bratislava: Chronos, 1998, s. 98).

Použitá literatura

APPADURAI, Arjun. How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India. *Comparative studies in society and history*, 30(01), 1988, s. 3-24.

APPADURAI, Arjun. *Modernity at large: cultural dimensions of globalization* (Vol. 1). University of Minnesota Press, 1996.

BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia, 2005.

BOURQUE, Nicole. Eating your words. In HENDRY, Joy - WATSON, C. W. (eds.) *An Anthropology of Indirect Communication*, London, New York: Routledge, 2001, s. 85-100.

BRADLEY, Mark. *Smell and the ancient senses*. London a New York: Routledge, 2014.

BRAUTIGAN, Richard. *Nešťastná žena: cesta*, Praha: Volvox Globator, 2001.

BUTLER, Shane - PURVES, Alex. *Synaesthesia and the ancient senses*. London a New York: Routledge, 2014.

CSORDAS, Thomas J. *Embodiment and experience: The existential ground of culture and self*. Cambridge University Press, 1994.

DAMOUDI, J., & HAMILTON, P. (Eds.). *A Cultural History of Sound, Memory, and the Senses*. London a New York: Routledge, 2016.

DOUGLAS, Mary. Deciphering a meal. *Daedalus*, 1972, s. 61-81.

DOUGLAS, Mary. *Natural symbols: Explorations in cosmology*. London a New York: Routledge, 2004 (1. vydání 1970).

DOUGLAS, Mary. *Čistota a nebezpečí*. Praha: Malvern, 2014, (1. vydání 1966).

FEINBERG, Melissa. *Elusive Equality: Gender, Citizenship, and the Limits of Democracy in Czechoslovakia, 1918-1950*. University of Pittsburgh Press, 2006.

FLAŠKA, J. 2013. *Vliv předškolního vzdělávání na konverzaci u oběda*. [Online]

Dostupné z URL: <<http://www.ydiot.com/texty/?vliv-predskolniho-vzdelavani-na-konverzaci-u-jidla>> [Cit. 2017-06-01].

FLAŠKA, J. 2011. *Králík na brusinkách*. [Online] Dostupné z URL: <<http://ydiot.com/texty/?kralik-na-brusinkach>> [Cit. 2017-06-01].

FRIEDAN, Betty. *The Feminine Mystique*. New York, 1963.

FRIEDMAN, Jeff. Oral History, Hermeneutics, and Embodiment. *The Oral History Review*, 41(2), 2014, s. 290-300.

FRÝDLOVÁ, Pavla. *Ženská vydrží víc než člověk: dvacáté století v životních příbězích deseti žen*. Praha: Lidové noviny, 2006.

FRÝDLOVÁ, Pavla. (Ed.). *Ženám patří půlka nebe*. Praha: Lidové noviny, 2007.

GIARD, Luce. Doing cooking. In DE CERTEAU, Michel - MAYOL, Pierre - GIARD, Luce. *The practice of everyday life*, Minneapolis: University of Minnesota Press, 1998, s. 149-247.

HAMILTON, P. *The Proust effect: oral history and the senses*. Oxford: Oxford University Press, 2011.

HAVELKOVÁ, Barbara. *Gender Equality in Law: Uncovering the Legacies of Czech State Socialism*. Oxford, Portland: Bloomsbury Publishing, 2017.

HOBSBAWM, Eric. J. - RANGER, Terence O. *The invention of tradition*. Cambridge: Cambridge University Press, 1983.

HOFFMAN, A. M. a kol. *Thinking about oral history: Theories and applications*. Rowman Altamira, 2007.

HOLTZMAN, Jon D. Food and memory. *Annual Review of Anthropology*, 35, 2006, s. 361-378.

JECHOVÁ, Květa. Osvobození domácnosti. *Gender rovné příležitosti výzkum* (1), 2012, s. 52-61.

KRUPA-ŁAWRYNOWICZ, Alexandra. The Taste Remembered. On the Extraordinary Testimony of the Women from Terezín. *Lodzkie Studia Etnograficzne* 54, 2015. s. 145-163.

LAKOFF, George - JOHNSON, Mark. *Philosophy in the flesh: The embodied mind and its challenge to western thought*. New York: Basic Books, 1999.

LENDEROVÁ, Milena - JIRÁNEK, Tomáš - MACKOVÁ, Marie. *Z dějin české každodennosti: život v 19. století*. Praha: Karolinum, 2013.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mythologica I: Syrové a vařené*. Praha: Argo, 2006, (1. vydání 1964).

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Totemismus*. Bratislava: Chronos, 1998.

LUPTON, Deborah. *Food, the Body and Self*, London: Sage, 1998.

MASLOWSKI, Nicolas, ŠUBRT, Jiří a kol. *Kolektivní paměť. K teoretickým otázkám*. Praha: Karolinum, 2015.

O'REILLY, Karen. *Ethnographic methods*. London a New York: Routledge, 2005.

PINK, Sarah. *Home truths: Gender, domestic objects and everyday life*. Oxford: Berg, 2004.

PINK, Sarah. *Doing sensory ethnography*. London: Sage, 2015.

PROUST, Marcel. *Hledání ztraceného času I*, Praha: Odeon, 1979.

SUPSKI, Sian. Auntie Sylvie's sponge: Foodmaking, cookbooks and nostalgia. *Cultural Studies Review*, 19(1), 2013, 28-49.

SUTTON, David E. *Remembrance of repasts: an anthropology of food and memory*. Oxford: Berg, 2001.

STOLLER, Paul. *The taste of ethnographic things: the senses in anthropology*. University of Pennsylvania Press, 1989.

THEOPHANO, Janet. *Eat my words: reading women's lives through the cookbooks they wrote*. New York: Palgrave Macmillan, 2003.

TICHÁ, Jana - TICHÝ, Martin. Dvacáté století ve světle života jedné ženy. *Paměť a dějiny* (4), 2013, s. 48-58.

VANĚK, Miroslav - MÜCKE, Pavel. *Třetí strana trojúhelníku. Teorie a praxe orální historie*. Praha: Karolinum, 2015.

VODÁKOVÁ, Alena. K otázce ženské práce/To the question of women's work. *Sociologický Časopis/Czech Sociological Review*, 27 (4), 1991, s. 440-454.

O autorce

Gabriela Fatková (*1985) pracuje jako výzkumná pracovnice Katedry antropologie Západočeské univerzity v Plzni. Zabývá se především: kulturním dědictvím v pohraničí, fenoménem paměti, antropologií jídla, dětstvím, genderem a geograficky se dlouhodobě zajímá o region jihovýchodní Evropy

Email: gfatkova@gmail.com