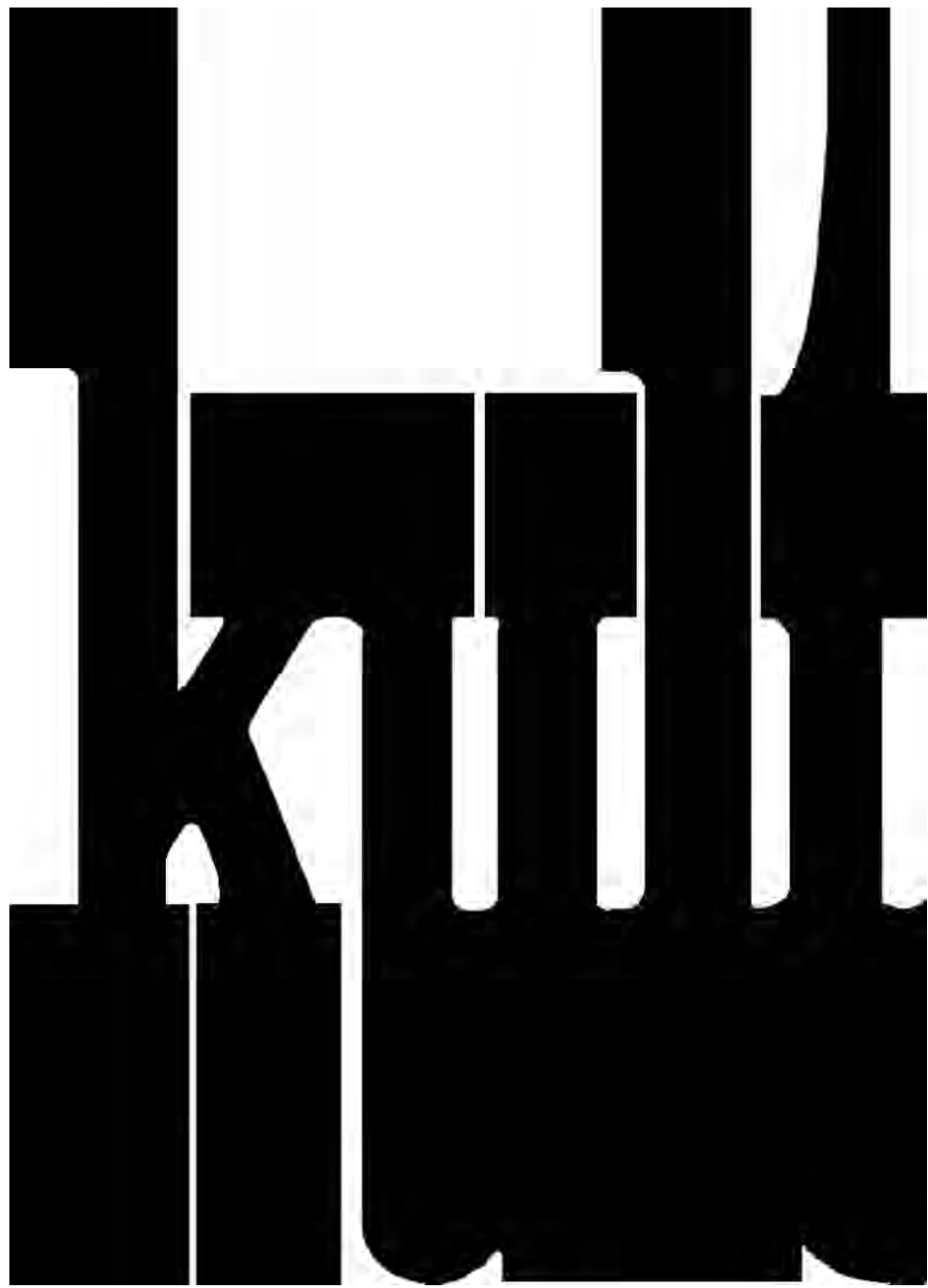
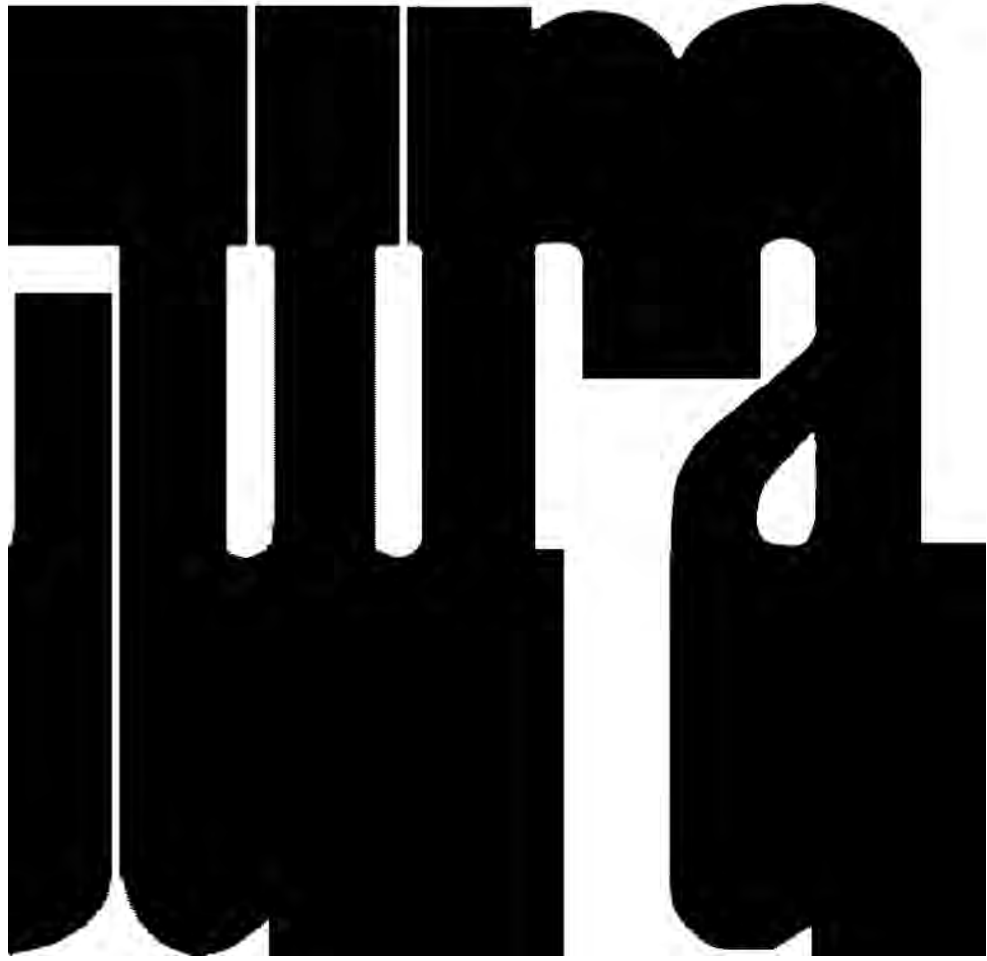


# Культура









---

**ČASOPIS ZA TEORIJU  
I SOCIOLOGIJU KULTURE  
I KULTURNU POLITIKU**

---

---

# KULTURA

*Redakcija:* Tatjana Bokan, mr Ivana Đokić, dr Jelena Đorđević (glavni i odgovorni urednik), mr Boško Milin, dr Ivana Spasić, Predrag Šarčević, Vanja Šibalić, dr Miško Šuvaković, dr Zorica Tomić, dr Milan Vukomanović

*Lepotom časopisa bavio se:* Bole Miloradović

*Lektor / korektor:* Mira Biljetina

*Priprema za štampu:* Svetozar Stankić

*Izdavač:* Zavod za proučavanje kulturnog razvitka

*Za izdavača:* dr Vukašin Pavlović

Redakcija časopisa *Kultura*, Beograd, Rige od Fere 4,  
tel. 637-565

Časopis izlazi četiri puta godišnje

Pretplate slati na adresu: Zavod za proučavanje kulturnog  
razvitka, Rige od Fere 4, žiro-račun 840-704664-57  
s naznakom "Za časopis *Kultura*"

*E-mail:* [kultura@zaprokul.org.yu](mailto:kultura@zaprokul.org.yu)

*KULTURA* - Review for the Theory and Sociology of  
Culture and for Cultural Policy (Editor in Chief dr Jelena  
Đorđević), Beograd, Rige od Fere 4, tel. 637-565 Published  
quarterly by Zavod za proučavanje kulturnog razvitka  
(Center for Study in Cultural Development),  
Beograd, Rige od Fere 4

Radove slati u dva štampana primerka i na disketi  
(u programu Word), uz rezime na engleskom jeziku

*Štampa:* FOTO FUTURA,  
Beograd, Beogradskog bataljona 3

*Tiraž:* 500

*Štampanje završeno:* februara 2005.

YU ISSN 0023-5164

---

Izdavanje ovog broja *Kulture* pomoglo je  
Ministarstvo kulture Republike Srbije

---

---

# SADRŽAJ

---

---

KULTURA SVAŠTOJEDA  
Priredila dr Jelena Đorđević

---

## KNJIGA I

---

*Jelena Đorđević*  
UVOD  
HRANA: INTERPRETACIJE I INOVACIJE  
I – 11

---

## KLASICI

---

*Džek Gudi*  
GORE I DOLE:  
KULINARSKA KULTURA AZIJE I EVROPE  
I – 63

*Pjer Burdije*  
HABITUS I PROSTOR STILOVA ŽIVOTA  
I – 131

---

## ANTROPOLOGIJA

---

*Klod Fišle*  
FUNKCIJE ISHRANE  
I – 181

*Pol Rozen*  
SIMPATIČKA MAGIJA  
I – 210

*Lorens Osipov*  
ŽIVA HRANA, MRTVA HRANA  
I – 228

---

---

SADRŽAJ

---

---

SIMBOLI

---

*Klod Fišle*  
MESO, PODELA I SOCIJALNI NAPREDAK  
I – 247

*Pjero Kämporezi*  
MLEČNI PUT  
I – 277

*Sidni Minc*  
HRANA, DRUŠTVENOST I ŠEĆER  
I – 287

*Dominik Furnije*  
FERMENTI KULTURA  
I – 302

*Aida Kanafani-Zahar*  
POHVALA HLEBU  
I – 312

---

SUMMARY

---

I – 325

---

SADRŽAJ

---

**KNIGA II**

---

ISTORIJA

---

*Polina Šmit-Pantel*  
ZA TRPEZOM ANTIČKIH GRKA  
II – 11

*Florans Dipon*  
OD JAJETA DO JABUKE, RIMSKA CENA,  
OPSEDNUTOST HRANOM U RIMU  
II – 35

*Luseta Skarafija*  
“U POČETKU BJEŠE REČ”  
II – 62

*Fransoaz Saban*  
PROPISANA POTROŠNJA – KINESKI OBROK  
II – 70

*Mari-Klod Maijas*  
INDIJSKA HRANA DELI SE I RAZMENJUJE  
II – 88

---

SAVREMENI TRENDovi

---

*Žan-Pjer Pulen*  
MONDIJALIZACIJA, IZMEŠTANJE  
I PREMEŠTANJE HRANE  
II – 121

*Elizabet Rozen*  
NJEHOVO VELIČANSTVO,  
KRALJ HAMBURGER  
II – 139

*Žan-Pjer Pulen*  
IZMEĐU DOMAĆEG I EKONOMSKOG:  
PLIMA I OSEKA KULINARSTVA  
II – 150

*Pavel Kampeanu*  
STALJINISTIČKA DIJETA – KRALJ IBI  
NUTRICIONISTA  
II – 164



---

SADRŽAJ

---

---

ZDRAVLJE

---

*Alan Birdsvořt, Tereza Kajl*  
MENE KONCEPCIJA ISHRANE I ZDRAVLJA  
II – 181

*Alan Birdsvořt, Tereza Kajl*  
VEGETARIJANSKI IZBOR  
II – 211

*Pjotr Skrabanek*  
ISHRANA: IZMEĐU PAKLA I SPASENJA  
II – 234

*Klod Fišle*  
DOBROĆUDNA I ZLOĆUDNA GOJAZNOST  
II – 245

---

ESTETIZACIJA

---

*Leo Mullen*  
PRAVO UŽIVANJE  
II – 265

*Žan-Pjer Pulen*  
SOCIOLOGIJA FRANCUSKE GASTRONOMIJE  
II – 275

*Sanja Domazet*  
KNJIŽEVNOST I HRANA  
II – 295

---

SRBI

---

*Mirjana Prošić-Dvornić*  
KULTURNI I DRUŠTVENI ZNAČAJ HRANE  
U TRADICIONALNOJ  
SRPSKOJ KULTURI  
II – 315

*Tijana Čolak-Antić*  
O POSLUŽENJU I PONAŠANJU ZA STOLOM  
U BEOGRADU  
II – 340

---

SUMMARY

---

II – 358

---

# ISTORIJA





---

POLINA ŠMIT PANTEL

---

# ZA TRPEZOM V ANTIČKIH GRKA

---

“Pokušajte da zamislite drevnu, ne naročito brojnu društvenu zajednicu, čiji su se članovi, uglavnom oni najuticajniji, npr. glavešine porodica, povremeno okupljali za trpezom da obeduju zajedno. Svaki pojedinac bio bi odenut u belu odoru, na glavi bi nosio znamenje nalik kruni: zvanice bi najpre potegnule po dobar gutljaj osveštanog vina iz naročite, za takve prilike predviđene posude, potom bi zajedno, naizust izgovarali naročitu molitvu, otpevali u horu jednu od obrednih pesama, da bi konačno svi do jednog seli za trpezu da zajedno obeduju istu hranu koja bi bila pripremana po tradicionalnom žrtvenom receptu. S njima za stolom sedeli bi i najstariji članovi zajednice, a trpezu su delili i sa bogovima u koje veruju. Iz takvog obrednog obroka nastalo je jedno, gotovo intimno jedinstvo koje spaja članove takvog jednog društva.” Ovako je opisana scena obedovanja kod starih Grka u delu “Antički grad”, autora Fistela de Kulanža. Opisani čin je predstavljao jedan od ključnih elemenata socijalne kohezije<sup>1</sup>.

Još od 1864. godine, kada je Fistel de Kulanž publikovao svoje zapise, istoričari su se veoma stidljivo interesovali za helenske običaje vezane za kolektivno konzumiranje hrane i pića i pravila koja su važila za trpezom. Sve što je trebalo znati na tu temu, sma-

---

1 Fistel de Kulanž, “Antički gradovi. Studija o kultu, pravu i institucijama Grčke i Rima”, Pariz 1864. Pogledati novije izdanje sa predgovorom Fr. Hartoga, Pariz, izd. Flammarion, 1984, str. 183.

tralo se tada, trebalo bi da je zapisano i sažeto predočeno u knjizi “Rečnik antike” u kojoj je, između ostalog, obraden i predstavljen veliki broj izvornih tekstova, napisanih baš u staroj Grčkoj<sup>2</sup>. Osim oskudnih tekstova posvećenih običajima i opisima zajedničkih obedovanja ili tradicionalnim okupljanjima Helena za trpezom, postojao je samo još jedan pisani trag, jedno jedino poglavlje u kojem se grupa autora-istraživača bavi svakodnevnim životom starih Grka<sup>3</sup>. Nedavno se, ipak, pojavio niz analitičkih tekstova koji na sasvim novi način i uz novi pristup tematici, tretiraju i istražuju ishranu i potrošačke navike antičkih Grka. Te studije nam pružaju jasniji uvid i pogodniju perspektivu za poimanje običaja kojih su se pridržavali Heleni okupljeni za trpezom.

Pre svega, način na koji su se hranili stari Grci danas nam je bolje poznat zahvaljujući istraživanjima koja su fokusirana na tradicionalne tehnike zemljoradnje, stočarstva i poljoprivredne proizvodnje, na metode korišćene u procesu prerade sirovih prehrambenih proizvoda i metode snabdevanja urbanih sredina prehrambenim proizvodima. Osim pomenutih tema, istraživači su se pozabavili i fenomenima kao što su siromaštvo, glad, nestašice određenih prehrambenih proizvoda, medicinski problemi ili devijantna društvena ponašanja, npr. opijanje<sup>4</sup>. Socijalna dimenzija samog čina obedovanja našla se ipak u središtu oz-

2 Deramberg, Saglio, Pottier, “Rečnik grčkih i rimskih antikveta”, Pariz 1873–1919. Brojni članci se detaljno ili uzgred bave temom gozbe, posebno članak “Epulum” autora Fistela de Kulanža. Pogledati takođe A. Frickenhaus, “Griechische Goz bathauser”, Jdl. 32, 1917, str. 114–133.

3 Evo nekoliko primera: Ch. Picard, “Život u klasičnoj Grčkoj”, Pariz, PUF, 1946, nekoliko stranica posvećeno ovoj temi u okviru rubrike “Kuhinja, obrok, gozba, pijanke”, str. 65–79; J. J. Maffre, “Život u klasičnoj Grčkoj”, Pariz (isto kao i prethodne reference), 1988, tema posvećena pitanjima “od hrane do pića”, str. 58–64, Pogledati takođe R. Flaciere “Život u klasičnoj Grčkoj u doba Periklea”, Pariz, Hachette, 1959. poglavlje “Gozbe, igre i zabave”

4 L. Gallo, “Ishrana i demografija klasične Grčke”, Salerne, 1984, M.-C. Amouretti, “Hleb i ulje u antičkoj Grčkoj”, Pariz, Les Belles lettres, 1986. M. Bats, “Sudopera i ishrana u provansalskoj Olibiji”, Pariz, Izdanje CNRS (Nacionalni centar za naučna istraživanja), 1988; P. Garnsey, “Glad i snabdevanje hranom u antičkoj Grčkoj i Rimu”, Cambridge, Cambridge University Press, 1988; P. Villard, “Opijanja u staroj Grčkoj”, (teza), Aix-en-Provence, 1988.

biljnijih naučnih radova na temu *symposion*-a, tj. prilika tokom kojih su Grci zajedno pili, razvijajući pri tom i niz drugih društvenih aktivnosti, kao npr. javne besede ili diskusije, pojanje i recitovanje, čak i plesanje, i dr.<sup>5</sup>. Simbolička vrednost konzumirane hrane i njena esencijalna funkcija u poimanju i definisanju razlika između božanskog i ljudskog koju su negovali stari Grci, danas nam je jasnija zahvaljujući upravo istraživanjima posvećenim raznovrsnim formama žrtvovanja ili osvećivanja vina<sup>6</sup>. Neki istraživači nastoje da proniknu i precizno odrede značaj koji je jedan javni obrok imao u tipično urbanoj sredini i to prvenstveno kao specifikum, osnovno obeležje građanskog načina života, ali i kao kriterijum za tanano razlikovanje političkih režima koji su se smenjivali tokom duge istorije antičke Grčke<sup>7</sup>. Dodajmo tu i rezultate najnovijih arheoloških iskopavanja, koja gotovo svake godine nude nove činjenice o do danas nepoznatim antičkim građevinama u kojima su se priređivale i odvijale takve gozbe. Pronađeni su i predmeti korišćeni za rad u kuhinji, posude, razne alatke i drugi pribor za kuvanje ili npr. iskopine temelja iz kojih se vidi da je reč o arhitektonski veoma složenim građevinama, javnim zdanjima sa mnoštvom sala i prostorija korišćenih tokom javnih okupljanja građana. Svaka prostorija je imala različitu namenu i specifičnu protokolarnu funkciju. Na kraju pomenimo i najnovija tumačenja prizora sa oslikanih keramičkih predmeta ili mozaika koji uglavnom prika-

- 5 O. Murray, (ed), "Symptica, A symposium on the Symposium", Oxford, Oxford University Press, 1990. U ovoj knjizi je važna bibliografija u kojoj se nalaze sva navodena dela drugih autora. Dodati: O. Longo i P. Scarpi, (ed), "Homo edens", Verona, 1989; W. J. Slater, (ed), "Večera u klasičnom kontekstu", Ann Arbor, 1991; O. Murey, "Grčki čovek i socijalne forme", in J. P. Vernant, (ed), "Čovek (antičke) Grčke", Pariz, Ed, du Seuil, 1993; M. Vetta, (ed), "Poesia e simposio nella Grecia antica", Rim, 1983.
- 6 M. Detienne i J. P. Vernant, (ed), "Žrtvena kuhinja antičke Grčke", Pariz, Gallimard, 1979. sa bibliografijom koju je pripremio J. Svenbro. Pogledati takođe C. Grotanelli i N. F. Parise, (ed), "Sacrificio e societa nel mondo antico", Rim, 1988; J. L. Durand, "Žrtvovanje i rad u antičkoj Grčkoj", Pariz, 1986.
- 7 P. Schmitt – Pantel, "Grad gozbi, istorija javnih gozbi u gradovima antičke Grčke", Pariz, Francuska škola u Rimu, 1992. Pogledati takođe B. Fehr "Orientalische und griechische Gelage", Bon, 1971.

zuju scene tokom antičkih gozbi. Ako uzmemo u obzir sve elemente i sva otkrića koja smo upravo nabrojali i objedinimo ih, shvatićemo da su pravila vezana za sam čin obedovanja u antičko doba bila značajan kohezioni društveni faktor, pa se stoga i danas, dakako s razlogom, nalaze u središtu brojnih analiza, različitih izvora i tumačenja pojava i fenomena tog istorijskog razdoblja<sup>8</sup>. Na skućenom prostoru koji nameće esej kao književna forma, nećemo se upuštati u pokušaj sinteze svih tih izvora i podataka, već ćemo, umesto toga, pokušati da ukažemo na ključne karakteristike javnih gozbi u antičkoj Grčkoj. Namera nam je da potom odredimo jedan originalan i osoben pristup u izučavanju ove tematike kako bismo rezultate istraživanja uspešno i dosledno inkorporirali u određenu istorijsku dinamiku.

### *Gozba*

Zadržimo se na Euripidovoj sceni grada u kojem je organizovana gozba. Reč je o proslavi koju žiteljima Delfa daruje Ijon. “Glasnik je, propinjući se i upinjući se, iz sveg glasa saopštavao objavu svim žiteljima Delfa i pozvao ih da, ukoliko to žele, dođu i zauzmu svoje mesto na gozbi. Svečana sala bi obično bila ispunjena do poslednjeg mesta, a gosti bi prvo bili pozvani da se ovenčaju cvetnom krunom i da potom krenu da zadovolje svoje blagoutrobje obilnim pečenjem. Pošto bi se umirio apetit zvanica, jedan stariji građanin bi probijajući se ka središtu gomile stao zasmehavati goste svojom vrcavom besedom, istovremeno škropeći ruke prisutnih svetom vodom, kadeći ih miomirisima, ponekad čak preuzimajući na sebe zadatak da iz zlatnih bokala doliva vina u ispijene pehare. Kada bi se približio čas za nastup frulaša ili flautista i kada bi svima već blago uzavrela krv, starac bi namah stao, pa uzviknuo:

---

8 Na temu o salama za gozbe pogledati članke i bibliografiju kod O. Murray, (ed.), “Symptica”, op. Cit.; M. Goldstein, “Pripremanje ritualnog obroka u grčkim svetkovinama, 600–300. god. p.n.e.”, Phd. Berkley, 1978. i G. Roux, “Sale za gozbe na Delosu”, Bch. Suppl. I, “Etudes deliennes”, Pariz, 1973. str. 525–554. O slikama pogledati: J. M. Dentzer, “Motivi za ležeće gozbe na Bliskom istoku i u staroj Grčkoj od VII do VI veka p.n.e.”, Francuska škola u Rimu, Pariz, 1982; F. Lissarrague, “Slike u nizu – estetika grčkih gozbi”, Pariz, A. Biro, 1987.

’Sklonite te svoje male pehare s vinom, ovde su nam potrebni mnogo veći pehari da bismo svu ovu okupljenu čeljad učinili veselom i dobrog raspoloženja.’ Od tog trenutka bi salom počeli kružiti zlatni čupovi i srebrni bokali<sup>9</sup>.’ Ovaj tekst nam pruža mogućnost da predstavimo nekoliko osnovnih karakteristika gozbi kod starih Helena.

### *Iće i piće*

Ceremoniju obedovanja činile su dve različite aktivnosti koje su se naizmenično smenjivale. Najpre obilna hrana: bio bi to najčešće bogat obrok, koji bi činila jaka hrana, pre svega žitarice pripremljene na najrazličitije načine i naravno puno mesa. Usledilo bi piće: kada se umiri glad zvanica, obuzda ona prva i jaka želja za hranom, pilo se vino koje je prethodno posebno pripremano za konzumaciju: čisto vino pomešali bi s vodom u proporciji koju je kao pravilo prihvatila cela zajednica. Kada su to dozvoljavale okolnosti, ova dva osnovna segmenta gozbe bivala bi potpuno odvojena jedan od drugoga: stolovi na kojima je služena hrana bi se rasklonili da bi se postavili pehari i bokali sa vinom za nastavak svestkovine. Zvanice bi u međuvremenu prale ruke, parfimisale se mirisnim uljima, ukrašavale se krunama ili drugim ukrasima, jednom rečju – svi bi se pripremali za onaj najduži i najprijatniji deo gozbe. Taj drugi deo gozbe nazivali su naročitim imenom – *symposion*, tj. zajedničko konzumiranje vina. Dakle, ića i pića po želji, tako je bilo – najpre se obilno obeduje, sledi *symposion* i tako su, bez izuzetaka i prema strogo primenivanom pravilu uvek organizovane tradicionalne gozbe u antičkoj Grčkoj.

Međutim, gozba je pre svega predstavljala čin koji povezuje ljude i bogove i bila je zapravo poslednja faza žrtvenog rituala. U stvari, meso koje se posluživalo i koje je predstavljalo osnovni sastojak ritualnog ručka poticalo je od žrtvovanih životinja, bez obzira na tip svetkovine. Divlje i domaće životinje, a najčešće goveda, klane su, potom komadane i ritualno deljene. Meso tih životinja se zatim jelo: ponekad odmah neposredno nakon samog žrtvenog čina, a ponekad se posebno pripremalo za posluženje i gozbe.

---

9 Euripid, “Ijon”, stihovi 1166–1182, u francuskom prevodu H. Gregoire, Pariz, Les Belles Lettres, 1923.



Način na koji se odvijao krvavi čin žrtvovanja kod starih Helena, dobro je poznat. Pošto bi životinja bila ubijena usledila bi prva žrtvena podela: prvo bi se namirili bogovi (kosti i loj bacani su na žrtvenu lo-maču), a potom i ljudi kojima sleduje meso. Onda bi došla na red i druga podela koja se odvijala samo među ljudima i to po različitim kriterijumima us-postavljanim i po hijerarhijskom i po egalitarnom principu. Primer: najbolji delovi žrtvovane životinje deljeni su predstavnicima političkog vrha, sudijama i pripadnicima verske elite – sveštenicima, a preostalo meso se delilo na ravne časti svim preostalim uče-snicima u svetkovini. Prisustvo *mageirosa* (onoga koji ubija životinju i tranžira je), najčešće je bilo oba-vezno u takvim prilikama<sup>10</sup>. Meso bi se služilo peče-no ili kuvano. Isečeni komadi su se nabadali na duga-čke roštiljske žice i pekli, ili su se jednostavno kovali u kotličima. Pripremanje i konzumiranje mesa i žita-rica, koje su takođe odabirane prema strogim pravi-lima žrtvenog čina, predstavljalo je završnu etapu kompleksnog ritualnog obreda. Posle ove etape sma-tralo se da je čin žrtvovanja uspeo, čak i u slučajje-vima kada bi se različite faze žrtvene ceremonije sa životinjama – a) klanje, b) tranžiranje, c) priprema-nje gozbe – odvijale sa po nekoliko dana razmaka.

Značaj žrtvenog obreda i same gozbe kakvu smo opisali je dvojak: pre svega, treba da podseća na vremena kada su ljudi i bogovi živeli zajedno i kada su, verovalo se, naizmenično priređivali jedni dru-gima gozbe i bili gotovo podjednako vredni. Među-tim, značaj obreda je i u tome što treba da nas pod-seti i na konačni i nepovratni razlaz između sveta božanskog i sveta ljudskog, razlaz izazvan Prome-tejevim grehom<sup>11</sup>. Posle Prometeja, samo je čovek nastavio da konzumira meso i druge namirnice, da obrađuje zemlju, da se reprodukuje i da umire. Cela gozba je zapravo bila deo jednog složenog rituala kojim je antičko društvo nastojalo da iskaže svoje poštovanje prema svemu što potiče iz sfere božan-

10 O *mageiros*, pogledati G. Berthiaume, “*Uloge mageirosa*”, Leyde, 1982.

11 Hesiod, “Teogonija”, stihovi 535–616; “Radovi i dani”, sti-hovi 45–105. Za analiziranje ovog mita pogledati J. P. Ver-nant, “Mit o Prometeju kod Hesioda”, “Mit i društvo u antičkoj Grčkoj”, Pariz, La Decouverte, 1974.

skog, a da istovremeno božansko približi ljudskom i konačno da uspostavi harmoničnu hijerarhiju između božanskog, ljudskog i životinjskog (životinje jedu sirovu, nepreradenu hranu i nisu prožete božanskim kao čovek, već samo obasjane životom od Boga). Shodno tome, ako prihvatimo da je konzumiranje mesa u tradicionalnom ruralnom društvu redak događaj i povod za slavlje, prizor pripremanja životinjskog mesa za jelo ima takode jedno važno, skriveno značenje: svako konzumiranje mesa ima simboličku vrednost i značenje jer podseća na konstitutivne elemente svakog ljudskog društva – određeni identitet i jedinstvo.

Isto bi se moglo reći i za čin zajedničkog ispijanja vina. Sve što je imalo bilo kakve veze sa vinom, bilo da je u pitanju poznavanje metoda uzgajanja dobre vinove loze, pripremanje vina, pa čak i opijanje, ili umeće spravljanja dobre mešavine vina i vode tokom priprema za konzumiranje, bilo je pod okriljem i znakom boga Dionisa i svih onih vrednosti koje ovo božanstvo predstavlja u životu gradske helenske zajednice. Sam *symposion* je ritual, kao uostalom i obrok, ritual s aspektom svetinje, bez obzira na pesničku sliku idealne gozbe kakvu daje pesnik Ksenofan<sup>12</sup>, uprkos prizorima koje su islikali stari helenski majstori na keramičkim vazama. Oslobođanje, inicijacija, molitva, pripadanje višoj celini, zadovoljstvo, sve su to znaci koji sjedinjuju svet božanskog i svet ljudskog, a regulisano korišćenje vina zapravo je jedan od činilaca svake helenske gozbe, bilo da je reč o gozbama koje bi organizovao neko po svom ličnom nahodenju, ili gozba u kojoj učestvuje ceo grad.

“Ručak“ i *symposion* crpu svoje vrednosti ne samo iz namirnica koje su na trpezi, već i iz činjenice da se obeduje zajednički kako bi se ojačale socijalne veze građana i izrazila solidarnost i pripadnost zajednici.

#### *Smisao ob(r)eda*

Jesti i piti su radnje koje izolovano, svaka za sebe, nemaju nekog naročito značaja. Ono što je važno za stare Grke jeste tip odnosa koji se uspostavlja oko pune trpeze, uz kolektivno ispijanje pehara s vinom.

---

12 Ksenofan apud Athenee, “Les Deipnosophistes”, XI, 462, c-f.

Tu tvrdnju dokazuje jedna studija o vokabularu korišćenom prilikom gozbi.

U grčkom jeziku postoji veliki broj reči koje se odnose na tu temu i mogle bi se svrstati u nekoliko većih semantičkih rodova<sup>13</sup>. Prvi rod je u vezi s pojmom “deljenje”: nastale oko korena reči *dai*, što znači “podeliti”, iskovane su imenice *dais* ili “ručak na kome se deli”, preko imenica koje znače “oni koji dele jedno jelo”, do glagola sa značenjem “slaviti, proslavljati”. Drugi semantički rod je vezan za pojam “zajednica”, koji u helenskoj varijanti grčkog čine reči s prefiksom *sun* na početku reči, što znači “sa”. Otud je i nastala reč *sussition* (*syssitie*) što znači “ručak na kojem se obeduje sa”, “zajednički ručak”, *symposion* tj. “čin ispijanja sa nekim”, pa *sundeipnos* ili “konvivijalno”, lista izvedenih pojmova je dugačka. Treći semantički rod je vezan za pojam “primiti u svoju kući”, ili “dočekati goste na ručku”, *hestia*, tj. gostoprimstvo: primiti nekoga u svome domu, značilo je imati zvanice na ručku (od glagola *hestiao*, odakle je nastala reč *hestiasis* ili u prevodu “obrok”, kao i brojne druge reči koje u svome korenu imaju isti pojam. Druge korišćene reči vezuju se za pojam “sreća” ili *thalia*, potom “zadovoljstvo” ili *eilapine*, onda “opuštanje” u prevodu *thoine*, zatim “osećanje zadovoljstva, prijatnost” ili na starogrčkom *euphrosune*, *euochia* i konačno “ljubav” ili *agape*. Sve pomenute reči su višeznačne i ne označavaju samo “obedovanje” osim u izuzetnim okolnostima. Isto važi i za reč s preciznim značenjem *ernanos* čije bi značenje moglo biti “obrok na koji svako donosi ono što je svojeručno pripremio”. Ukratko, analiza nekih ključnih pojmova i reči koje smo naveli ukazuju da Grci nisu isticali u prvi plan ideju o zadovoljenju elementarnih ljudskih potreba hranom uprkos postojanju tri ključna izraza kojima se akcentuje sam momenat konzumiranja hrane, (*akratismos* tj. doručak, *aristom*, ili ručak i *deipnon* tj. večera). No, na ove pojmove ćemo se vratiti nešto kasnije. U ovom trenutku je važno istaći da se vokabular starih Grka temeljio na višeznačnim pojmovima kojima se naglašava socijalna dimenzija javnih okupljanja za trpezom.

---

13 M. Casevitz, “Obrok, slavlje i gozbe: malo istorije grčkih reči”, *Melanges Ernest Pascal*, Sveska o antičkim studijama, 1991. O terminima koji su korišćeni u interpretaciji P. Šmit – Pantel, “Gozba u gradu”, *op. cit.*

Takođe postoje nedvosmislena svedočanstva o atmosferi osude koja se stvarala oko svih onih građana koji bi konzumirali sami, izdvojeni od zajednice. Prema Hesiodu, "...žene u svojoj utrobi održavaju bol muškaraca", žena-lasica kod Simonida je "...krvožedna grabljivica i koljačica", dok Aristofan piše o ženama "...koje se opijaju i prežderavaju čim se ukaže bilo kakva zgodna prilika za to". Inače, kada je reč o prežderavanju i opijanju – osim ženama, pripisivana su robovima, varvarima i onima koji ne poznaju društvena pravila i ne pridržavaju se normi. A takvima nema mesta za zajedničkim stolom, na gozbi. Dakle, osnovni i najvažniji zadatak istraživača jeste da odredi koje su to grupe građana kojima je bilo dozvoljeno da prisustvuju i učestvuju na helenskim gozbama. Od primarne društvene ćelije koju je činilo samo jedno domaćinstvo, do svekolikog kolektiva koji čine svi građani – primeri su brojni i raznorodni bilo da je u pitanju običan ob(r)ed, bilo da se radi o *symposion*-u. Običaj zajedničkog obedovanja uključuje i sadrži čitav spektar raznorodnih socijalnih veza. Pre nego što se opredelimo za jedan specifični domen istraživanja, npr. proučavanje gozbi upriličenih za čitavu jednu gradsku zajednicu, podsetimo se nekih ključnih pravila kojih su se Heleni pridržavali i poštovali za trpezom u svakodnevnim životnim prilikama.

#### *Običan ručak*

Osnovni obrok i jedini koji, istini za volju, zaslužuje da se nazove obrokom tokom kojeg jedna zajednica međusobno deli pripremljenu hranu, događao se na kraju dana. Grci su ga nazivali *deipnon*. Inače, Heleni su obično doručkovali odmah nakon buđenja. Doručak je bio brz i sastojao se od nekoliko parčića proje, kolača od ječma ili pšenice. Običaj je bio da se komadići umaču u vino (*akratismos*). Drugi dnevni obrok se pripremao u podne. Bio bi to brz ručak – takođe samo nekoliko parčića kolača začinjjenih po želji i po ukusu. O ovim obrocima nema mnogo podataka. Međutim, večera je bila jedini obrok koji je zahtevao određenu organizaciju i na večeru bi eventualno bili pozivani prijatelji. No, pre nego što se upustimo u opisivanje toka same večere (*deipnon*-a), naglasimo da je za ogromnu većinu Grka i taj, najvažniji dnevni obrok bio veoma skroman. Svakodnevna ishrana Grka bila je, može se slobodno reći,

“ishrana ljudi koji su bili masovno mršavi i koji nisu jeli gotovo ništa...”, pisao je Aristofan u “Pčelama” (stih 674). Dva teksta pružaju mogućnost da se više sazna o svakodnevnoj ishrani Grka: u jednom se govori o nemaštini, a u drugom o izobilju. Prvi je pisao pesnik, komičar, Poliokos: “Sva punoća sastojala se od jednog otužnog ražanog kolača napunjenog slanom – to bi svakom od nas sledovalo dva puta tokom dana. Dodajmo tome ipak i nekoliko smokvica, a ponekad, samo u retkim prilikama, pekli bismo i jedan šampinjon; nekad bismo hvatali ponekog puža koji bi umakao iz visoke trave, a nekad bismo pojeli i samu travku samoniklu iz zemlje ili čak jednu iscedenu maslinu; sve bi to bilo zaliveno nekakvom vinčinom sumnjivog porekla<sup>14</sup>.” Drugi pisac, Aristofan, govori kako su seljaci iz okoline Atine svetkovali u periodima mira: “Hajde ženo, ispeci nam tri tepsije pasulja, u njega nam umešaj zrna pšenice i iznesi nam smokvice. Neka se iz moje kuće donese drozd i dve zebe. Imamo i kiselog mleka i četiri parčeta zečetine. Donesite to momci, tri za nas i jedno dajte ocu. Zatražite od Eskinadesa mirisne mirte i grane sa lišćem, a dok vi budete dolazili iz sveg glasa pozovite Karinadesa da dođe i da popije s nama jedan do vrha pun pehar; jer Bog nam je zaštitnik i koristan je u našim poslovima<sup>15</sup>.” Ovaj primer dobro opisuje pripreme za *deipnon*, ne obraćajući pažnju na veliki prateći dekor koji u svojim delima na scenu postavljaju Ksenofan i Platon – oba pišući baš o gozbama. Primeri ova dva pisca nisu reprezentativni jer opisuju gozbe koje se priređuju za jedan manji deo društva, najčešće za bogate iz starih, uglednih porodica, ljude koji još uvek drže dizgine vlasti u svojim rukama i žive u gradovima. Opis koji sledi nije, dakle, opis večere koju organizuje bilo koji Grk.

#### *Večernja ceremonija*

Poziv na *deipnon* izgovara se neposredno, glasno izgovorenim rečima ili preko posrednika, obično nekog roba. Zvanice opslužuje profesionalna posluga, ljudi koji unose/iznose tanjire (stočiče), koje su stari

14 Poliokos, fragment 2 Kock; apud Athenee, “Deipnosophisti”, II, 60. god. p.n.e.; francuski prevod A. M. Desrousseauxa, Pariz, Les Belles Lettres, 1956.

15 Aristofan, “Mir”, stihovi 1144–1155.

Grci nazivali *parazites*. Zvanicama je dužnost da motre na svoj izgled, na odeću u kojoj će se pojaviti pre no što stupe u salu predvidenu za gozbu. Za takvu salu je postojala posebna reč *andron*, ili – prostor za ljude. Sam naziv prostorije sadrži u svom značenju i jednu od karakteristika grčkih gozbi: žene ne učestvuju. Ukoliko se i pojave, to nikada nije zato da bi se i same priključile gozbi. U *andronu* su pripremljeni ležajevi postavljeni duž zidova same prostorije. Broj ležajeva varirao je u zavisnosti od raspoloživog postora. Ljudi bi se izuvali pre nego što bi legli, nekada sami, a nekada u paru, potom bi se oslanjali svojim levim laktom na jastuk i počinjali da jedu i piju u poluležećem položaju. Ležaj desno od domaćina bio je počasno mesto. Pored svakog ležaja stajao bi pokretni stočić na koji se mogla odložiti hrana, baš onako kako su najčešće i prikazivani prizori gozbi na starim grčkim vazama. Porcije bi bile prethodno aranžirane na tanjirima, viljuške i noževi nisu bili korišćeni. Kašike su služile za sipanje sosova, ali najčešće bi se parčići hrane umakali u sos i prstima prinosili zajedno sa parčetom proje ili hleba. Salveta i ubrusa nije bilo – kugle hleba su služile da se očiste prsti. Posluženje su donosili najčešće robovi.

Redosled obroka je uvek bio isti: najpre se jede, potom se odnose prvi stočići na kojima je služena hrana i donose se novi na kojima se služi desert. Tek nakon slatkiša počinje *symposion*. U tu čast, u salu za gozbu unosi se vaza ogromne zapremine, koja se nazivala *cratere* i posluga započinje sa mešanjem vina i vode u njoj. Nakon toga vaza se podiže posebnim ručkama i zvanicama se pune pehari. Pre nego što bi počeli da piju, Grci bi prosuli malo vina na pod u čast određenih božanstava. Prvi *cratere* bio bi posvećen Zevsu i olimpijskim bogovima, drugi bi se pio u slavu heroja, a treći u čast Zevsu Spasitelja (*Soter*). Dosiapanje vina u pehare regulisao je domaćin *symposiona*, ili *simpoziark*, koji je vodio računa da među zvanicama vlada harmonija, kontrolišući istovremeno i stepen kolektivnog pijanstva. Trenutak *symposiona* je trenutak za razgovore, za slušanje muzike, ili igranje kotabe, naročite igre koja se sastojala u tome da se na dnu pehara sačuva kapljica vina i da se potom uvežbanim, veštim pokretom prebaci u pehar nekog drugog gosta. Tek tokom poslednje faze gozbe mogle bi da se uvedu kurtizane.

Koliko god da Grci nisu mnogo pažnje posvećivali fazi u kojoj se jelo, o *symposionu*, o ritualnom is-

pijanju vina su bili veoma rečiti, inspirisani da pišu čitave disertacije. Opisi hrane, tj. kuhinje, ukusa, jela, arome i receptata, kod Grka se pojavljuju tek kasnije, dok je ritualno konzumiranje vina bilo, može se reći, suštinska odrednica grčke kulture. Tu, tokom *symposiona*, nastala je arhajska poezija, oprobali su se prvi politički besednici, rođena je (*klasična grčka*) filozofska misao. Bilo je to mesto za teoretisanje i za “problematizaciju” svih i svakakvih zadovoljstava, kako kaže Mišel Fuko.

Obroci koji su opisani bili su organizovani među prijateljima i predstavljali su vezivnu materiju svakodnevnog društvenog života u urbanim sredinama. Mogao bi se opisati i sličan skup za trpezom na kojem su prisutne zvanice odabirane i po nekim drugim kriterijumima, bilo da je reč o nekom posebnom kultu, sektu ili jednostavno o porodičnom okupljanju. Mnogobrojne su bile i nezavisne grupe, posebne zajednice (*koina*), koje su slavile nekog svog heroja, ili su odavale počast nekom lokalnom božanstvu, ali je zajedničko svima bilo da se kao osnovni ritual zajedništva najpre obavi žrtvovanje, a odmah zatim i zajednički obrok. Takva okupljanja su i po broju zvanica i po izboru prostora u kojem su bila održavana, podsećala na gozbe koje su se održavale i u kućama uglednih domaćina. Način na koji su se završavale takve gozbe, sličan je velikim, javnim gozbama organizovanim za sve građane, bez izuzetka.

#### *Javne gozbe*

Javne gozbe su prilika da se na jednom mestu okupe svi građani zajedno sa svojim političkim predstavnicima. Raznolikost tipova gozbi je fascinantna. Da se ne bismo upuštali u klasifikaciju raznih tipova gozbi, predstavimo šemu koja je, iako nije striktno hronološki sređena, organizovana prema kriterijumu velikih istorijskih razdoblja antičke Grčke. Zapravo, forma javne gozbe direktno je u vezi sa vrstom političkog režima i Grci su to nazivali *politeia*. Pojam “javne gozbe” pojavljivao se u jezičkoj formi kao “obrok demosa” (*demothoinia*), ali taj termin se retko kad koristio u svakodnevnom govoru, osim u delima koja opisuju različita razdoblja antičke Grčke ili antičkog Rima. U najvećem broju slučajeva pridev “javni” (u smislu civilnog društva, građanske zajednice) a odnosi se na obrok, nije pridodat korišćenom

izrazu, već se samo mogao izvesti na osnovu arheoloških činjenica vezanih za sliku gozbe – bilo literarne ili epigrafske.

Na jednom mestu Aristotel u “Politici” ukazuje da su Grci bili veoma osetljivi na postojanje brojnih vidova javnih gozbi pokušavajući da objasni njihov nastanak i njihovu funkciju u kontekstu istorije kulture i nacionalne tradicije. “Izgleda da je uvođenje sistija takođe starijeg datuma; na Kreti potiče iz vremena Minojeve vlade, a u Italiji je još mnogo starije. Tamošnji poznavaoči tradicije kažu da je kralj Ojnotrije bio neki Ital, po kome su se Ojnotri, promenivši ime, prozvali Italci (...). Kažu da je taj Ital, Ojnotre koji su bili stočari načinio zemljičnicima, da im je dao druge zakone i da je prvi uveo sistije. Taj običaj zajedničkog obedovanja kao i neki njegovi zakoni još uvek se održavaju kod nekih njegovih potomaka(...) Treba znati, uostalom, da su ljudi u toku vekova pronalazili ove i ostale institucije po nekoliko puta ili, bolje rečeno, bezbrojno mnogo puta, jer nužda nalaže šta treba raditi<sup>16</sup>.”

Između dve bitke u “Ilijadi” ili između dva putovanja u “Odiseji”, Homer je takođe gozbe prikazao kao mesto za uzdizanje velikih ljudi toga doba i njihovih slavnih dela. Evo i jednog kratkog primera: “Pošto je molitva okončana, ječam i proso podeljeni, podiže se njuška životinje koja se zakolje, odere, pa joj se vade dugačke kosti (*meria*) i odvajaju dve polutke jedna od druge; onda se koža bogato i dobro natrlja mašču, a ispod kože se stavljaju manji parčići sirovog mesa, da bi započelo pečenje na vatri od veoma suvih grančica. Zatim se *splankhna* (najbolji delovi iznutrice) nabijaju na ražnjiće i peku iznad vatre. *Splankhna* se jede tek kada se dobro ispeče. Najveći deo sirovog mesa se seče i priprema za posluženje zvanica. Isečeni parčići se takođe stavljaju na ražnjiće, peku se s naročitom pažnjom i konačno vade iz vatre. Kada se ovaj posao završi i hrana pojede, počinje slavlje i nema tog srca koje bi se moglo požaliti na obrok tokom kojeg je svako dobio svoj deo<sup>17</sup>.” Ove gozbe Homerovih ratnika imaju savim preciznu funkciju u

---

16 Aristotel, “Politika”, VII, 10, 1329 b; francuski prevod J. Tricota, Pariz, Vrin, 1955.

17 Homer, «Ilijada», II stihovi 417–453; francuski prevod P. Mazona, Pariz, Les Belles Lettres, 1937.



okviru zajednice koju čine herojske krunisane glave, glavešine grčkih gradova<sup>18</sup>. U tom kontekstu, gozba koju nam opisuje Homer ne može da se upoređuje s javnim gozbama kojima ćemo posvetiti više pažnje.

### *Arhajske gozbe*

Na samom početku urbanizacije antičkog društva, dakle još iz arhajskog doba (od VIII veka p.n.e. do kraja VI veka p.n.e.), postoje arheološki, tekstualni i ikonografski dokazi koji potvrđuju da su se i u toj epohi organizovale javne gozbe. Gozbe su u to doba bile važna karika društvenog sistema pomoću kojih se uspostavljala struktura i kodeks razmene. Služile su da se učini ili uzvratu usluga, a organizovane su među ljudima istog socijalnog statusa koji su nazivani *aristoima* ili najboljima. Gozbe su mesto za uzajamno uvažavanje, prilika da se neko pozove u goste ili da se uzvratu poziv, gradsko središte i mesto za okupljanje na kojem se učvršćuje osećanje pripadnosti istoj društvenoj grupi, bilo da je reč o sugrađanima bilo da se radilo o gozbama organizovanim u čast građana iz neke druge gradske zajednice. Gozbe, tako sjajno prikazane na starogrčkim vazama, ne predstavljaju predah ratnika između dve bitke niti način da se pobegne u privatnost, daleko od javnih obaveza – da se kratko predahne od vojne službe ili političkih poslova<sup>19</sup>.

Koje su to karakteristike koje odlikuju slike arhajskih gozbi? Prvo – približno uvek isti broj okupljenih zvanica (što je moguće odrediti po sličnostima u stilu odevanja, prema istovetnoj gestikulaciji ili specifičnom položaju tela). Ove su karakteristike prikazane na islikanim keramičkim posudama. Drugo, okupljene zvanice su isključivo odrasli muškarci što se može zaključiti na osnovu činjenice da na slikama svi

---

18 E. Scheild, «Darivanje u Homerovim delima», Nancy, PU Nancy, 1994; Pogledati takođe G. Bruns. "Kuchenwesen und Mahlzeiten, Archaeologica Homericum II", Q, Göttingen, 1970.

19 Interpretacija po kojoj su arhajske gozbe bile aristokratska manifestacija privatnog karaktera sreće se u većini knjiga. Autor ove studije smatra da u to vreme nije postojalo jasno razgraničenje između javnog i privatnog života, bar kada su u pitanju gozbe. Pogledati argumentaciju koju je autor izneo u tekstu "Gozba za grad".

nose bradu (reč je o prizorima islikanim na korintskim amforama i kraterima za mešanje vode i vina). U društvu odraslih muškaraca prikazani su najčešće golobradi mladići, ili, veoma retko, žene, a stočići i pehari bili su istovetni na svakoj slici. Treće, vidi se da likovi koji se pojavljuju u poluležećem položaju, oslonjeni na svoj levi lakat, ne jedu, čak uopšte ne drže hranu u svojim rukama (izuzetak je scena oslikana na krateru sa Euricijusa<sup>20</sup>, u kojoj Heraklit drži u jednoj ruci nož, a u drugoj najverovatnije parče mesa; smatra se da je umetnik želeo da prikaže kako je sam Heraklit upravo završio sa deljenjem mesa ostalim zvanicama). Ono što čudi i više od tog jedinstvenog detalja (Heraklit sa nožem i parčetom mesa u rukama) jeste podatak da okupljeni oko Heraklita ne drže u svojim rukama čak ni pehare s vinom. Njihov položaj je statičan, a hijerarhija veoma precizna. Pogledi zvanica su uglavnom uprti u lik do sebe čime je umetnik želeo da ukaže na neposrednu razmenu. Sama slika ne pruža odgovor na pitanje gde se odigrava gozba, ali prisustvo određenog stila nameštaja navodi na zaključak da je u pitanju zatvoren prostor, moguće unutar nekog javnog gradskog zdanja, ili možda u *oikosu* nekog veoma uglednog, imućnog domaćina. Konačno, u okruženju oko zvanica nalaze se razni predmeti čija je osnovna namena da se precizira status zvanica, a uporedo i status same gozbe. Pomenućemo samo nekoliko takvih predmeta: posude za vino, muzički instrumenti i krune, lovačko i vojno naoružanje. Neki predmeti pojavljuju se više puta što ukazuje na redovno zanimanje zvanica u svakodnevnom životu. Ako pažljivo pogledamo videćemo i pse čime se naglašava sveprisutna atmosfera sinergizma i sadejstva, ne samo među ljudima već i između ljudi i domaćih životinja. Osim toga, uočljiva je i komplementarnost prizora oslikanih na dvema stranama posude: s jedne strane vidimo prizore iz rata – odlazak i povratak ratnika iz boja i ti prizori su pandan sceni gozbe koju je umetnik naslikao s druge strane amfore. Na krateru s Euricijusa, scena gozbe je inkorporirana u niz prizora koji prikazuju situacije na bojnom polju: borbe oklopnika, strelce koji odapinju strele iz svojih lukova, konjanike koji jurišaju. Slikar nije precizirao ni

20 Korintski krater, Muzej Luvr, eksponat E635.

trenutak održavanja gozbe niti tačno vreme, ali je odlučio da prikaže scene koje su, po njegovom uverenju, sadržinski važne. Poseban naglasak je stavio na vrednosti kao što su zajedništvo, razmena, srodnost (*homoiotes*) sugerišući nam da one jačaju povezanost unutar grupe zvanica. Islikani prizori arhajskih gozbi su višeznačni jer ukazuju na raznorodnost društvenih veza toga doba, jer potvrđuju društvene, verske i građanske dimenzije arhajskog društva. Zadržimo se kratko na ulozi gozbe u definisanju pojma “građansko”.

Uloga gozbe kojom se ovde bavimo jasno se uočava kada se analizira proces integrisanja omladine u aktivnu društvenu zajednicu. Isključeno je da gozbama prisustvuju mladi, kao i žene, stranci i robovi. U nekim stihovima se mladi ipak pojavljuju na gozbi. Npr. na svečanosti upriličenoj da bi se obeležilo stupanje omladine u svet odraslih ljudi, mladi Kretois dobija na poklon od svog starijeg ljubavnika jednog vola, jedan pehar i kompletnu ratnu opremu – tri poklona koja jasno simbolizuju osnovna društvena prava koja bi trebalo da dobije mladić: pravo da žrtvuje, pravo da prisustvuje obrocima i *symposionu* i pravo da nosi oružje. Ova prava su podjednako važna kao i ona kojima se dozvoljava učešće u radu parlamenta i suda. U velikom broju gradova sticanje osnovnih građanskih prava i obaveza značilo je biti prihvaćen kao drug za stolom i u jelu.

Neki arhajski gradovi su načinili i dodatni korak kada su institucionalizovali čin javnih obedovanja. Tako su npr. gradovi Sparta i Krit u svoje ustavno zakonodavstvo uneli odredbe o obaveznom prisustvovanju javnim gozbama, čime su jednu aristokratsku privilegiju *par excellence*, pretvorili u redovnu građansku obavezu. Onaj ko bi propustio da prisustvuje gozbi bio bi isključen iz ostalih javnih dešavanja. Gozba (*sussition* na Sparti i *andreia* na Kritu) je time zapravo bila opštepriznata kao jedan od ključnih elemenata, bazična odrednica pojma “građansko”.

Drugi gradovi, npr. Atina, nisu sledili ovaj primer. Tokom iste epohe u Atini se uspostavlja specifična struktura javne gozbe i ta okupljanja gravitiraju uglavnom oko stambenih delova grada (*hestia koine*): obroci sudija na koje se pozivaju ugledne ličnosti i *parasites*, osobe s primarnim zaduženjem da raspodele pripremljenu hranu (ovde nije reč o profesionalnoj posluži zaposlenoj na privatnim gozbama, o

čemu smo pisali u prvom delu teksta). U Atini se nije radilo o okupljanju svih građana na gozbi u jednom gradskom centru, kao npr. u Sparti, već je postojao običaj da se delegira određeni broj uglednih gradskih predstavnika koji prisustvuju obroku sa zadatkom da zastupaju sve građane. Takvi običaji ipak vode istraživanje u istom pravcu kao i institucionalizovane gozbe na Sparti i na Kritu: priznati su značaj i važnost zajedništva, ali ono se u Atini razlikovalo usled primene apstraktnijih pravila predstavljanja. U Atini je to bilo zajedništvo koje se posebno izražava za svaki društveni sloj, ali koje je bez obzira na to obavezno, kako se i ukazuje u jednom Solonovom zakonu (596. godine p.n.e.). Imperativ da se demonstrira zajedništvo nalaže obavezu svakom građaninu Atine da dođe i da se posluži na gozbi onda kada na njega dođe red.

Tako je, eto, prisustvo na javnim gozbama organizovanim u arhajskim gradovima bilo zapravo sinonim za učestvovanje u javnom poretku, u aktivnom životu grada. Ako delim sto i jelo sa drugim građanima – dakle i ja sam građanin – i obrnuto, ako oni dele isto to sa mnom oni su građani kao i ja. Zajedništvo je bilo, kao što možemo da zaključimo, veoma izražena društvena vrednost; kao i ostala društvena pravila iz arhajskog razdoblja i ono je služilo da bi se potpunije odredio domen političkog delovanja u društvu.

#### *Klasične gozbe*

U doba klasične Grčke (od V do IV veka p.n.e.), zajedničke javne gozbe razlikovale su se od grada do grada. Gradski centri uglavnom nisu menjali institucionalni okvir koji je bio uspostavljen još u arhajsko doba i u tom smislu nije zabeležen značajniji pomak u organizovanju javnih gozbi: *homoioi* (oni koji liče, bližnji) u Sparti su neprekidno, gotovo svakodnevno, zajednički organizovali *sussition*. Pravila su čvrsto bila uspostavljena i svi su ih se pridržavali. Između ostalog, nije bilo dozvoljeno da se razvija bilo kakva nova forma javnih gozbi, računajući i nekoliko žrtvenih gozbi vezanih za proslave velikih praznika.

Međutim, suprotno Sparti, drugi gradovi su negovali raznolikost formi javnih gozbi. Reč je, pre svega, o gradovima u kojima zajedničko obedovanje nije predstavljalo odrednicu samog građanskog poretka. U tom smislu, u Atini je negovana tradicija gozbi pri-

ređivanih u skladu s verskim kalendarom. Tim gozbama su prisustvovala delegacije odabrane prema posebnom ključu – *tholos*, drugim rečima, poziv na ovakve gozbe predstavljao je veliku čast. Sama gozba se odvijala u gradskoj većnici, a domaćini koji financiraju posluženje bili su bogati, ugledni i politički značajni Atinjani. Veliki broj pisaca toga doba pronalazio je inspiraciju u ovakvim događajima i mnoga književna dela na različite načine opisuju ova tradicionalna okupljanja: od komičara poput Aristofana, preko tragičara, npr. Euripida i njegovog dela “Ijon”, do filozofa kao što su Platon i Aristotel koji su svojim kritičkim tekstovima podsticali čitaoce na dublju refleksiju i analizu. Ukratko, čitava plejada različitih autora i njihovi raznorodni tekstovi nastali u razdoblju između V i IV veka p.n.e. predstavljaju, sasvim izvesno, koherentnu građu za ozbiljna istorijska istraživanja.

Atinski praznici bili su organizovani u sklopu žrtvenog rituala i završavali su se velikim javnim gozbama. Gradske vlasti su uvele čak i precizna pravila za organizovanje izuzetno važnih gozbi, uvođenjem naročite liturgije, *hestiasisa*. Ta pravila su podrazumevala nominovanje deset građana Atine (iz svake plemenske zajednice po jedan predstavnik) zaduženih da obezbede javni obrok. Ovo pravilo je važno za praznik Panateneja koji slavi boginju Atinu, a možda i za Dionizije, praznik u čast boga Dionisa. Nominovani građani zaduženi za liturgije, *liturzi*, morali su o svom trošku da organizuju pripremanje obroka. U slučaju da nisu bili nominovani *liturzi*, kojima je nominacijom ukazana naročita počast pa su samim tim bili obavezni da prihvate imenovanje, gradska zajednica bi pripremala velike gozbe koristeći namirnice uzgajane na javnim površinama i domaće životinje posebno uzgajane za žrtveni ritual. Dodatna sredstva su nabavljana iz gradskih fondova ili su gradovi saveznici davali svoj doprinos kada bi to bilo zatraženo od njih... Značaj *hecatombesa*, njihova relativna učestalost (najmanje jednom mesečno), mesto održavanja gozbe (uglavnom u srcu grada), građani koji se guraju i prave gužvu, toliko elemenata koji nam pružaju zamišljeni prizor Atine preplavljene mirisom krvi i pečenog mesa.

Gradovi su priređivali i drugačije vidove zajedničkih gozbi, gozbe koje su bile manjih razmera. U *prytaniee*, periferne delove grada ili u sporedne prostorije

gradske uprave, Atinjani su pozivali na gozbe strance u prolazu kojima su želeli da odaju posebnu počast, npr. ambasadore drugih velikih gradova. Tu ubrajamo i izvestan broj onih kojima je Atina odavala počast zbog ličnih ili nasleđenih zasluga: i oni bi povremeno bili pozivani na gozbu u *prytaniee*. Ovaj vid odavanja počasti datira iz arhajskog razdoblja i retko je poštovan u doba klasične Grčke. Ipak, budimo precizniji. U one koje grad Atina želi da nahrani, spadaju i potomci dvojice ubica tiranina Hiparka (tiranin koji je vladao u VI veku p.n.e., Pisistratov sin): dakle naslednici Hermodiosa i Aristogitona.

Još jedno javno mesto rezervisano za malu grupu zvanica bilo je *tholos*. Reč je o zgradi u obliku kruga koja je konstruisana na obodu *prytaniee*. Građani članovi gradskog Saveta (*boule*), određeni nasumično, metodom slučajnog izbora, prisustvovali su konstantno svetkovinama organizovanim da bi se obeležio deseti deo godine<sup>21</sup>. Grad im je dodeljivao nadoknadu za hranu i oni bi se svakodnevno okupljali da obeduju zajedno tokom svog “dežurstva”.

Ako je verovati Plutarhovim zapisima, Atinjani su takođe pozivani na gozbe koje su organizovali atinski velikodostojnici, političari uglavnom. Pojedinci, npr. Simon, Nisija ili Alkibijad često organizuju ovakve gozbe, dok npr. Perikle odbija da sledi taj običaj. Ovakvi oprečni stavovi zapravo ukazuju na razlike u političkom stilu koji pretpostavlja da je održavanje gozbi uslov gradskog zajedništva a ne samo pitanje afiniteta prema javnim gozbama. Aristokratskoj velikodušnosti koja u krajnjoj instanci proizvodi odnos koji potvrđuje moć i zavisnost gostiju od imućnih, velikodušnih domaćina (dakle određenog odnosa prema samom *demosu*, narodu, građanima), suprotstavlja se demokratska volja i stil s osnovnom porukom – da se lični imetak drži izvan političkog života i van neposrednog političkog procesa. Perikle je smatrao da je ispravno da se građani “nahrane” tako što bi im se redistribuirala dobra koja im inače pripadaju i stoga donosi odluku da se uvedu nadoknade za političke poslove, ili *misthos*. To nije isto što i otvoriti vrata svog doma i pozvati lojalne građane na zajednički obrok, za svojim stolom.

---

21 Pogledati takođe S. G. Miller, “Prytancion, Funkcija i arhitektonske forme”, Berkeley i Los Angeles, 1978.

Različiti tipovi javnih gozbi i sva pitanja vezana za ovaj fenomen antičke Grčke našli su svoje mesto u književnim ili filozofskim tekstovima klasične epohe, i u skladu sa novim civilizacijskim shvatanjima i specifičnostima određenog autorskog pristupa, prikazivani su, analizirani i svrstavani na sasvim nov način. Ali, odgovori na brojna suštinska pitanja ne mogu se pronaći ni u klasičnim grčkim komedijama, niti u tragedijama, a ni u filozofskim tekstovima, već se samo, tu i tamo, mogu otkriti fragmenti jedne šire slike, delovi zaturene istorije pomoću kojih nastojimo da udahnemo život pojmu zajedništva u jelu i piću nastalog u dalekoj prošlosti, kao što smo učinili i mi u jednom od prethodnih pasusa citirajući, između ostalih, Euripida iz njegovog “Ijona”. Ovo delo pruža mogućnost da se vidi u kojoj meri je pripovedanje o tipovima i formama zajedništva u gozbi, u samoj Atini predstavljalo integralni deo jedne šire refleksije na temu tadašnjih političkih režima – *politeia*. U tom smislu, u Euripidovom “Ijonu” je oko teme gozbe ispreplitan čitav niz pitanja o poznavanju i priznavanju građanstva. Ijon, mladić čiji nam društveni status nije poznat, postepeno se integriše među punopravne, odrasle građane Atine na osnovu svog prisustva gozbama. Gozba je zbog svoje društvene funkcije mesto koje je odabrao Krez da otruje Ijona, jer upravo na gozbi Ijon stiče određeni politički legitimitet. U Aristofanovoj “Skupštini žena”, pisac transformiše grad u mesto na kojem se održava velika gozba da bi u okviru svoje scenske postavke razvio radnju pogodnu za promišljanje svega što u najvećoj meri karakteriše demokratiju. Platon u “Zakonima” i Aristotel u “Politici” nastoje da predstave zajedničke javne gozbe u svojim idealno zamišljenim gradovima i poteškoće na koje nailaze u svojim delima proizlaze iz narastajuće promene u funkciji javnih gozbi u tipičnim gradskim sredinama IV veka p.n.e. Ima još mnogo sličnih tema kojima bismo se mogli pozabaviti i koje zaslužuju da budu obrađene. Ovde ih pominjemo samo da bismo predočili do koje mere su zajedništvo za stolom i u jelu važni za poimanje običaja i značaja imaginarnog u gradovima klasične Grčke.

#### *Helenističke gozbe*

S početka helenističke i rimske civilizacije, od kraja IV veka p.n.e. pa sve do prvih vekova nove ere, na-

stali su brojni dokumenti koji našu pažnju preusmeravaju na jedan poseban tip javne gozbe – onaj koji dobročinitelji organizuju i poklanjaju svojim gradovima. Gozbe sudija ili gozbe koje su finansirali gradski velikodostojnici ili uprava nisu sasvim iskorenjene, no o takvim se gozbama više ne govori. Oni koji se veličaju u počasnim dekretima su dobročinitelji i zahvaljujući tim pisanim tragovima danas su nam poznati detalji o organizacionim, materijalnim i običajnim normama, znamo više i o zvanicama, domaćinima, mestima za održavanje javnih gozbi<sup>22</sup>. Paradoksalno je što smo morali da čekamo na otkriće značajnih tekstova pisanih od III veka p.n.e. na kmenu da bismo saznali više detalja o javnim obrocima i okupljanjima. Organizacija tih slavlja bila je precizno ustanovljena pravilima proisteklim ili sadržanim u gradskim aktima ili pravilima koje su nameštale ugledne porodice (pojedinci). Zahvaljujući tim spisima kao i arheološkim dokazima, danas znamo na kojim mestima su se gozbe održavale kao i imena pojedinaca koji su ih organizovali. Najčešće je gradski centar korišćen za održavanje proslava: javno mesto (*agora*), gradski gimnazijum, svetilište i druge javne zgrade pominju se kao mesta pogodna za javna okupljanja i gozbe, jednom rečju, svi gradski prostori na kojima je bilo moguće postaviti ležaljke ili pripremiti jastuke i divane pod uslovom da su sve zvanice mogle da stanu u isti prostor. Saznajemo, takođe, i da je inventar korišćen na gozbama bio čuvan u posebnim ostavama, od ležajeva i jastučića do pehara i kazana.

Postojala su i posebna pravila u pogledu sastava samog obroka. U pisanim dokumentima pronalazimo tekst u kojem se izražava zabrinutost u pogledu količine mesa žrtvovane životinje pa se stoga propisuje minimalna količina mesa za svaku zvanicu i način na koji se meso mora pripremiti za jelo: pečeno na ražnjićima ili kuvano u kazanima. Žitarice su pripremane za jelo ili u formi kaše ili kao proja, hleb, pecivo, katkad i kolač, a bitno je bilo da je sve pogodno da se garnira mesom, sosovima ili začinima. Bez vina nije se ni mogla zamisliti gozba, pa su poreklo vina i propisane količine dobrotvori katkad una-

---

22 Zaključci prezentovani u ovom tekstu bazirani su na studiji koja je obuhvatila izučavanje više od tri stotine grčkih natpisa.



pred određivali. Točilo se takode slabo vino ali obično u prilikama kada bi bili servirani lakši obroci. Tokom gozbe zvanicama se deli sve što se može zamisliti, od hrane do novca.

Konačno, poznati su nam i akteri tih helenskih okupljanja za trpezom i domaćini i zvanice. Kao što smo već ukazali, domaćini su u različitim prilikama bili razni dobročinitelji, ugledni građani spremni da odreše kesu i plate sve što je trebalo da bi se organizovala gozba za čitavu gradsku zajednicu. Njihove javne funkcije variraju od opštinskih sudija, preko organizatora javnih konkursa, do sveštenika ili sličnih polubožanskih javnih likova. U tekstovima koje smo pomenuli često se pojavljuju imena nekolicine ljudi koji su, kako se čini, posvetili svoje živote organizovanju gozbi u svojim gradovima i koji su, po svemu sudeći, bili uglavnom na političkim funkcijama. Tako je jedan Grk po imenu Kleanaks, koji je živeo na samom početku nove ere u gradu Kimeu na Eolidi, u regionu Male Azije, dobio zahvalnicu grada u kojem je organizovao brojne javne gozbe. U zahvalnici se nabrajaju sve prilike povodom kojih je priređivao gozbe: onda kada je bio sveštenik Dionisa od Pandemosa, potom kada je izabran za *prytana* (funkcija civilnog magistrata), onda kada su slavljene razni uspešni gradski izbori kao i prilikom udaje ćerke pisca zahvalnic<sup>23</sup>. Stoga su građani Kimea glasanjem doneli odluku da se Kleanaks kruniše zlatnom krunom. Priređivanje javnih gozbi bilo je konstanta svih formi javnog života.

Pozivi na gozbu bili su veoma zvanični. Obećanje je dato javno, pred skupom građana, jedan glasnik saopštava poziv u četiri dela grada, ili nakon usmene objave, čitanja, postavlja tekst poziva na posebno mesto predviđeno za to. Kategorije zvanica su brižljivo određene i definisane i te pisane objave su danas vredno svedočanstvo o realnom prisustvu različitih socijalnih staleža na javnim gozbama i o stepenu njihovog učešća u javnom životu grada. Ti dokumenti su dragoceni zbog svoje preciznosti jer pružaju sasvim jasnu sliku tadašnjeg društva: robovi su se držali podalje od takvih javnih događanja, žene i deca nisu smeli ni da pridu mestu gde se održavala

---

23 R. Hodot, "Kinski dekret u čast sudije Kleanaksa", The Getty Museum Jurnal, vol. 10, 1982.

gozba iako su za njih katkad pripremane posebne svetkovine. Najčešće zvanice su sudije ili gradski zvaničnici na aktivnoj funkciji, tek za njima dolaze ostali građani. U zavisnosti od epohe i od grada broj stranaca u prolazu varira, a isto važi i za goste iz susednih gradova. Dokumenti u kojima se pominje veći broj zvanica nastali su tek kasnije. Ipak, naglasićemo da su gozbe bile više ili manje otvorene za niže slojeve građanstva u zavisnosti od toga kojim su povodom bile organizovane. Npr. Kleanaks je pozvao na gozbu u Kime ogromnu gomilu na jedno venčanje, dakle na privatnu proslavu. Međutim, prilikom javnih svetkovanja, status pozvanih nije uvek bio isti. Na praznik mrtvih, okupljala se svekolika zajednica grada Kimea, čak i robovi, dok su na proslavu jednog tradicionalnog gradskog praznika, sličnog slavljenju lovora (u našim današnjim kulturnim okvirima bila bi to neka patriotska proslava), bili pozvani samo poslanici, sudije i ugledni građani (čitaj bogati). U takvim prilikama je tradicija nalagala da se poštuju drevni običaji grada te nije postojao ni minimum slobode izbora kod sastavljanja liste zvanica.

Gozbe, međutim, nisu uvek mogle da se upriliče po pravilima. Razne pošasti, ratovi sa spoljnim neprijateljima i česti građanski ratovi mesecima su, čak godinama, onemogućivali priređivanje skupih kulturnih manifestacija i svetkovina, a posebno krvavih žrtvenih pirova i javnih gozbi. U razdobljima kada je postojala mogućnost za svetkovanje, javna okupljanja su predstavljala bitan element u očuvanju političkog režima s uglednim građanima na čelu<sup>24</sup>. Građani su zapravo voleli te gozbe na kojima su se međusobno mešali bez bojazni da bi ih neko mogao dislocirati ili ekskomunicirati na javnom skupu. Zajednički imenitelj tih gozbi bilo je snažno versko osećanje i zadovoljstvo da se bude u društvu sugrađana i da se pri tom, pije i jede do milje volje. Iako su tražili da se gozbe što češće održavaju, građani su umeli i da izraze svoju zahvalnost onima koji su ih organizovali, uključujući tu i pružanje podrške političkim ličnostima na čelu zajednice. Osim toga, javne gozbe bile su i prilika da određena grupa građana održava i jača uspomene na nekoliko zaslužnih porodica.

Eto, to bi u glavnim crtama bila istorija javnih obožavanja u građanskim sredinama antičkog sveta. Za-

---

<sup>24</sup> Pogledati na tu temi i P. Veyne, "Hleb i cirkus", Pariz, 1976.

što bi se neko odlučio za razradu ove specifične teme? Zato da bi izbegao rizik nepokretne, statične istorije skućene na opisivanje grčkih gozbi kao poglavlja o svakodnevnom životu i da ne bismo ovu tematsku celinu sveli na jednu strukturu antropologije zatvorene za nova otkrića i promene. Iako su javne gozbe odraz različitih formi građanskih političkih režima, baš zahvaljujući njima moguće je uključiti u do sada istraženu oblast i neka nova otkrića i, prema potrebi, menjati i prilagođavati ugao pri proučavanju običaja koji se proteže kroz dug period istorije. Tokom tog (istraživačkog) puta, značaj zajedničkih gozbi i njihovih raznorodnih društvenih aspekata u kontekstu pojma “građansko društvo”, nameće pitanje o izvesnosti prekida ovog običaja koji je oduvek zauzimao značajno mesto u klasičnoj istoriji, bilo da je u pitanju istorija kulture ili politička istorija(?). Neki drugačiji pristup izučavanju građanskih i javnih gozbi kod starih Grka, rezultirao bi, van svake sumnje, novim, drugačijim saznanjima.

Grk koji je živeo u I veku n.e. mogao je bez naročitih posledica da se opruži na gozbi koju je priredio Agaton svojim prijateljima, kao što je Sokrat mogao u IV veku p.n.e. da dođe u atinski kvart Seramike da bi prisustvovao gozbi Panateneja. To su te nepromenljive karakteristike grčkih javnih okupljanja građana za trpezom na koje bi pre svega trebalo ukazati. Međutim, isti taj Grk nije ništa shvatao o sistemu liturgije *hestiasis* i on bi verovatno odlučio da se za “prijetan obrok” zahvali domaćinu, dobročinitelju. Kada bi se neki istraživač upustio u analizu predmeta iskopanih u nekom grobu gde bi pronašao kazane, žice za ražnjiće i kratere ostavljene pokraj preminulog kao predmete koji ukazuju na status tog čoveka za života, ili kada bi krenuo da kopa po ostacima drevnih građevina u kojima su se nalazile sale za gozbe, možda da dešifruje ime dobrotvora izgravirano na zidu nekog od brojnih javnih zdanja u nekadašnjim helenističkim gradovima, čak i kada bi pokušao da sledi avanture Odiseja ili Ijona, ili da čita sve stare tekstove o Atini, možda i da mašta nad prizorima islikanim na antičkoj keramici ili na vazama iz Eufroniosa, šta god da reši da radi u nameri da sazna više, uvek će videti isto – brojna promenljiva lica i naličja grčkih gozbi.

S francuskog preveo Jovan Đukanović

---

---

FLORANS DIPON

---

# OD JAJETA DO JABUKE RIMSKA CENA

## Opsednutost hranom u Rimu

---

Govoriti o obedovanju u Rimu znači prodreti pravo u srž rimske posebnosti; naime, ako su druge kulture, na primer francuska kultura u XIX veku, bile opsednute polnošću, stari Rimljani bili su opsednuti hranom. To nije bila posledica manjka hrane, nije reč o tome da je grad trpeo hroničnu oskudicu u namirnicama; naprotiv, Rim je pripadao društvima izobilja u kojima uvek ima dovoljno hrane za preživljavanje. Događalo se, naravno, najčešće posle duge suše, da u gradu zavlada “glad”, ali to je bila retka pojava i mogla se svrstati među čuda pod opštim imenom “kuga”; tada su državne žitnice morale da snabdevaju tržište po utvrđenim cenama.

Iako se, dakle, ta pojava ne može objasniti ekonomskim razlozima, u Rimu je hrana bila središte složene simboličke mreže koja je obuhvatala gotovo sve ljudske aktivnosti. Na osnovu toga kako se određeni građanin odnosio prema hrani i svemu što je s njom povezano zaključivalo se o njegovom moralu, njegovoj pobožnosti i njegovoj društvenosti, njegovom odnosu prema radu i slobodnom vremenu, ratu i miru, roditeljima, prijateljima i samom sebi. Ukratko, iz tog ugla se procenjivalo sve, uključujući i politiku. Rđavi Svetonijevi imperatori često su odvratni proždrljivci poput Klaudija ili nezasiti sladokusci poput Vitelija<sup>1</sup>. Avgust je, naprotiv, izrazito umeren vladar,

---

<sup>1</sup> Svetonije, *Klaudije i Vitelijus*; Tacit, *Istorije*.

možda i previše jer i nedostatak želje za gošćenjem izaziva izvesno podozrenje. Razlog je jednostavan: za stare je jedno od iskušenja apsolutne moći bilo neograničeno udovoljavanje onim strastima koje izazivaju najveći prekor, među koje su Rimljani svrstavali i proždrljivost. Antički tirani su ljudi koji robuju svojim hirovima, i većina je podložna najtiranskijem od svih zadovoljstava, a to je *gula*. Biografija svakog vladara posvećuje jedno poglavlje manirima za stolom osobe čijim se javnim i privatnim životom bavi. Poštovanje normi u ishrani znak je vladanja sobom, dakle republikanske vrline, a njihovo kršenje ukazuje na tiranski i nepouzdan karakter. Te norme ne odnose se samo na prirodu i količinu konzumirane hrane, već i na mesto, vreme i društveno okruženje u kojem se obeduje, to jest na uljudnost i ugladenost za trpezom.

Tom simboličkom značaju hrane treba pripisati opsednutost Rimljana ishranom, njihovu opčinjenost dobrom trpezom koja je od nekih gastronomi napravila prave narkomane hrane, sa svim onim što podrazumeva zavisnost od droge: proćerdavanje očevine, društvena degradacija, narušeno zdravlje. Zadovoljstva “ždrele” (*gula*) u Rimu su opasna zadovoljstva koja ugrožavaju identitet pojedinca jer se ona mogu obuzdati i držati pod kontrolom samo pomoću društvenih obreda. Samotno uživanje u izvrsnoj hrani, kao i u vinu, to je sraman, provokativan i pre svega poguban čin. Čuvena replika “Lukul obeduje kod Lukula”<sup>2</sup>, pripisana Lukulu, koji je naručio od svog kuvara pravu gozbu samo za sebe, odaje socijalno izgubljenog čoveka; Lukul je postao takav kada su se Rimljani iz njegove klase okrenuli od njega zato što je napustio političku delatnost.

Međutim, zadovoljstva trpeze nisu zabranjena opštim moralom jer su ona upravo u Rimu jedna od najrazvijenijih formi civilizacije. Za Rimljane je uživanje u dokolici jedno od svojstava civilizovanih naroda; jedno od tih kultivisanih zadovoljstava je i kuvarsko umeće – tehnika kivanja – povezano sa životom u gradu; ono je produžetak krvne žrtve koja se nalazi u središtu rimskog političkog i verskog života. Latinski filolozi povezuju reč *culina*, “kuhinja”, s ko-

---

2 Plutarh, *Lukulov život*

renom *cultus* \*KW eI<sup>3</sup> u kojem su ujedinjene sve prakse svojstvene civilizaciji: sedeći način života, poljoprivreda, kult bogova i održavanje tela. Rustični varvari poput Germana mogu da budu čestiti ljudi, ali njihova vrlina proističe iz nepoznavanja zadovoljstava kulture, a ne iz obuzdavanja tih zadovoljstava. Čim ih dotakne civilizacija, oni se odmah odaju odvratnom pijančenju i proždrljivosti<sup>4</sup>. Kuvarsko umeće je, kao i filozofija, rafinirani odmor plemenitih Rimljana<sup>5</sup>. Kuvanje je jednako plemenito kao i degustiranje, i veliki ljudi Rima nisu se stideli da daju svoje ime nekom novom receptu<sup>6</sup>.

Tako je rimska senzualnost (bar muška, jer izgleda da ljubav prema hrani u Rimu nije bila ženski greh – žene su bile sklonije seksualnim opsesijama) stukturisana oko oralnog otvora. On je složena struktura: iza usta i nepca smeštena je pregrada koja razdvaja unutrašnjost i spoljašnjost tela, *fauces*, a iza nje je *gula*<sup>7</sup>. Ova reč od koje potiče francuski izraz “la (fine) gueule” označava istovremeno organ gurmanstva i samo gurmanstvo. To nije fiziološki već gastrološki termin, kao da je funkcija stvorila organ i kao da su zadovoljstva trpeze dala Rimljanima posebno telo, razičito od onog koje se koristi u ratu ili politici.

Ali kad postane tiranska strast, *gula* uništava čovekov život. *Gulosus* propada nabavljajući posuđe, kuvare, izuzetnu i retku hranu iz najudaljenijih delova sveta. On će uskoro morati da prosi svoje zadovoljstvo na tuđim gozbama i, pošto ne može da uzvratu gostoprimitstvo, pretvoriće se u parazita. Obeščašćen i odbačen od svojih, često stavljen pod starateljstvo i proglašen ludim – *furiosus* – taj uništen čovek propada i telesno; nagrizaju ga kužne bolesti i često umire kao žrtva svoje strasti<sup>8</sup>. Njegovo zdravlje propada utoliko brže što je izgubio apetiti i što mora da guta aperitive

---

3 Ernout-Meillet, *Dictionnaire étimologique de la langue latine, “colo” et “culina”*. Savremeni filolozi ne prihvataju tu etimologiju reči *culina*, ali ne predlažu zadovoljavajuću alternativu.

4 Kao Germani iz Tacitove *Germanije*

5 Seneka, *Pisma*

6 Juvenal, *Satire*; Horacije, *Satire*

7 Plinije Stariji, *Prirodna istorija*

8 Juvenal, *Satire*

koji su zapravo otrovi<sup>9</sup>; pored toga, kao žrtva lošeg varenja, on rasterećuje stomak varvarskim sredstvima.

*Cena u životu Rimljana*  
– *nezaobilazna i opasna dužnost*

Rimljani mogu da se hrane bilo gde i bilo kad – važno je samo da se obnovi snaga – ali zadovoljstva za trpezom su strogo regulisana. Ona mogu da se uživaju samo tokom posebne vrste obroka, ručka ili gozbe (*cena*), jer je samo u tom okviru moguće kolektivno ovladavanje gastronomskim zadovoljstvima. Pored toga, *cena* je jedini pravi obrok za koji znaju Rimljani. Ostalo vreme oni jedu na brzinu, malo nečeg hladnog, hleba, voća, kivanog povrća, ostataka od prethodnog dana; jedu s nogu, najčešće sami u bilo koje doba dana, isključivo da bi utolili glad. Te užine koje oni zovu *prandium* nisu ni propisane ni obavezne; one mogu biti učestale ili nepostojeće a njihovo odsustvo ili učestalost nemaju značaja ni za šta drugo osim za stanje zdravlja pojedinca; one otkrivaju potrebu a ne želju. Kad neko često jede, kao na primer Avgust, to znači da ne može da pojede mnogo hrane odjednom<sup>10</sup>. Takav čovek ni u kom slučaju nije *gulosus*; njemu *cena* ne pruža istinsko zadovoljstvo.

U Rimu, dakle, postoje dve vrste hrane, a svaka od njih odgovara određenom načinu ishrane: hrana za individualno preživljavanje – *alimentum*; birana hrana koja se konzumira u društvu – *cibus*. Samo ova druga je povezana s problematikom zadovoljstva: konzumiranje obične hrane, koje ne pruža drugo zadovoljstvo do utoljavanja gladi, nije moglo da bude prilika za preterivanje niti je moglo da izazove moralnu degradaciju. S druge strane, hranjenje bližnjih je zadatak regulisan zakonom.

*Cena* je društveni ritual koji redovno okuplja pripadnike neke trajne ili privremene grupe: ukućane, porodicu, prijatelje, članove verskog ili profesionalnog udruženja, pogrebna bratstva, susede. Taj obrok se održava svakodnevno u domu i okuplja za trpezom porodicu: decu, roditelje i praroditelje; u tom slučaju

9 Horacije, *Satire*

10 Svetonije, *Avgust*

*cena* je ono što mi nazivamo ručak. Ali *cena* je i gozba koju verska udruženja priređuju jednom godišnje u vreme velikih praznika, ili jednom mesečno o drugim verskim praznicima. Ona može biti i jednokratna, podstaknuta nekim događajem kao što je venčanje, rođendan, povratak iz rata<sup>11</sup>. U zavisnosti od povoda, *cena* je manje ili više raskošna, ali čak i kad je jednostavna i svakidašnja, ona je uvek praznik. Nije reč samo o tome da se deli ista hrana; deli se i uživanje u boljoj nesvakidašnjoj hrani. Zadovoljstvo deljenja podrazumeva deljenje zadovoljstva. Zajedničko lomljenje hleba u Rimu ne stvara nikakvu vezu. Ljudi i životinje jedu da bi preživeli ali, za razliku od životinja, ljudi jedu i radi zadovoljstva i socijalizacije. Hrana koja ih socijalizuje mora da bude izvrsna i nepotrebna da bi bila ljudska u pravom smislu – to je ono u čemu uživa *gula*.

Prema tome, čovek koji bi odbio da učestvuje u nekom ručku kao gost ili kao domaćin time bi se postavio na marginu izvesne društvenosti, one koja u Rimu ne proizlazi iz politike. Možda dobar građanin, ali rđav rođak i sused, takav čovek bio bi predmet satire, a glasine bi ga optuživale za tvrdičluk<sup>12</sup>: “Evo čoveka koji se plaši da potroši malo više nego što je neophodno!” Naime, *cena* nije samo društvena nego i ekonomska obaveza. Kroz nju se ostvaruje raspodela bogatstva i višak se stavlja na raspolaganje zajednici, što omogućuje svim građanima da učestvuju u jednoj izrazito civilizovanoj aktivnosti: to je dokolica, *otium*.

Pored toga što je društvena i ekonomska obaveza, *cena* je i kulturna dužnost zato što je zadovoljstvo u dokolici neraskidivo povezano s pravim čovekom baš kao i rat i politika koji čine *negotium*. U Rimu su *otium* i *negotium* komplementarni domeni. Odmor ratnika ili političara je gotovo institucija<sup>13</sup>.

Međutim, *cena* je i društveno opasna praksa. Propadanje čoveka koji je žrtva svoje *gulae* zapravo je propadanje individue. To je propadanje građanina, vojnika, često bivšeg činovnika. Ono najviše preti

11 Horacije, *Ode*

12 Horacije, *Satire*

13 Horacije, *Epistole* i Seneka, *O duševnom spokojstvu*



pripadnicima političke klase, koja je i najbogatija klasa. *Cena* je, dakle, opasnost za političku zajednicu jer ugrožava fizički i moralni integritet njenih boraca i upravljača<sup>14</sup>. Debeli konjanik biće udaljen iz konjice. Senator razmekšan zadovoljstvima biće strahljiv i zimogrožljiv general, i cenzor može da ga isključi iz *senatorskog albuma*. Rimljani su bili zapanjeni time što se Cezar, čija je mladost prošla u gozbama, pokazao otpornim prema hladnoći, gladi i umoru kao prekaljena vojničina.

*Cena* ugrožava društvo na još jedan način – ona je i politička pretnja. Jasno je da druženje za trpezom nije konkurencija političkom druženju, iako je društvo sačinjeno i od jednog i od drugog. Lični odnosi koje podstiče *cena* ne smeju ni u kom slučaju zameniti porodičnu i političku hijerarhiju: te dve hijerarhije su uobličile rimsko društvo kao piramidu koja čvrsto počiva na dužnosti i poštovanju. Naime, gozbe su paralelno društvo zadovoljstva i zločina, koje noću razgrađuje ono što je društvo truda i vrline izgradilo preko dana. Tu zaveru gozbi denuncirali su senatori tokom afere bahanalija; okupljeni za vreme *cene*, sektaši Bahusa formirali su jedno protivdruštvo žena, mladića i razvratnika<sup>15</sup>. Politika gozbi može biti samo kriminalna politika; rasmusnim telima uživalaca nedostaju čvrstina rasuđivanja i osećanje građanskih vrednosti, bez kojih nema političkog odlučivanja. Ždrelo koje se predaje uživanju nije isto što i govorničko grlo, *os*. Rimljanin na gozbi, potpuno opuštenog tela, ne vlada više onim što ga okružuje, on ravnodušno dopušta da ga preplavi svaka beseda, ali radije prihvata onu koja mu je prijatna. *Cena* je mesto svih demagogija, svih ludosti.

*Gozba pod nadzorom: zakoni o uživanju i razvrstavanje hrane*

*Cena* je, dakle, odveć ozbiljna stvar da bi se mogla prepustiti kontroli individualnog morala. Mada je satira donekle reguliše, kao i sve druge privatne aktivnosti, pesmom, grafitima, sarkastičnim apostrofima

14 Makrobije, *Saturnalije*

15 Tit Livije, *Istorija Rima*

koji se javno upućuju velikim ljudima, taj vid prekora i podsećanja na normu nije dovoljan<sup>16</sup>.

Tako država bdi nad gozbama i reguliše ih preko cenzora koji, na svakih pet godina, ocenjuju moral građana, posebno onih iz najviših klasa, senatora i pripadnika viteškog staleža. Oni tom prilikom mogu da im upute prekor – *nota infamie* – zbog preterane raskoši za stolom i da ih pomere naniže u građanskoj hijerarhiji. U II veku pre nove ere, narod je izglasao zakone protiv luksuza<sup>17</sup> koji ograničavaju zadovoljstvo *gulae* strogo definišući vrste i količine hrane koje su dopuštene za razne vrste gozbe, u zavisnosti od povoda – venčanja, rođendana, državnog praznika itd. Ti zakoni regulišu i raskoš posuda, dimenzije trpezarije, broj kuvara i gostiju, kao i ukupni trošak. Imperatori su nastavljali tu politiku nadziranja luksuza, ali umnožavanje uredbi, kako u vreme republike tako i u vreme carstva, pokazivalo je da se one niti mnogo poštuju niti ozbiljno primenjuju. Cezar je čak osnovao brigade inspektora za nadgledanje pijaca i kontrolu svega što se zbiva u privatnim trpezarijama<sup>18</sup>.

Opšti duh tih zakona nije toliko usmeren na ograničavanje luksuza na gozbama koliko na sprečavanje banalizacije luksuza. Trebalo je sprečiti da banalna *cena*, na koju gospodar kuće poziva nekoliko ličnih prijatelja, postane jednako raskošna kao i gozbe koje se priređuju u svakoj porodici povodom zvaničnih praznika. Svakodnevni luksuz ukinuo bi razliku između običnih i prazničnih dana ako bi individualnoj i privatnoj inicijativi dao sjaj kakav imaju praznici koje istovremeno slave građani u svojim kućama i sveštenici u svetilištima, i u kojima se svetkovanje zbiva

16 Claude Nicolet (*Le métier de citoyen*, Paris, Gallimard, 1976) pokazuje koliko su "paralelni jezici" bili važni u Rimu jer su podsećali velike na normu prilikom društvenih obreda kakvi su pogrebi, trijumfalne povorke, spektakli itd. (str. 456-505). Tradicija je zahtevala da vrata sale za ručavanje budu uvek otvorena (Makrobije, *Saturnalije*).

17 Aulu-Gelle, *Nuit attiques*; Makrobije, *Saturnalije*; Plinije Stariji, *Prirodna istorija*; Valerije Maksim, *Znamenita dela i izreke*; Atenaj, *Gozba učenih* i Guido Clemente, "Le leggi sul lusso e la societ romana tra III e II secolo a.c.", u Andrea Giardina (ed.), *Modelle etici, diritto e trasformazioni sociali*, Roma i Bari, Laterza, 1981, sv. III, str. 1-14.

18 Svetonije, *Cezar*

u okviru političke zajednice. Vreme kalendara ne bi se više nametalo kao zajedničko vreme svih građana.

Zakoni protiv luksuza za nas su dragocen dokument zato što nam prenose klasifikaciju rimske hrane po stepenu izvrsnosti i raskoši. U skromnu, jednostavnu hranu koja hrani ne donoseći nikakvo zadovoljstvo i koja nije predmet propisa svrstani su baštensko povrće, *olera* – zeleno povrće i repe, beli luk, crni luk, biljni začini – zatim voće iz voćnjaka, *poma*, među kojim su i masline, žitarice, mahunarke koje se gaje u polju i na kraju italijansko vino. Opštije rečeno, zakon dopušta slobodnu potrošnju “svega što rađaju obradiva polja, vinogradi i drveće”. Samo vino podleže izvesnim ograničenjima, i to s obzirom na mesto proizvodnje: strano, dakle, uvezeno vino (*uinum alieniga*), najčešće grčko, smatra se boljim od italijanskih vina, a pre svega je skupo, za razliku od lokalnog vina (*uinum patriae*).

Prvi skup namirnica koje mi nazivamo biljnim, Rimljani su označavali rečju *fruges*, “plodovi zemlje”<sup>19</sup>. Taj termin zapravo znači “proizvodi koji se žanju i beru”; značenje te reči ima izvesnu ideološku težinu. *Fruges* su zapravo plodovi truda i rada (*labor*), pravedna nagrada onom koji obrađuje zemlju, nadoknada za njegov radni moral. Od istog korena potiče i latinska reč *frugalitas*, imenica koja označava umećenost, trezvenost u ishrani, ali i dobru žetvu i berbu, obilje plodova zemlje. Pridev *frugi* označava časnog čoveka i trezvenog seljaka. Vidimo kako se, počev od dve kulture obrade zemlje, ratarstva i baštovanstva kojem su stari dodavali i voćarstvo, ocrtava jedan svet trezvenosti i izobilja, asketskog moralizma i ekonomske nezavisnosti, koji je počivao na simboličkom statusu plodova zemlje (*fruges*) i koji su Latini nazivali *paupertas*.

Taj seljački asketizam bio je dovoljan da izgradi vojnike, ali nije bio kadar da proizvede potpuno civilizovane građane. Naime, Rimljanin je i žitelj grada; čak i kad stanuje na selu, on učestvuje u vrednostima grada: svetkovini i luksuznim zadovoljstvima; upravo zahvaljujući toj dodatnoj urbanosti, on postaje potpun čovek, savršen građanin. Među gradskim zadovoljstvima su i gozbe. *Cena* je povezana s vredno-

---

<sup>19</sup> *Dictionnaire étimologique de la langue latine, op. cit.*, “fruor”.

stima grada ne samo zbog mesta na kojem se održava već i zbog namirnica koje se tom prilikom konzumiraju i koje su kupljene na pijaci. Ekonomski gledano, rimska gozba tera gospodara kuće da napusti svoju nezavisnost: da bi dostojno ugostio zvanice, on mora da se istroši. U Rimu niko ne pravi pir s hlebom, povrćem i voćem koji su zaliveni domaćim jeftinim vinom. Zadovoljstvo i gozba iziskuju meso i žrtve.

Dakle, biljnoj hrani (*fruges*) Rimljani suprotstavljaju namirnice životinjskog porekla, *carnes* ili *pecudes*<sup>20</sup>. Po rečima starih, zakoni protiv luksuza sadržali su beskrajne spiskove svih vrsta mesa, ptica, kopnenih ili morskih životinja koje su Rimljani jeli u dane praznika. Te spiskove je uvek trebalo prepravljati i dopunjavati: kad su posredi *carnes*, njihova gastronomska mašta ne poznaje granice. Naime, namirnice životinjskog porekla su u pravom smislu praznična i gozbeno hrana. Nažalost, ti spiskovi su izgubljeni, ali smo u stanju da rekonstruišemo načela klasifikacije.

Pre svega, svaka hrana životinjskog porekla, to jest ona koja nije proizvod obrađivanja zemlje, podleže zakonima protiv luksuza. Prvi kriterijum koji u tom skupu omogućuje stvaranje podskupova jeste prostorno poreklo. Šumske, to jest divlje životinje luksuznije su nego domaće. U podskupu divljih životinja, morske životinje, riba i školjke, luksuznije su od mesa kopnenih životinja ili ptica. Ono što je kupljeno na pijaci, dakle u gradu, luksuznije je od onoga što je odgajeno ili ulovljeno na imanju. Riba, morska životinja kupljena na pijaci, prvorazredno je luksuzno jelo. Egzotika povećava luksuz. Drugi kriterijum je konzistentnost proizvoda: Rimljani su iznad svega voleli mekano, ono što se topi u ustima; zato su tražili masna mesa, iako za kuanje nisu koristili masnoće kakve su buter, mast ili slanina. Tovljene životinje i tovljena živina smatrani su boljim. Zato su odgajivači kastrirali i muške i ženske životinje<sup>21</sup>. Štaviše, hvatali su divlje životinje, na primer divlje svinje ili bakalare i tovali ih u parkovima ili ribnjacima da bi tako spojili zadovoljstvo jačeg ukusa divlje životinje sa zadovoljstvom mekog masnog mesa.

20 Horacije, *Epode*

21 Plinije Stariji, *Prirodna istorija*

Zakoni protiv luksuza nisu samo klasifikovali mesne namirnice i regulisali njihovu upotrebu, već su i propisivali njihovu konzumaciju u skladu s kalendarom. Na jednoj strani bila je svakodnevna *cena*, kada se jelo veoma malo mesa, slanine, mršave živine ili jareline, a na drugoj velike godišnje gozbe u vreme rimskih igara ili Saturnalija. Ti zakoni su redovno podsećali da je u gostionicama zabranjeno prodavati drugu hranu osim jela od povrća da bi se izbegao skandal samotnjačkog uživanja u jelu<sup>22</sup>; ta zabrana nikad nije poštovana.

Rimljani su neprestano kršili ili izvrđavali zakonske uredbe protiv luksuza. Posebno ih je pogađala zabrana jedenja ribe i drugih morskih životinja, kao i svih rafiniranih vrsta mesa običnim danima, tražili su od svojih kuvara da dozvoljenu hranu pripreme tako da ukusom i izgledom liči na zabranjenu. Kuvari su, dakle, pripremali povrće kao meso, pravili ostrige od pečuraka, ribu od svinjetine, ptice od slanine<sup>23</sup>, i to još od dobrih starih vremena Republike.

Tako treba objasniti razvoj jedne linije rimske kuhinje koja se sastoji u metamorfozama. Opasna umetnost jer, kad se na taj način preruši, povrće izaziva gore nevolje od mesa na koje liči, što je logička i fiziološka posledica poremećenog kuvarskog poretka<sup>24</sup>. Pored toga, takva praksa unosila je nered u simbolički sistem ljudske ishrane dovodeći u pitanje vezu između *cene* i prinošenja žrtve. Samo zajedničko konzumiranje mesa je društveni događaj, i tako mora da bude. Na deljenju hleba i vina ne može se zasnovati nikakva društvenost. Obmanljivo povrće, prerušeno u meso i konzumirano u društvu je, na kraju krajeva, obična trava kad nije povezano s mesom, a samo goveda pasu zajedno<sup>25</sup>.

#### *Ukusna trulež*

Klasifikacija hrane koju ustanovljuju zakoni protiv luksuza praveći razliku između običnog i ukusnog, i građanska dramtizacija neumerenog uživanja u hra-

22 Svetonije, *Neron*

23 Petronije, *Satirikon*

24 Ciceron, *Pisma*

25 Plaut, *Pseudolus*

ni počivaju na predstavi o ljudskom telu kao sličnom životinjskom mesu<sup>26</sup>.

Čovek i životinja su smrtna bića, i kao takvi su obdareni životnim dahom (*anima*). Kada *anima* napusti telo u trenutku smrti, ono odmah počinje da se raspada i kvari, i ubrzo se rastače; to je nepovratan proces. Čovek i životinja nikad ne uskrsavaju. Truljenje koje se zbiva posle smrti samo je ubrzavanje procesa koji je počeo već tokom života čoveka i životinja, u stvari, već s njihovim rođenjem. Čovek i životinja su živi i pokretni samo zato što su smrtni, inače bi bili drvo ili kamen. Elastičnost, mekoća – u latinskom je to ista reč – njihovog živog tela najavljuje njihovo konačno propadanje i razdvaja ih od drveta i kamena koji su nekvarljivi ali nepokretni. Ta mekoća živog varira od individue do individue i u zavisnosti od okolnosti. Kad se opusti u dokolici ili zadovoljstvu, čovek se približava smrti. Kad se zategne u naporu, on postaje čvršći i odlaže svoju smrt. Ali on tada gubi nešto od živahnosti, od pokretljivosti koju mu daje *anima*.

Međutim, čovek se razlikuje od životinje po tome što slobodan čovek može da deluje svojom voljom (*animus*) na svoje telo i da ga očvrsne ili omekša fizičkom i moralnom askezom, dok je telo životinje potpuno podređeno fizičkim određenjima koja ne može da kontroliše: rasom, klimom, polom i starošću. *Animus* je privilegija civilizovanih naroda, odraslih i slobodnih ljudi. Zato su varvari i divlje životinje mekši od ljudi koji žive u gradu i domač životinja koje su očvrsle voljom (*animus*) svojih vlasnika.

*Cena* je pravo mesto na kojem se tela civilizovanih ljudi razmekšavaju usled zadovoljstava koja im donosi degustiranje meke i propadljive hrane, mesa koje je, ideološki gledano, strvina. Samo ideološki, jer Rimljani nisu brkali sirovo i natrulo, iako je slast mesa neizbežno povezana s izvesnim mirisom<sup>27</sup>. Kad je mesu reč, Rimljani su više cenili mekoću nego ukus, koji, uostalom, bitno menjaju kulinarske tehnike. Meso je utoliko mekše, dakle slasnije, ukoliko je živa životinja bila mekša i slabija, hladnija i vlažni-

26 Makrobije, *Saturnalijske*

27 Horacije, *Satire*

ja<sup>28</sup>. Ostrige su, na primer, mekše i propadljivije nego divlja svinja, koja je opet pokvarenija i slasnija nego živina ili koza. Hijerarhija koju ustanovljuju uredbe protiv luksuza zapravo izražava stepen razmekšanosti žive životinje, ali pri tom oštro razdvaja kvarljive *carnes* od nepropadljivih *fruges*.

Prema tome, u svetlosti rimske *cene*, *fruges* su jedine namirnice koje se s berbom ne sunovraćuju nužno u nepovratno truljenje. One se mogu čuvati bilo prostim skladištenjem na dobro provetrenom mestu, kao žitarice, bilo tako što će se podvrći procesu konzervacije: neki plodovi se suše, na primer smokve, a neki se čuvaju u slanoj vodi, na primer repe<sup>29</sup>. Zeleno povrće bere se tokom cele godine – na primer, praziluk, od kojeg Rimljani najčešće koriste samo zeleni deo (*porum sectile*), salate ili kupus.

Može nam biti neobična činjenica da je u Rimu mekano povrće poput praziluka, blitve, zelja i zelene salate pripadalo kategoriji “tvrđog”. To je stvar prevoda: tvrdoća je manje čvrsta konzistencija koja se opire na dodir, a više unutrašnja tekstura, kompaktna i homogena. “Meko” je raspadnuto, nagnjilo, heterogeno. Tečnost može biti “tvrda” ili “meka”. Krv koja cirkuliše ljudskim telom je tvrda utoliko što je kompaktna, homogena, koherentna i topla. Ona je, međutim, i prilično meka, to jest pokretna, jer inače ne bi mogla da kruži kroz pokretno telo. Topla, živa krv je tvrda; to je *sanguis*. Prolivena krv zove se *cruor*. Ona je kao sirovo meso, *caro cruda*, hladna i sklona brzom raspadanju; ona se raščlanjuje na različite elemente i pretvara u *sanies*, nešto poput gnoja; to je mutna i smrdljiva tečnost, pokvarena krv, meka krv.

Postoji, dakle, izvesna korespondencija između ukusne natrulosti “mekog” gozbenog mesa, zadovoljstva gostiju čija su tela opuštena, i smrtne i pokretljive prirode koja im je zajednička. Te zvanice na gozbi su buduće strvine koje uživaju u drugim strvinama. Ako su neumereni u tim zadovoljstvima, nepovratno će pretegnuti na stranu truljenja; razboleće se, njihovo telo će propadati uz smrdljive izlučevine, dizenteriju ili gnojne čireve; oni će zaudarati kao leševi. Ljudi na gozbi stiču iskustvo o sopstvenoj smrtnosti, zaštićeni

28 Petronije, *Satirikon*

29 Columella, *De re rustica*

samo snagom svoje duše (*animus*) i kolektivnim obredom *cene*. Slabi i sirovi propadaju na tom putovanju bez povratka; samo jaki ljudi, odrasli i civilizovani vraćaju se ako su, u najmanju ruku, dobro procenili svoje snage i obuzdali se da ne odu suviše daleko.

*Varenje i degustiranje: dve kuhinje*

Dve kategorije hrane koje razlikuju zakoni protiv luksuza – meso i polodovi zemlje – sadržaj su svake gozbe. Naravno, samo zahvaljujući mesu *cena* je kolektivni obred uživanja. Ali i najraskošnija *cena* ostavlja mesta za *fruges* jer nudi bar hleb, vino, voće i masline<sup>30</sup>.

Tim vrstama hrane odgovaraju dva telesna dela osobe koja se hrani i dva različita telesna prijemnika. Hranu koja je namenjena za zadovoljstvo oseća *gula*, organ gastronomskog zadovoljstva koji je smešten na ulazu u telo, odmah iza grla (*fauces*) koje mu služi kao pristupni otvor. Hrana koja je namenjena za utoljavanje gladi završava u stomaku (*venter*), gde se vari i smiruje glad. Prva se degustira a ne vari se, duga se vari ali se ne degustira.

Hrana za zadovoljstvo izbacuje se u istom obliku u kojem je uneta. Ako se sve zbiva kako treba, njeno kvarenje je samo ubrzanije od trenutka kad uđe u želudac; naime, ponekad se prevelika količina ukusne i suviše meke hrane, unete odjednom, odveć brzo razlaže u telu koje se onda puni truležom; ona će, u najboljem slučaju, biti izbačena u obliku dizenterije.

Namirnice koje hrane, bivaju skuvane (*coctio*) u stomaku (*venter*), nakon što su isitnjene zubima i u jednjaku pretvorene u kašu<sup>31</sup>. One postaju sok (*sucus*) u stomaku – ta reč još pripada biljnom carstvu, *sucus* je biljna sočnost, jedrost. Zatim jetra dalje obavlja proces kuvanja pretvarajući taj sok u gustu krv koja će se treći put kuvati u različitim delovima tela da bi se dovoljno zgusnula da obrazuje mišiće ili kosti<sup>32</sup>. Alhemijski preobražaj plodova zemlje (*fruges*) u živo

30 Horacije, *Satire*

31 Celsus, *De arte medica*

32 Makrobije, *Saturnalijske gozbe*



ljudsko tkivo vrši se, dakle, zahvaljujući kuvanju koje je zamišljeno po modelu pravljenja hleba.

Degustaciji i varenju, kao različitim načinima na koje čovek unosi hranu u telo, odgovaraju dva načina kuvanja u Rimu i dve protivrečne uloge koje se pripisuju kuhinjskoj vatri<sup>33</sup>. Zato postoje dve različite reči za kuvara<sup>34</sup>: *pistor* je pekar, etimološki “mlin”<sup>35</sup>: *cocus* (nadglednik peći) je onaj koji se iznajmljuje za velike gozbe; on sprema meso žrtve koju donosi još živu, pre žrtvovanja.

Prva vrsta kuvanja koristi vodu i vatru da bi razbila i omekšala tvrde namirnice, nakon što su, po potrebi, oljuštene kao, na primer, žitarice i mahunarke. Najefikasnije kuvanje je barenje u kazanu (*elixare*); ono se smatra civilizovanijim od direktnog pečenja na vatri<sup>36</sup>. Rezultat je kuvana hrana koju zatim treba zapeći ili preliti sosom.

Druga vrsta kuvanja oslanja se samo na dejstvo vatre koja zgušnjava, redukuje, isušuje i očvršćava hranu. Kuvanje nad plamenom ili u rerni u latinskom se označava istom reči: *assare*. Vatra privremeno odlaže truljenje hrane tako što je suši. Ali *cocus* je pre svega onaj koji zgotovljuje sosove, *condire*. On začinja pripremljeno meso njegovim sokom sa začinima (*condimenta*), travama koje na svoj način odlažu truljenje mesa. Takvo kuvanje naziva se *coctio* ili *concoctio*; to je kuvanje u pravom smislu, najcivilizovanija kuhinja. Meso ili riba dinstaju se u loncu, kuvar dodaje začine, to jest trave koje gore<sup>37</sup> a ponekad i “vruće” tečnosti: vino, ulje, *garum*, salamuru. Takvo kuvanje neutrališe rastvarajuće dejstvo tečnosti koja izlazi iz mesa, ali i redukuje dejstvo toplote, vatre, soli i začina: ono omekšava bez razlaganja i zgušnjava bez stvrdnjavanja.

Kuvanje plodova zemlje je predvarenje. Ono izvlači snagu iz namirnica, omekšava ih, čini manje hranljivim i svarljivijim. Naime, ono što nije prošlo kroz

---

33 Varon, *O latinskom jeziku*

34 Festus, *De verborum significatione*

35 Plinije Stariji, *Prirodna istorija*

36 Kao u kulinarskom trouglu Kloda Levi-Strosa.

37 Plaut, *Pseudolus*; Kvintilijan, *O obrazovanju govornika*; Horacije, *Epode*

predvarenje mora da bude skuvano u stomaku jer je varenje *coctio*. Jak čovek kadar je da svari jaku hranu poput kuvanih žitarica ili ovlaš obarenog povrća<sup>38</sup>. Osnovni cilj kuvanja mesa je, naprotiv, usporavanje ili odlaganje njegovog kvarenja pomoću drastičnog smanjivanja njegove vlage. Tako su Rimljani gutali žestoka jela poput pečenih ostriga zalivenih sosom od bibera<sup>39</sup>, koja su im pekla creva, stomak i jetru; oni su zatim pokušali da ugase požar pomoću snega ili sirćeta, hladnih tečnosti u najužem smislu.

Na kraju, Rimljani su voleli složena jela poput čuvenih *patinae* u kojima su bili pomešani razne vrste mesa, povrća i ribe, med, ulje, sirće i biber, a iznad svega su voleli nadeve. *Cena* je mešala ukuse i dve vrste hrane zato što se verovalo da je ta mešavina zdrava. U stvari, neumerenost u ukusnoj, mekoj hrani jednako je štetna po zdravlje kao i višak biljne, tvrde, hranljive hrane. Od tvrde hrane stomak se stvrdne a neke vrste meke hrane su odličan purgativ – na primer školjke koje omekšavaju stomak<sup>40</sup>. Tako dužnost učestvovanja u gozbi nije samo društvena, ekonomska i kulturna, ona je i dijetetska. Čovek koji ne učestvuje u gošćenju kvarljivom hranom ima blokiran stomak; tvrdica je čovek koga hronično muči zatvor, on izbacuje samo kamenje; vegetarijancu pretila velika opasnost od petrifikacije<sup>41</sup>.

#### *Hleb i slanina, vino i garum*

Bipolarnost rimske kuhinje koja se pokazuje u zakonima protiv luksuza ima za cilj da dodeli gozbi dostojno mesto u životu Rimljana; ona ne objašnjava čitavu njihovu kulturu društvenosti. Treba posebno primetiti da se u tim zakonima tako važne namirnice kao što su hleb i vino pojavljuju samo kao varijante skupa zvanog *fruges*. Znamo, međutim, da su za Rimljane hleb i vino dve ključne civilizovane namirnice po kojima se oni razlikuju od varvara.

Vidimo kako se ovde ocrta drukčija linija inteligibilnosti rimske hrane na gozbi, koja zanemaruje

38 Juvenal, *Satire*

39 Seneka, *Pisma*

40 Horacije, *Satire*

41 Katul

društvenu konvivijalnost. S hlebom i vinom napuštamo društvenu kulturu zadovoljstva koje se deli s drugima i susrećemo se s političkom kulturom sedentarnog načina života. Veliki tromi varvari koji žive u plemenima (*gentes*), na primer Germani i Numidi, jedu meso i piju mleko<sup>42</sup>. Ljudi koji žive u gradu jedu hleb i piju vino; to je znak da su stalno nastanjeni na svojoj zemlji. Postoje, dakle, dva načina da se posmatra civilizovana rimska hrana: ako se ostane unutar civilizacije, meso, rezultat prinošenja žrtve – a samo ljudi prinose žrtve – konzumira se u društvu i povezuje ljude kako među sobom, tako i sa tlom; ako uporedimo rimsku civilizaciju sa spoljnim varvarima, varvarima je svojstveno jedenje mesa koje nije povezano s prinošenjem žrtve, dok su hleb i vino svojstveni samo civilizovanim ljudima. *Cena* objedinjuje ta dva ugla posmatranja zato što se tom prilikom konzumiraju žrtvovano meso, hleb i vino.

Čak i mimo *cene*, hleb uvek prati *pulmentum*. Čak i robovi uz hleb jedu smokve, masline i sir pomešan sa uljem, belim lukom i začinskim biljem. I obrnuto, *cena* je nezamisliva bez hleba, palačinki ili kolača na bazi brašna. Rimljani nisu mogli da se odreknu hleba, i kad bi im ponestalo brašna – na primer, za vreme neke opsade – pravili su hleb od povrća, repe<sup>43</sup> ili lišća. Čudovišni “hleb od trave” preobražava one što ga jedu u divljake i otkriva nam ključnu ulogu hleba kao civilizovane namirnice.

Rimski hleb, obično u obliku pletenice ili okrugle lepinje, od kvasnog ili beskvasnog testa, pečen u pećnici ili na ravnom kamenu, uvek je rezultat složenog postupka. Proizvodnja hleba je na pola puta između biljne i mesne kuhinje, što namirnice od žitarica postavlja u neobičan položaj između mesa i povrća, kvarljivog i nekvarljivog, mekog i tvrdog<sup>44</sup>. Sve počinje s kulturom pšenice. Zrno koje se žanje i seje je potencijalna biljka. Pekar koji ljušti pšenicu, često nakon što ju je ispekao, ubija fetus. Pšenično brašno koje se meša s vodom da bi se napravilo hlebno testo, nepostojan je proizvod; njegova fermentacija donekle je slična kvarenju mesa. To pokazuje činjenica da

42 Salustije, *Jugurtin rat*; Cezar, *Galski rat*

43 Svetonije, *Cezar*; Cezar, *Gradanski rat*; Tacit, *Anali*

44 Plinije Stariji, *Prirodna istorija*

Jupiterov sveštenik, koji ne sme da ima nikakav odnos s mrtvim mesom, ne sme da dotakne ni brašno, ni kvasac, ni fermentisano hlebno testo<sup>45</sup>. Ali, za razliku od mesa koje se nepovratno i neminovno kvari, kvarenje mrtve pšenice zaustavlja se pečenjem (*assare*) hlebnog testa. Ispečen hleb vraća se u sferu *fruges* jer ga vreme ne dezintegriše i ne razlaže kao meso, već ga stvrdnjava u tolikoj meri da liči na kamen ili drvo.

Hleb u životu Rimljanina je, dakle, tvrda i jaka namirnica u najužem smislu, najskromnija koja se može zamisliti; on je vojnička hrana. Hleb prati vojnika u rat i održava njegovu vezu s civilizacijom jer vojnik obično ne jede meso osim u slučaju oskudice<sup>46</sup>; vojnik učestvuje u gozbama tek kad se rat završi ili za vreme zimskog odmora. *Cena* zahteva *otium*. Ne bi bilo dobro da se borci opuste pre pobeđe; tu grešku prave varvari, na primer Kartaginjani koji su se raspustili u zadovoljstvima Kapue. Za razliku od hleba, kuvano povrće kao i kuvane mahunarke – često bob – topli su, meki i kvarljivi. Oni se dodiruju sa ukusnom truleži. Kad im se doda kuvana masna slanina, kuvana jela od povrća i mahunarki su praznična jela za proste radnike i njihove porodice, a građanima od njih polazi voda na usta<sup>47</sup>.

Slaninu, koja je kulturno neodvojiva od boba i žita svetkuje obred *Carnaria*<sup>48</sup>. Pripremanje slanine liči na pravljenje hleba, što slaninu stavlja u obrnuto simetričan položaj. Slanina je prema sirovom mesu ono što je hleb prema plodovima zemlje: obrađen i nekvarljiv proizvod, izrađen od kvarljivog proizvoda. Pripremanje slanine je prelaženje tamo-amo između vegetalnog i animalnog, i zato se svinjsko meso nalazi između *carnes* i *fruges*, pored pšenice i boba. Ali, uprkos tome, pšenica je osnovni plod zemlje, a svinjetina je *caro*, žrtveno meso u najužem smislu<sup>49</sup>.

Svinja je jedina životinja čiji se jedan deo, masno tkivo, može konzervisati, ali time nisu obuhvaćeni

45 Plutarh, *Rimska pitanja*

46 Cezar, *Galski rat*; Tacit, *Anali*

47 Horacije, *Satire*

48 Georges Dumézil, *Idée romaines*, Paris, Gallimard, 1969, str. 253-271.

49 Varro, *De re rustica*

meki delovi – utroba i polni organi, ono što nazivamo iznutricama. Ti delovi su meki, njihova raspadljivost je ukusna; uzmimo, na primer, *sumen*, vulvu krmače: hvale njenim gastronomskim vrlinama uvek su praćene moralnim prekorima<sup>50</sup>. Ostatak životinje, slanina i šunka, stvrdnjava se u soli, ponekad se dimi i suši da bi se konzervirao pod opštim imenom *lardum* ili čak *caro*<sup>51</sup>. Tako svinja delimično izmiče sudbini smrtnih životinja. Za stare je to značilo da ona nije životinja, već meso koje poseduje *animus*<sup>52</sup>. U pripremanju slanine so može da se zameni životnim dahom (*anima*) u telu čiji jedan deo, na primer kosti kad je reč od drugim životinjama, nije dotaknut procesima truljenja<sup>53</sup>. Konzervisano meso je tkivo žive svinje koje je ranije bilo meso, ali je postalo ne-kvarljivo zahvaljujući dehidraciji pomoću soli koja mu je oduzela vlažnost<sup>54</sup>.

Ta konzervirana svinjetina (*laridum*) mora da se skuva i omekša da bi bila pojedena<sup>55</sup>. Onda postaje masna i meka. Slanina se proizvodila u svakoj rimskoj kući i čuvala u provetrenoj ostavi (*carnarium*), gde je bila nadohvat gospodaru kuće tokom cele godine.<sup>56</sup> Baš kao što i bašta koja se nalazi uz kuću (*hortus*) tokom cele godine proizvodi povrće. I jedno i drugo su *pulmentium* koji prati hleb. Za razliku od povrća, slanina je dovoljna da se priredi *cena*, ona je mesni minimum za porodični obrok.<sup>57</sup>

Naspram tvrde slanine stoji njena suprotnost, *garum*, koji takođe pripada univerzumu gozbe. Ta smrdljiva crnkasta tečnost, koju Seneka naziva sukrvicom<sup>58</sup>, pravi se od onog što je najkvarljivije u ribi, od utrobe ili, ako toga nema, od malih riba iseckanih na komadiće. Truljenje se kontroliše i zaustavlja pomoću veli-

50 Plinije Stariji, *Prirodna istorija*

51 Katon, *O zemljoradnji*

52 Plutarh, *Pitanja gozbe*, Cicero, *De finibus* i *De natura deorum*; Varro, *De re rustica*; Plinije Stariji, *Prirodna istorija*

53 Columella, *De re rustica*

54 Makrobije, *Saturnalijske gozbe*

55 Plinije Stariji, *Prirodna istorija* i Apicius, *De re coquinaria*

56 Varro, *De re rustica*

57 Horacije, *Satire*

58 Seneka, *Pisma*

ke količine soli i aromatičnih tvari<sup>59</sup>. *Garum*, lepljiv i žestok, jedan je od osnovnih začina gozbene kuhinje, kako kod siromašnih tako i kod i bogatih. Ima ga na raznim *cenama*. Ostatak *garuma*, dobijen filtriranjem pokvarene ribe, robovi jedu zimi uz hleb. *Garum* je sirotinjski luksuz koji se kupuje u gradu, a slanina je blago nezavisnog i siromašnog sela.

Vino koje se dobija od plodova zemlje, još je neobičnije od hleba i slanine zato što je vruća tečnost iako se ne zagreva i ne začinja. Za razliku od onog što se događa kod Grka, poseban status vina ne proizlazi iz njegove božanske prirode; Dionizije ne opседа ljude u Rimu u obliku boga-vina<sup>60</sup>; rimska civilizacija nije unela u svoju religijsku kulturu dionizijsku opsednutost. Ipak, vino nije ni piće ni hranljiva tečnost; to pogotovo nije religijski savršeno vino, *merum*, “čisto”, nepomešano s vodom, nekuvano i neiskvareno, koje se proliva u slavu bogova (libacija). Neki ga zovu “krv zemlje”, *sanguis terrae*<sup>61</sup>, podsećajući time na njegovu posebnost: grožđe je vegetalni proizvod. Međutim, vino koje je transformacija groždanog soka usled spontanog vrenja, slično je živoj krvi: ne samo što se čisto vino ne ukiseli i ne pokvari s vremenom, osim u retkim slučajevima, ono se koncentriše i zgušnjava zahvaljujući sopstvenoj toploti. U izvesnom smislu vino se podmlađuje starenjem, dok starost vodi čoveka u konačno raspadanje, hladeći ga i omekšavajući. Drugi plodovi koji se beru (*poma*), gube kiselost sirovog voća (*acerba cruditas*) kada zahvaljujući suncu sazru i skuvaju se (*cocta*). Ali se potom s vremenom vare, brže ili sporije, ako nisu konzervirani sušenjem kao smokve – postanu kiseli kao što su bili pre sazrevanja. To je ona kiselost koja daje sirće kad groždani sok (*mustum*) ne uspe da se pretvori u vino ili kad se previše slabo vino, koje je izgubilo svoju snagu i toplotu, vrati u sferu sirovog.

Vino se pravi od svežih plodova vinove loze; kada se izmuljaju, oni daju *mustum*, mošt. Kada je namenjen

---

59 Plinije Stariji, *Prirodna istorija*. Recept za garum daje Geoponika.

60 François Lissarrague, *Un flot d'images. Une esthétique du banquet grec*, Paris, Adam Bir, 1987, str. 7-22.

61 Plinije Stariji, *Prirodna istorija*

za proizvodnju čistog vina, mošt se stavlja u velike posude i zatvara; tu se preobražava<sup>62</sup> u vino kroz proces samokuvanja koji se manifestuje ključanjem tečnosti. Kao biće obdareno životnim dahom, vino se bori protiv kvarenja tako što troši svoju snagu na proizvođenje toplote<sup>63</sup>. Ali, za razliku od ljudskog bića, dobro vino se podmlađuje; ono se zgušnjava sve dok ne postane tako jako, snažno, jedro da se ne može piti. Tada može da se koristi samo za lečenje mladih vina koja nemaju dovoljno snage<sup>64</sup>.

Evo kako bi se mogla šematski prikazati struktura sačinjena od četiri namirnice koje definišu civilizovanog čoveka naspram varvarina i koje s punim pravom pripadaju sferi rimske gozbe. One su obrađene, “kuvane”, konzervisane i nekvarljive. Svaka od njih odgovara jednom vidu ekonomske eksploatacije životne sredine, od najcivilizovanijeg, arborikulture, do najmanje civilizovanog, ribolova, preko kulture gajenja cerealija i stočarstva.

čvrsto

*fruges*

kultura cerealija: civilizovana

**hleb:** tvrd, pečen na vatri

*carnes*

stočarstvo: manje civilizovano

**slanina:** tvrda i topla, kuvana pomoću soli

*tečno*

arborikultura: vrlo civilizovana

vino: mlado i toplo, kuvano samo od sebe

*ribolov*

vrlo malo civilizovan

*garum:* natruo i topao, “sirov” i soljen

#### *Ceremonijal opuštanja*

Dakle, rimska gozba, *cena*, jedini je kontekst u kojem se uživaoci u hrani zajedno predaju zadovoljstvima *gulae*. Ceremonijal zahteva da *cena* bude društveni obred, događaj koji može da propadne ili uspe.

62 Varro, *De re rustica*

63 Plinije Stariji, *Prirodna istorija*

64 *Ibid.*

*Cena* se organizuje tako da se ništa ne prepusti slučaju. Gospodar kuće sastavlja meni (*cena*) u kojem, na najskladniji mogući način, kombinuje razne vrste povrća i mesa, hleba i vina, u zavisnosti od prilike i ranga svojih zvanica, kao i od odnosa koje ubuduće želi s njima da održava. *Cena* je beseda ispisana jezikom kuhinje i hrane, koja se nudi zvanicama, a preko glasina i celoj zajednici u kojoj se odigrava. Ta beseda pokazuje identitet gospodara kuće, i mora da se podudara sa statusom koji mu priznaje zajednica i s njegovim rangom u gradu. Prihvatanjem izvesnog stila *cene* iskazuje se političko ili filozofsko uverenje; ono može biti i objava rata vladajućem moralu, kao u slučaju Lukula, koji je svetkovao sam ili u društvu grčkih oslobođenika. Pokazuje se, dakle, da je ceremonijal manje sistem normi a više određeni jezik.

Određenost mesta, vremena i položaja tela koji su činili ceremonijal *cene* objašnjava se funkcijom koja je dodeljena gozbi: taj kolektivni ritual uživanja u hrani, mesto na kojem se konzumiraju kvarljive poslastice, omogućuje opasno upražnjavanje društvenosti zasnovano na opuštanju tela u okrilju društva koje inače preporučuje čvrstinu i umerenost.

Zato se *cena* nužno svetkuje po podne, u pokrivenoj sali; ako se *cena* održava u vrtu, iznad zvanica se prostire *velum* (*cena* je kućni obred; ona mora da se održava *sub tecto*, “u zatvorenom prostoru” a ne *sub diuo*, “napolju”, ili tačnije “pod sjajnim nebom Jupitera”). Konačno, iz istih razloga slobodni odrasli Rimljani obeduju ležeći, za razliku od žena koje obično sede.

Rimljanin ne dozvoljava svojoj volji (*animus*) niti svom telu (*membra*) da se opuste osim u vreme dokolice (*otium*), a i tada samo ako nije vojnik. Vreme dokolice je po podne koje počinje u jedan sat po rimskom vremenu ili u dva po Suncu, to jest po našem računanju vremena, zimi u pola dva a leti u tri, a završava se najkasnije u vreme zalaska Sunca. U to vreme Rimljani ne mogu da se bave ničim ozbiljnim – sudenijama, političkim raspravama, pravnim konsultacijama – već samo završavaju ono što su započeli ujutro. Vreme dokolice je vreme zaborava; finansijske i političke brige se odlažu za sutra. Mecenat će večeras zaboraviti da je Avgustov ministar i da se na granicama vodi rat<sup>65</sup>. Zato su neke teme zabranjene na

---

65 Juvenal, *Satire*



gozbama – pre svega, sve što je povezano s ratom, politikom i poslovima. Nemoralno je da *cena* počne pre podne i da se završi posle zalaska Sunca.

Dakle, kad obavi ozbiljne jutarnje poslove, Rimljanin odlazi u kupatilo, presvlači odeću i menja raspoloženje, skida togu i brižnu ozbiljnost, navlači komotnu, ponekad egzotičnu odeću, sirijsku halju, galsku pelerinu i veselo raspoloženje (*hilaritas*)<sup>66</sup>. Radnim danima, *cena* je običan obrok u porodici; samo komadić slanine obogaćuje jelo od povrća s hlebom ili palačinkama ako za stolom nema gostiju. Ako ih ima, *cena* je prava gozba. Ali Rimljanin koji živi kao samac, koji nema porodicu, zadovoljiće se hladnim vegetarijanskim obrokom koji se sastoji od malo praziluka, nekoliko galeta, nekoliko komada voća i malo običnog vina<sup>67</sup>. Za njega ne postoji *cena*; nju zamenjuje *prandium*.

Nezavisno od toga da li je *cena* manje ili više raskošna i obilna, gosti i domaćini jedu ležeći. Taj položaj odgovara opuštanju; to je čak jedini mogući položaj koji dopušta prava civilizovana *cena*. Na to ukazuje i glagol “gostiti se”, *accumbere*: “ležati oslonjen na levi lakat”. Gali, izgleda, nisu mogli da se naviknu na taj položaj. Stajanje ili sedenje su u Rimu povezani s napetošću leđa i udova, i nespojivi s potpunim opuštanjem tela i duše. Magistrat i sudija sede dok obavljaju svoju dužnost, obični ljudi i vojnici stoje dok slušaju govore svojih nadređenih. Advokat govori stojeći kao vojnik u bici, jer su i jednom i drugom telo i duša napeti u najvećoj meri. Potpuno opuštanje mogu da postignu samo oni koji obavljaju ozbiljne poslove i koji su prethodno očvrslili i napregli telo. Zato žene jedu sedeći.

Pošto skinu sandale i opruže se na krevetu, gosti su dužni da poštuju manire za trpezom koji podrazumevaju dva osnovna pravila: stavljanje tela u drugi plan, beznačajnost razgovora<sup>68</sup>. Naravno, oni sve otpatke bacaju na pod, koji će biti očišćen tek kad se zvanice razidu; to je, zapravo, verski zadatak: duše mrtvih lutaju oko stola i ulaze u otpatke; one se mogu ukloniti zajedno sa smećem samo ako se pri-

66 Juvenal, *Satire*

67 Horacije, *Satire*

68 Plaut, *Hvalisavi vojnik*

stupi obrednom metenju koje je istovremeno i očišćenje<sup>69</sup>. Gosti moraju da budu savršeno čisti, ne smeju da ispuštaju nikakav telesni miris, posebno ne iz usta ili pazuha. Znojenje je neprijatelj gozbe i odlučno se suzbija parfemima. Možda bi svi ti mirisi propadanja podsećali Rimljane na opasnost kojoj se izlažu dok flertuju sa smrću u društvu prijatelja? U svakom slučaju, oni se plaše tih mirisa koji im, kako kažu, odvlače pažnju od zadovoljstava gozbe jer izazivaju mučninu.

Rimska trpezarija (*triclinium*) sastoji se od tri kreveta sa po tri mesta; oni su raspoređeni u obliku potkovice. To je jedno od retkih mesta u rimskoj kući koje ima ustaljenu namenu i gde se nameštaj ne pomena. Tri kreveta su često uzidana, slike i mozaici u *tricliniumu* podsećaju na namenu prostorije. Freske prikazuju mrtve prirode, pod je ukrašen slikama otpadaka hrane, ribljih kostiju, ogrizaka od jabuka. Kreveti se uzdižu prema centru prostorije na takav način da devet opruženih učesnika, koji su glavom okrenuti prema središtu, obrazuju zvezdu. Na krevetima se nalaze prekrivači, onaj koji leži u sredini razdvojen je jastucima od svoja dva suseda. Gozbenici dele hranu koja je postavljena u središtu, na jednoj jedinoj trepi; svako se služi direktno sa poslužavnikom. Samo se pehari vina i neki slatkiši dele svakom zasebno.

Dakle, za razliku od grčkog *sumposiona*, rimska *cena* nije organizovana oko kruženja vina i beseda. Odnos među učesnicima ne uspostavlja se po obodu kruga, već uvek prolazi kroz središte, to jest kroz namirnice koje su darovi domaćina kuće. Druženje je posredovano hranom i zadovoljstvima koje jedan nudi svima. Domaćin kuće je pokrovitelj gozbe. Robovi slušaju njegova naređenja i služe jela s menija, koja je on sam odabrao a ponekad delimično i skuvao. Inače, raspored gostiju u sali ne uspostavlja kružnu simetriju koja simbolizuje jednakost. Svaki od tri kreveta je na različitoj visini, najviši odgovara levoj grani potkovice, a najniži desnoj. Tako je svaki učesnik, osim dvojice na krajevima, uvek ispod svog levog suseda a iznad desnog. Na taj način su se određivala počasna mesta, koja su izgleda varirala: najbolje me-

---

69 Petronije, *Satirikon*

sto je bilo čas ono najuzdignutije, čas ono u sredini. Počasno mesto je obično rezervisano za najuglednijeg gosta; na njemu nikad ne leži domaćin. Kad bi to učinio, pokazao bi nepodnošljivu oholost, kao i kad bi sam zauzeo tri kreveta pod izgovorom da mu susedi smetaju ili da mu je suviše vruće u njihovoj blizini<sup>70</sup>. Grčki *sumposion* je aristokratska gozba i egalitarna svetkovina među jednakima. Rimska *cena* objedinjuje zvanice istog društvenog ranga, plemenitog ili ne, i među učesnicima uspostavlja privremene hijerarhije; one odgovaraju vrsti odnosa koje svaki gost održava s domaćinom kuće. *Cena* na taj način reprodukuje složene odnose koji povezuju ljude među sobom u okviru društva klijentele.

#### *Tri posluženja na gozbi*

Porodični obrok se razlikuje od gozbe pre svega po broju posluženja<sup>71</sup>. Obična *cena* sastoji se od jednog posluženja ili *mensae* (sto); gozba sadrži tri posluženja: *gustatio* ili “degustacija”, glavno posluženje koje se zove *summa cena* ili samo *cena*, i poslednje posluženje ili *secondae mensae* (što bi se moglo prevesti kao predjelo, glavno jelo i desert, doduše uz izvesne teškoće jer taj sled posluženja ne odgovara našoj predstavi o nizanju ukusa). Jela se donose istovremeno i postavljaju na sto (*mensa*) u sredini sale. Učesnici se sami poslužuju desnom rukom i jedu samo desnom rukom zato što se levom oslanjaju o krevet. Taj običaj nalaže da hrana bude meka, da se meso lako kida i žvaće.

Kao što mu samo ime kaže, *gustatio* nudi hranu za organ uživanja u hrani (*gula*); to je hrana u kojoj se uživa ali koja nije hranljiva. Na najjednostavnijim gozbama *gustatio* se sastoji od jaja, a preliv je *mulsum*, kuvano vino začinjeno medom. Kad je meni složeniji, jaja i dalje ostaju u središtu prvog posluženja, ali ih prate i druga izvedena jela; mogu se poslužiti “kokoška u društvu svoje dece”, male ribe na podlozi od sečenih tvrdo kuvanih jaja<sup>72</sup> ili pak lažna jaja od testa u kojima se nalaze male ptice<sup>73</sup>.

70 *Ibid.*

71 Horacije, *Satire*

72 Juvenal, *Satire*

73 Petronije, *Satirikon*

*Gustatio* se, dakle, uglavnom sastoji od ptica i sitne živine.

Kada se završi *gustatio*, odnose se tanjiri i sto se čisti. Sledi glavno jelo koje se sastoji od jedne ili više vrsta mesa ili sveže ribe uz dodatak povrća, od hleba i vina. Jednostavan meni daje prednost mladom mesu, jaretini ili jagnjetini; za jedan stepenik iznad toga su but divlje svinje i velika riba, bakalar ili iver. Opštije, tada se iznose divljač ili veliki komadi svinjetine. Ta jela prati deljenje poslastica koje gosti mogu da zaviju u salvete i ponesu na poklon ukućanima: to su sitni kolači, kobasice i urme.

Glavno posluž enje, *summa cena*, može da sadrži više komada "mesa". Veliki komadi donose se u trpezariju gde ih seče specijalizovani sluga, tako da učesnici mogu da ih jedu rukama direktno s tanjira jer ne koriste ni nož ni bilo kakav drugi pribor<sup>74</sup>. *Summa cena* može da kombinuje sve ukuse: tu se slatko (med, urme) meša sa slanim (riblji marinat i *garum*) i jakim začinima (biber, beli luk) koji prate povrće i meso, kao i voće.

Na kraju dolazi poslednje posluž enje ili *secundae mensae*, "druge trpeze". Otkud ovde množina? Možda je veliki sto bio zamenjen mnoštvom stočića? Nemamo nikakvo svedočanstvo o tome. U središtu trećeg posluž enja bilo je voće; otud dolazi rimski izraz "od jajeta do jabuke", koji označava potpunu gozbu za razliku od običnog obroka. *Poma* obuhvata, razne vrste voća, zimi suvo voće (smokve, orahe, suvo grožđe), a u sezoni sveže voće koje se jede vrlo zrelo, gotovo gnjilo. Nije izvesno da su u tom delu gozbe posluž ivani kolači pripremljeni od brašna, ulja, sira i meda, osim nekoliko pekarskih poslastica. Njih je, po svoj prilici, obuhvatala *summa cena*, a imali su oblik pita, torti i filovanog testa. Poslednje posluž enje se, dakle, ne odlikuje slatkim ukusom, već načinom posluž ivanja – svako biva posebno posluž en – kao i lakim i mekim jelima. Pored voća, ono često obuhvata ostrige i školjke u sosu, džigericu, puževe<sup>75</sup>. Sve što se služi na kraju, osim voća, može da se nađe i na početku, u prvom posluž enju (*gustatio*) jer se i ovde radi o degustaciji.

74 Juvenal, *Satire*; Petronije, *Satirikon*

75 Petronije, *Satirikon*

*Strategija iznenađenja*

Gadenje koje dolazi od zasićenosti kao mučnina, od previše jela i previše slatkoće, opasan je neprijatelj domaćina. *Cena* je osetljiva ceremonija i teško ju je savršeno realizovati. Dve glavne opasnosti koje joj prete jesu bljutavost i prejaki ukusi: *fastidium* i *tedium*, preterana jednostavnost i preterana raskoš. Da bi se podstakla želja i nadražila *gula*, da bi se izbeglo gadenje i prezasićenost, upražnjava se strategija iznenađenja; domaćin nastoji da od svoje gozbe napravi događaj. Otud potiče dramtizacija ceremonije, koja započinje pozivnicama i nastavlja se smišljanjem nečuvenih jela i scenografije gozbe. Njene posledice su prijatne: zvanice pričaju o gozbi svima u gradu i kulinarske inovacije biće predmet hronike<sup>76</sup>. Treba biti prvi koji je poslužio ribu mulj od tri libre ili izneo na trpezu celog vepra<sup>77</sup>.

Domaćin može da podstakne radoznalost gostiju tako što će im poslužiti dotad nepoznato meso, na primer rodu ili medvedu šapu<sup>78</sup>. Gosti će želeti da ga probaju makar samo zato da se uvere da li je jestivo. Na kuvaru je da ga učini takvim. Domaćin može i da im najavi novi recept koji je sam izmislio ili izmamio od prijatelja koji ga je ljubomorno čuvao. Domaćin fiziološki uslovljava goste na pozivnici ili tokom obroka, ali uvek postoji opasnost da zapadne u preterivanje i da, pokušavajući da podstakne njihovu radoznalost bujicom reči, izazove dosadu i umor (*fastidium*)<sup>79</sup>.

Druga strategija sastoji se u serviranju zagonetnih jela. Ili gosti ne prepoznaju o čemu se radi, ili način na koji je jelo servirano pokazuje da tu nešto treba odgonetnuti. Najčešće jelo te vrste je trojanska svinja (*porcus troianus*). Frigijska kapa na glavi svinje koja se cela iznosi na sto aluzija je na trojanskog konja punog ratnika, i način da se nagovesti da je svinja punjena drugim životinjama, na primer, pticama. Najsloženiji oblik tog zagonetnog jela je trimalhionov trojanski vepar: gosti treba da reše zagonetku i da u njegovoj unutrašnjosti otkriju feniksa, mitsku

76 Juvenal, *Satire*

77 Horacije, *Satire*

78 Petronije, *Satirikon*; Horacije, *Satire*

79 Horacije, *Satire*; Juvenal, *Satire*

pticu iz Egipta, jedinu u svetu koja se posle smrti ponovo rađa iz svog pepela<sup>80</sup>.

Treći način je gustativno iznenađenje. Kuvar proizvodi imitacije. Gosti misle da je na trpezi riba, a kad stave prvi zalogaj u usta otkriju ukus svinjetine. Pre-rušavanje, koje je ranije služilo za izvrđavanje zakona protiv luksuza, postalo je kulinarska rafiniranost.

Najzad, četvrti i poslednji način da se iznenade gosti je i najopasniji: on se sastoji u tome da se najpre izazove gađenje, a da se ono zatim razveje i proizvede zadovoljstvo demistifikacije i radosnog iznenađenja. Gost misli da mu se služi vrlo obična ili čak odbojna hrana poput ribljih iznutrica, pokvarenih jaja, svinjskih creva koju su skuvana a da prethodno nisu očišćena<sup>81</sup>. A onda otkriva da je reč o svinjskom mesu, grmušama, krvavicama. Tako relativno banalnoj hrani raste gustativna vrednost zahvaljujući prethodnoj strepnji. Ali to je rizična taktika jer postoji opasnost da se zaista izazove gađenje gostiju ako oni poveruju u privid i ne taknu hranu koja im je odvratna.

Sva ta sredstva imaju isti cilj: da *cena* uspe. Neuspeh gozbe je neuspeh druženja koje ona treba da uspostavi; to se događa kad gosti prerano napuste trpezariju zato što im je muka; ponekad se oni pobune i udruženim snagama narugaju domaćinu<sup>82</sup>. A sutradan su tu i priče o dogodovštinama sa gozbe koje se šire na trgu, anegdote o smešnom obroku, ismevanje domaćina... ili drugih gostiju. Uspela gozba treba da okupi oko domaćina goste koji aplaudiraju čudesima koja im je ponudio, koji se smeju s domaćinom a ne na njegov račun, produžavajući večer u prijatnom raspoloženju, pijući, šaleći se i grickajući. Sutradan će se gosti prisećati sjajne gozbe, biće dirnuti i zahvalni domaćinu. Ceo grad brujaće od priča o novim pronalascima i čoveku koji nije žalio truda da bi priredio zadovoljstvo svojim prijateljima<sup>83</sup>.

S francuskog prevela Slavica Miletić

---

80 Petronije, *Satirikon*, a objašnjenje tog jela vidi u Fl. Dupont, *Le Plaisir et la loi*, Paris, Maspero, 1977, str. 105-113.

81 Petronije, *Satirikon*

82 Horacije, *Satire*

83 *Ibid.*

# “U POČETKU BJEŠE REČ”

---

*Da li je hrišćanstvo postalo univerzalna religija zbog toga što je svojim vernicima dozvolilo da jedu sve što je jestivo? Zabrane jedenja nekih namirnica su, međutim, odredile granice jevrejske i muslimanske religije.*

Godine 1994, obeležavajući početak uskršnjeg posta, Jovan-Pavle II je vernicima savetovao da radije uga-se televizore nego da gledaju savete o tome šta po tradiciji ne smeju jesti. I stvarno, u našem svetu se previše jede, tako da post propisuju lekari i stručnjaci za lepotu zbog zdravlja i “forme”; a drugo, zar se dijeta ne bi mogla posmatrati kao neka vrsta ispaštanja.

Na ovaj papin savet mogli bismo da gledamo i kao na poslednju etapu u procesu distanciranja u odnosu na propise o načinu ishrane koje nalazimo u Starom zavetu, a koji počivaju na pretpostavci da postoji nečista, te shodno tome, zabranjena hrana. Proces otklona u odnosu na Stari zavet započeo je na samom početku hrišćanstva. Pojavljuje se već u Novom zavetu<sup>1</sup>: “Nema ničeg izvan čoveka što, kada unese u sebe, može da ga isprlja, ali zato ono što iz čoveka izlazi, to može da ga isprlja. (...) Jer iznutra, iz srca ljudi, izlaze opake namere”.<sup>2</sup> Najčešće sv. Pavle u svojim poslanicama pojašnjava odbacivanje koncepta prljanja hranom: “Sve što se na pijaci prodaje, jedite i neka vas savest ne grize; jer zemlju je stvorio

1 Navode iz Starog i Novog zaveta koje ovde koristimo uzeli smo iz Jerusalemske Biblije (NdT).

\* Navode iz Starog i Novog zaveta u prevodu na srpski jezik uzeli smo iz Biblije u prevodu Đure Daničića i Vuka Stef. Karadžića. Prim. prev.

2 Sveto jevanđelje po Marku, VII, 15, 21.

Gospod, kao i sve što je na njoj. Ako vas nevernik pozove u kuću i vi prihvatite poziv, pojedite sve čime vas posluže<sup>3</sup> (...).” “Jer sve što je Bog stvorio je dobro i nijednu hranu ne treba zabranjivati, ako je primamo kao dar od Boga.”<sup>4</sup>

Jednom delu prvobitne hrišćanske crkve ipak je trebalo vremena da ukine razliku između čiste i nečiste hrane. I samom sv. Petru to je teško padalo, o čemu svedoči san koji on prepričava u *U djelima svetijeh apostola*: “I vide nebo otvoreno i sud nekakav gdje silazi nanjga, kao veliko platno, zavezan na četiri rogla i spušta se na zemlju, u kome bijahu sva četvorožna na zemlji i zvjerinje i bubine i ptice nebeske. I poslade glas k njemu: Ustani, Petre! Pokolji i pojedite.” Međutim, Petar odgovara: “Ni po što, Gospode! Jer nikad ne jedoh što pogano ili nečisto.” Glas mu ponovo, po drugi put, reče: “Što je Bog očistio ti ne pogani.” Ovo se ponavlja tri puta, sve dok se onaj sud nije uzdigao na nebo. Sav zbunjen, Petar je i sâm morao da se zapita kakvu je to utvaru on video. Kad, gle, Kornilije posla ljude da potraže Simonov dom, nadoše ga i zaustaviše se pred njegovim vratima. (...) A kako je Petar još uvek razmišljao o utvari, Duh mu reče: “Evo tri čovjeka traže te. Nego ustani i sidi, i idi s njima ne premissljajući ništa, jer ih ja poslah.” Petar je izišao pred ljude i rekao im: “Evo ja sam koga tražite. Što ste došli?” Oni odgovoriše: “Kornilije kapetan, čovjek pravedan i bogobožazan, poznat kod svega naroda Jevrejskoga, primio je zapovijest od anđela svetoga da dozove tebe u svoj dom i da čuje riječi od tebe.”<sup>5</sup> Petar ode kapetanovoj kući i preobradi ga ovim rečima: “Zaista vidim da Bog ne gleda ko je ko, nego u svakom narodu koji se boji njega i tvori pravdu mio je njemu.”<sup>6</sup> Tako je počelo preobraćanje u hrišćanstvo pravednih ljudi.

Dakle, postoji eksplicitna veza između širenja vere i odustajanja od zabrana u ishrani, utemeljenih u hrišćanskoj tradiciji.<sup>7</sup> Hrišćanin može da se oseća kao

3 Korinćanima poslanica prva sv. Apostola Pavla, X, 25-27.

4 Timoteju poslanica prva sv. Apostola Pavla, IV, 4.

5 *Djela svetijeh apostola*, X, 11-22

6 *Ibid*, 34-35.

7 P. Soler, “Sémiotique de la nourriture dans la Bible”, in *Annales ASC*, jun-oktobar 1973.



hrišćanin na svakom mestu. Prilagodava se bilo kom načinu ishrane jer je odbacio koncept uprljanosti materijalnim stvarima, drugim rečima, odbacio je mogućnost da čovek svoj identitet definiše preko linija separacije i nepremostivih granica. U hrišćanskoj kulturi nečiste mogu biti jedino namere i misli, sa kojima normalan čovek živi, i od njega se očekuje da ih pobedi.

U ovome leži jedan od glavnih razloga sposobnosti za ekspanziju i "infiltraciju" hrišćanstva u druge kulture. Jevrejima, kao i muslimanima, nasuprot hrišćanima, uvek je bilo problematično da se ukorene na "neverničkom" tlu jer su imali teškoće da nađu neuprljanu hranu, koja ispunjava zapovesti iz Treće knjige Mojsijeve koja se zove levitska: "Nemojte se poganiti ničim što gamiže i nemojte se skvrniti njima, da ne budete nečisti s njim."<sup>8</sup>

Pravila jevrejske ishrane, brojna i složena, mogu se svesti na nekoliko osnovnih načela: životinje se dele na one koje je dozvoljeno jesti i one koje nije dozvoljeno jesti; krv životinja se ne sme jesti, tako da se životinje moraju obredno ubijati i iz njih se mora istočiti krv; od životinja koje je dozvoljeno jesti, ne smeju se jesti obolele i one sa fizičkom manom; zabranjeno je jesti masne delove i ishijadički nerv; ne smeju se mešati meso i mlečni proizvodi.<sup>9</sup>

Kada su se doseljavali u Evropu, jevreji\*\* su bili prinuđeni da žive zajedno sa hrišćanima, tako da nisu mogli u potpunosti poštovati ove propise, tako da su običaji koji su bili radikalno suprotni propisima koji su važili za hrišćane dobili naročiti značaj. Uzmimo za primer zabranu jedenja svinjetine, što znači i kuvanja na masti, mada je mast do dana-današnjeg ostala najrasprostranjenija namirnica. Jevreji koji su se nastanili na hrišćanskoj zemlji imali su problema kako da se snabdeju "čistom" hranom. Zbog toga su njihove zajednice morale postati prilično velike da bi oni sebi obezbedili izvesnu autonomiju u ishrani.<sup>10</sup>

---

\*\* Svuda u tekstu "jevreji" pišemo malim početnim slovom jer je očigledno reč o pripadniku jedne vere, a ne jednog naroda. Prim. prev.

8 Treća knjiga Mojsijeve koja se zove levitska, XI, 43.

9 R. Di Segni, *Regole alimentari ebraiche*, Curucci, Rim, 1986.

10 A. Foa, *Ebrei in Europa. Dalla peste nera all'emancipazione*, Laterza, Rim-Bari, 1992.

Zabrana jedenja svinjetine, koju muslimansko učenje nalaže, potiče od Muhamedovog odnosa prema jevrejima iz Medine u prvim danima njegovog propovedanja islama. Ovaj tabu je vrlo brzo postao jedan od znakova po kojem su se Arapi koji su primili islam razlikovali od Arapa koji su ostali pristalice lokalnih religija. Značaj koji je Prorok pridavao propisima vezanim za način ishrane vidimo iz epizode koju navodi Maksim Rodinson<sup>11</sup>. Muhamed je novo-pečenim muslimanima naređivao da jedu “srce, koje je u njihovom plemenu predstavljalo tabu, jer ako to ne učine, njihovo preobraćanje se smatralo nepotpunim”.

Odluka da se svinjetina isključi iz ishrane rođena je u trenutku kada je trebalo postaviti granicu u odnosu na arapske tradicije i istovremeno potvrditi privrženost islama hebrejskom monoteizmu.

Hrišćani su se, međutim, u odnosu na judejsku tradiciju diferencirali tako što su ukidali zabrane u ishrani. Oni su, dakle, bez po muke, mogli prelaziti iz jedne religije u drugu i, iz nekih svojih ličnih razloga, pretvarati se da su preobraćeni, što je i bio slučaj sa hiljadama “renegata” koji su primili islam u periodu od XVI do XVIII veka, a da nisu morali strahovati da će se uprljati novim načinom ishrane<sup>12</sup>. Obrnuto, jevrejima i muslimanima (većinom španskim), na silu preobraćenima, bilo je mnogo teže da se integrišu u svakodnevni život hrišćanskih zemalja jer im je njihovo odbijanje da jedu svinjetinu i jela spravljena na masti onemogućavalo asimilaciju. “Marane”, preobraćene jevreje, lako je bilo prepoznati po “odvratnom” mirisu koji se širio iz njihovih kuća – zabeležio je katolički hroničar Andres Bernaldes (XVI vek): “Oni nisu odbacili svoju hebrejsku kuhinju – meso nadevaju belim i crnim lukom proprženim na ulju, umesto na masti, a mast ne žele jesti. A meso prženo na ulju ima odvratni ukus u ustima. Eto zašto jevrejske kuće i dvorišta smrde kao đavo – zbog ovakvih jela. Uostalom, oni i sami kažu da ova jela imaju hebrejski miris.”<sup>13</sup> Vidimo do koje mere je minimum

11 M. Rodinson, *Encyclopédie de l'islam*, tom IV, 1965.

12 L. Scaraffia, *Rennegati. Per una storia dell'identità sociale*, Laterza, Rim-Bari, 1993.

13 A. Bernaldéz, *Historia de los Reyes catolicos don Fernando y dona Isabel*, t. LXX, glava XLIII, BAE, Madrid, 1953.

poštovanja zabrana u ishrani – gotovo uvek reč je zapravo o odbijanju da se jede svinjetina – omogućilo maranima da sačuvaju svoj verski identitet.<sup>14</sup>

#### *Praznovanje i ispaštanje*

Na hrišćanskom Zapadu svuda se radije koristila mast nego buter ili maslinovo ulje koji su se, pogotovo ulje, smatrali “posnim masnoćama” i trebalo ih je jesti uoči velikih verskih praznika i tokom uskršnjeg posta. Crkva je u srednjem veku, time što je propisala obavezno korišćenje ulja u vreme posta, nastojala da unificira prehrambene navike svih ljudi koji žive na severu Evrope – a oni su znali jedino za buter – i ljudi koji žive u mediteranskim krajevima – koji su oduvek navikli na ulje. Međutim, ovaj propis naišao je na velike otpore jer je bilo teško nabaviti maslinovo ulje i jer je ono bilo skupo u krajevima u kojima se ne proizvodi, a i gadilo se stanovništvu koje na njega nije naviklo. Da bi nekako izašla na kraj sa ovakvim otporima, Crkva je veoma često davala oprost, pogotovo ljudima koji su imali muke da nabave ulje. Tako je na osnovu suprotnosti između ulja, posne masnoće, i masti, mrsne masnoće, bilo moguće napraviti razliku između uskršnjeg posta i dana koji prethodne crkvenim praznicima s jedne strane, i karnevala i prazničnih dana s druge strane.<sup>15</sup>

Sve do XV veka, nije bilo izuzetaka od ovog pravila. U dane ispaštanja, bilo je zabranjeno nositi oružje, deliti pravdu i polno opštiti. Strog post morao se držati od prvog dana uskršnjeg posta do Svete subote, čak i nedeljom. U ove dane jela se hrana na bazi povrća i ribe, samo jedan obrok dnevno, obično posle zalaska Sunca. Sličnost sa Ramadanom je očigledna, ali ne treba zaboraviti ni značajne razlike – hrišćanima je upražnjavanje seksa bilo zabranjeno i noću.

Mast i svinjetina u ishrani pomogli su hrišćanima, naročito u pograničnim oblastima, da se razlikuju od

---

14 A. Foa, “The Marranos’s Kitchen: Outside Pressure versus internal Creativity in the Formation of the Marrano Persona”, Kongres na Bar-Ilan University, decembar 1993, održan na temu *Society, Economy and Culture in the Mediterranean Jewish communities*, u štampi.

15 J.-L. Flandrin, “Le goût et la nécessité sur l’usage des graisse dans les cuisines d’Europe occidentale (XIV-XVIII siècles)”, in *Annales ESC*, 1983.

jevreja i muslimana. U Španiji su mast i svinjetinu koristili da raskrinkaju lažne preobraženike. U zemljama koje su se graničile sa Otomanskim carstvom, kao što je Poljska, prase je čak zamenilo tradicionalno uskršnje jagnje jer se ovčeta smatrala mesom koje jedu Turci.

Kada se hrišćanstvo u XVI veku podelilo, bio je to i kraj pokušajima unificiranja ishrane. Protestanti su odmah ukinuli sve oblike ispaštanja preko hrane, a Luter, lično, izjasnio se protiv obaveze da se tokom uskršnjeg posta koristi maslinovo ulje. “U Rimu se post ne poštuje, dok smo mi primorani da jedemo na ulju kojim ne bismo ni cipele ljaštali. Osim toga, pravo da se omrsimo i jedemo sve, nama se prodaje, dok sveti apostol kaže da Jevanđelje svima daje slobodu.”<sup>16</sup> Poričući da ishrana potpomaže ispaštanje, reformisti su dovršili emancipaciju koju je pokrenuo sv. Pavle. Na jugu Evrope, međutim, razlika između mrsnih i posnih dana – postepeno sve manje poštovana i sve manje kolektivna – očuvala se sve do II vatikanskog koncila. Ona se ogledala u suprotnosti između mrsnih (ukusnijih) i posnih jela, ali nije podrazumevala nikakvu zabranu – jedino što je uzimanje mrsne hrane bilo vremenski ograničeno, dakle neprikladno u vreme ispaštanja, ali je zato bilo obavezno za osvećenje verskih praznika.

Tako otkrivamo čudan paradoks – hrišćani su imali način ishrane po kojem su se razlikovali od jevreja i muslimana u vreme mrsnih dana, dok su se u dane ispaštanja hranili manje-više isto kao oni. Gledano iz ugla hrišćana, jevreji i muslimani su kontinuirano upražnjavali ispaštanje – njihova umerenost u jelu i piću nije promakla brojim zapadnim putnicima koji su prema ovoj stvari izražavali divljenje, poredeći ih sa vlastitim sunarodnicima koji su silno vreme provodili jedući, što je izuzetno štetno po telesno i duševno zdravlje.

Ovaka zapažanja putnika, neugodna za polemike koje su hrišćanski monasi vodili protiv muhamedanaca, na kraju dobijaju drugačiji smisao – ako neko pređe u islam, napisao je u XVI veku francuski jezuita No (Nau), to je zato da bi se odao “razvratu i grehu”,

---

16 M. Luther, *À la noblesse chrétienne d'Allemagne*, cit. in Flandrin, *op. cit.*

dok hrišćani vode “stalno isti, zdraviji” život.<sup>17</sup> Izgleda da je ovo stanovište delila većina potencijalnih preobraćenika, i onih koji su se već preobratali, što potvrđuju reči koje je Đuzepe Puoto di Pozuoli (Giuseppe Puoto di Pozuoli) 1959. godine izgovorio pred domaćinom koji ga je ponudio “sirotinjskim prženim giricama, bajatim, hladnim i zagorelim”: “Kanim otići u Tursku gde vlada drugi zakon, da bih mogao jesti šta god hoću tokom čitave godine... Ukrcaću se na prvu tursku galiju koja naiđe u ove krajeve. Želim iz ovih stopa otići u Tursku, da bih mogao živeti kako mi se prohte i jesti ono što mi se dopada, umesto da se povinujem hrišćanskoj religiji koja čoveku ne dopušta da jede meso svakog dana i živi slobodno.”<sup>18</sup>

Ova dva para suprotstavljenih pojmova – čisto/nečisto kod jevreja i muslimana, praznovanje/ispaštanje kod hrišćana, imaju različitu ulogu u svakoj od ovih kultura: kod hrišćana im je zadatak da skandiraju ritam liturgijskog kalendara, a kod jevreja i muslimana da definišu opasnost prljanja hranom. U oba slučaja, ko prekrši pravila gubi pravo na milosrđe, neophodno da se dode u dodir sa Bogom, ali strogost i uopšte karakter tabua koji se odnose na kategorije čisto/nečisto ne mogu se ni porediti sa lakoćom kojom se praštalo hrišćanima kada prekrše pravila ispaštanja niti se, pogotovo to ne, mogu takmičiti sa učestalošću papskih oprosta, odobravanih uglavnom pripadnicima viših društvenih slojeva. Dokaz pomirljivosti hrišćana naći ćemo kasnije u postepenom iščezavanju normi vezanih za hranu – protestanti su ovakve norme odmah ukinuli, a kod današnjih katolika one polagano zastarevaju, tako da je pridržavanje propisa u ishrani postalo lična stvar svakog pojedinca. Sličan proces se nije javio u drugim religijama koje počivaju na Svetoj knjizi. One su ostale nepokolebljive po pitanju pridržavanja normi u ishrani.

Razlika između ova dva sistema propisa ne leži samo u nejednakoj težini zabrana – reč je o dva simbolički veoma različita sistema. Tabui koje je Mojsije pro-

---

17 M. Nau, *L'État présent de la religion mahométane, concernant la vérité de la religion chrétienne défendue et prouvée contre l'Alcoran par l'Alcoran même*, Pariz, 1684.

18 Istorijski arhiv napuljske dioceze, Saint-Office, 305 B, in L. Rostagno, *Mi faccio turco*, Instituto per l'Oriente, Rim, 1983.

pisao povukli su granicu između odabranog naroda i ostalih naroda; toj liniji razdvajanja naroda odgovara “pravljenje razlike između životinja koje ovi narodi smeju ili ne smeju jesti.”<sup>19</sup> Prisvojivši hebrejske zabrane, Muhamed je muslimane proglasio narodom koji se prepoznaje po svom naročitom odnosu prema Bogu, koji se izdvaja od drugih naroda, i koji je unutar sebe jednoobrazan. “Pripadamo istoj rasi, istom narodu, istom polu i istoj vrsti”<sup>20</sup> – što je rigidna koncepcija monoteizma.

Hrišćanstvo je, kao što smo vidili, već na samom svom početku biblijskim zabranama suprotstavilo potpunu slobodu načina ishrane i time srušilo kulturne barijere koje su jevreje odsekle od drugih naroda. Kada su zabrane u ishrani ukinute, sa njima je pao i koncept “izabranog naroda”, a celo čovečanstvo, bez razlike, proglašeno je Božjom decom, tako da je svako mogao da se kandiduje za preobraćenje.

U savremenoj Evropi, dok papa poziva vernike da hrani više ne pridaju religiozno značenje, judaizam i islam potvrđuju zabrane u ishrani, kao konkretan znak distanciranja u odnosu na moderan svet u kojem, najčešće iz nužde, žive. Hrišćani teško prihvataju privrženost nehrišćana normama koje oni vide uglavnom kao relikte iz “primitivnih” perioda, jer za njih takve norme znače odbijanje asimilacije sa hrišćanskom kulturom.

Kada analiziramo načela ishrane tri velike mediteranske religije, počinjemo da shvatamo u čemu se razlikuju njihovi oblici agresivnosti – kod jednih (jevreja i muslimana) prisutna je stalna napetost i proklamuje se različitost u odnosu na druge ljude; kod ovih drugih, kod hrišćana, oseća se da ne mogu prihvatiti odbacivanje asimilacije koju oni nude u zamenu za ukidanje granica među ljudima. Hoće li biti moguće da se, sada ili nekada kasnije, pripadnici ovih religija nađu za istim stolom? I na koji način?

S francuskog prevela Svetlana Stojanović

19 P. Soler, *op.cit.*

20 P. Soler, *op.cit.*

---

FRANSOAZ SABAN

---

# PROPISANA POTROŠNJA: KINESKI OBROK

---

*Zaochen yao chihao*

*Ujutru treba dobro jesti*

*Zhongwu yao chibao*

*U podne koliko ste gladni*

*Wanshang yao chi shao*

*uveče samo nešto lako*

Pre 1949. godine u Kini je bio običaj da osobu koju tog dana prvi put sretnete pozdravite pitanjem: “ni chifan le meiyou?” – “jesi li obedovala?” Simbolično značenje ovog izraza pristojnosti, na prvi pogled uobičajeno, dosezalo je mnogo dalje od strogo shvaćenog značenja njegovog sadržaja. Ovakvim pitanjem obavještavalo se, u stvari, o zdravlju sagovornika i dobijala potvrda da on raspolaže sredstvima za preživljavanje. U toj “zemlji gladi”<sup>1</sup> kakva je bila Kina, jesti kada si gladan nije značilo samo jesti kada to možeš, već i imati materijalne mogućnosti za redovne obroke, za svakodnevni ručak i večeru. U toj poljoprivrednoj zemlji u kojoj je ishrana stanovništva bila strogo zavisna od žetve žitarica, to pitanje je ukazivalo, takođe, i na mogućnost pristojne ishrane žitaricama, neophodnim sastojkom svakog obroka. U tom pogledu, morfologija glagola chifan, “pojesti obrok” pomaže nam da shvatimo: *chi* znači “jesti”, dok *fan* označava svaku kuvanu žitaricu<sup>2</sup>. Tako, za-

1 Izraz koji je upotrebio Valter Malori (Walter Mallory), pisac knjige *China, Land Of Famine*, New York, 1926.

2 Reč *fan* u slobodnoj upotrebi na standardnom mandarinском danas označava “kuvani pirinač”, pošto je pirinač danas žitarica koja se najviše troši u vidu zrna skuvanih ucelo.

hvaljujući toj leksičkoj analizi, možemo da pogodimo da je svaki obrok, dostojan tog imena, obavezno podrazumevao i neku žitaricu. Bez žitarica nema obroka a bez obroka nema pravog života. Zato je *chifan* “pojesti (jedan od obroka)” na kraju dobio, putem metafore, značenje “živeti” ili “zaradivati za život”.

Međutim, čim je lagodan život omogućio da se prehrambenoj ulozi obroka doda i uživanje u hrani, njihov sastav postaje bogatiji, a ritam od tri obroka dnevno dopunjava se užinama, zakuskama i malim obrocima koje trgovci na ulici nude prolaznicima u svako doba dana i noći. Iako se obroci uvek uzimaju u određeno vreme, nikad se ne propusti prilika da se neka mala praznina u stomaku popuni i u toku dana.

Tako polako nastaje sistem ishrane u kome blagostanje surovo odudara od siromaštva i u kome zadovoljstvo postaje sinonim slobode. Pošto je životni standard u zemlji poslednjih godina porastao, stege, posledica krajnje bede, popustile su u korist umerenog zadovoljstva, slobode i blagostanja; u težak svakodnevni život – sem u vreme istinske bede, naravno – svuda se umeša bar poneko slavlje s vremena na vreme, a to je upravo prilika za uživanje u jelu. Jer, iako obilje i dobar ukus nisu obavezno odsutni kada je reč o svakodnevnom obroku, oni su sastavni deo svakog svečanog obroka.

### *Jesti od danas do sutra*

#### *Tri obroka dnevno*

Bez obzira na sredinu ili zanimanje, propis je da se obeduje triput dnevno, kao što savetuje ona izreka u natpisu. Obroci se jednostavno zovu jutarnji obrok (*zaofan*), obrok u podne (*wufan*) ili večernji obrok (*wanfan*). U Kini, uopšte uzev, radni dan počinje ranije nego u Evropi, doručak je između 5 i 7 sati i 30 minuta, ručak između 11 i 30 i 12 i 30 a večera između 18 i 18 i 30, a to se, naravno, prilagođava godišnjem dobu na selu i raznim stručnim aktivnostima u gradu.

Te pauze, veoma bitne, ne bi nikako mogle da se preskoče, niti da im se vreme trajanja skрати. Na selu se obeduje porodično, u kući, retko u polju; međutim, u Peking, Šangaju ili Kantonu, ručava se u kući ili na radnom mestu, u menzi. Iz zadovoljstva ili



da bi dobili u vremenu, radnik i učenik često grickaju svoj doručak na putu za fabriku ili školu. Ostaci prethodnih obroka mogu da se pojave u sledećim ali pravilo predviđa da se bar jednom dnevno skuva novo jelo.

*Jedan uzorak za tri obroka*

Kineski obrok počiva na prehrambenoj ravnoteži između skroba (*zhushi*, “glavna hrana”) kao glavnog sastojka i pratećih jela koja, uglavnom, daju ukus (*fushi*, “dodatak hrani”) ali nisu hranljiva. Ona se dodaju nekoj žitarici ili krompiru skuvanom u vodi ili na pari bez začina, sosa, povrća, mesa, ribe, jaja i otpadaka soje određenog i raznovrsnog ukusa. Taj način koji se primenjuje u Kini, zajednički je za mnoga tradicionalna društva čiji je način života prevashodno seoski ali, u Kini, uz ta dva glavna sastojka: žitarice/sos-jelo, dodaje se i supa, blagog ukusa i retka po sastavu, koja često zamenjuje piće i povoljno utiče na varenje. Međutim, ta supa nije uvek dostupna jer njeno pripremanje zahteva dosta vremena i ponekad je zamenjuje čaša slabog čaja ili, još češće, topla voda koja se pije odmah po završenom ručku.

Količina žitarica upotrebljenih za jelo, posmatranih kao jedini način za održavanje života i obnavljanje snage jedina može da nas zasiti. Čovek koji dosta jede ili ždera, u stanju da podnese veliki fizički napor, procenjuje se po broju merica pirinča koje je pojeo. U noveli pisca Hana Šaogonga<sup>3</sup>, neki kopač buni se na poslu i tvrdi da je suviše umoran da se vrati na svoje radno mesto. Kada ga vođa smene upita koliko je pirinča pojeo prethodnog dana a ovaj mladi čovek prizna da je pojeo “pola livre za svaki obrok”, više nema ni govora o izvlačenju. A vođa smene još doda: “Samo oni što su pojeli manje od polovine oslobođeni su rada i mogu da spavaju!”

*Razlike u primeni istog uzorka*

Ovaj jedinstveni uzorak, koji se primenjuje na teritorije sa više od tri hiljade kilometara od severa do juga, od Mandžurije do Hajnana, ipak se razlikuje u

---

3 Han Šaogong “Pogled prema stepi”, *Littérature chinoise*, 1990, 1, str. 7 (nasl. orig.: *Xi wang maocaodi*).

zavisnosti od oblasti i društveno-ekonomskog nivoa. S obzirom na prostranstvo Kine, ne treba se čuditi što se i jelovnik razlikuje u zavisnosti od kraja. Obično se poređenja prave između Kine u kojoj se jede pšenica, na severu, i Kine u kojoj se jede pirinač, na jugu, podeljenih pravilnom linijom koja prolazi između Plave reke (Yangzi) i Žute reke. Pšenično brašno je sirovina od koje se prave rezanci i zemičke spremljene na pari, veoma cenjene u Pekingu uz ovčetinu i druga ukusna jela poznata po svom seoskom poreklu. Kada je reč o stanovnicima na jugu, oni, kažu, više vole da svoj pirinač i rezance napravljene od njega jedu s ribom, morskim plodovima i mladim, lako začinjenim varivom. Ta razlika u ukusu, kada je reč o ishrani, odraz geografskih i klimatskih uticaja, samo je propratna pojava koja otkriva stvarno suprotstavljanje ovih dveju kultura čije istorije nisu baš uvek bile naklonjene jedna drugoj.

Sučeljavanje Severa i Juga ovde mora biti podrobno objašnjeno i jasno određeno. Ono je naročito veoma značajno kada pokušamo da ustanovimo koja je vrsta skroba zaista upotrebljavana, pošto taj bitni sastojak predstavlja za više od 80% stanovništva promenljivi izvor kineskog obroka. Iz mape raznih poljoprivrednih oblasti saznajemo šta sadrži činijica pod nazivom *zhushi* ili “glavna hrana”. Zaista, iako je za severnjake ideal da jedu rezance ili hleb od najboljeg pšeničnog brašna a da pirinač ostave svojim zemljacima s juga, stvarnost je složenija. S jedne strane, ova surevnjivost među oblastima, u nekim delovima se potpuno izgubila zbog poboljšanja životnog standarda, tako se, na primer, isto toliko jede i pirinač kao i proizvodi od pšenice. S druge strane, ako izuzmemo pšenicu i pirinač, poznate kao “fine žitarice” (*xiliang*) – koje preovlađuju po količini proizvodnje i najtraženije su zbog vrednosti koje im se pripisuju – i druge žitarice ili gomoljike, nazvane ubedljivo *culiang*, “proste žitarice” istovremeno označavaju i oblasnu pripadnost i društveno-ekonomski standard svojih potrošača. Stanovnici siromašnih seoskih krajeva na severu i u središnjoj Kini kao osnovnu hranu koriste kašu od kukuruznog brašna ili prosa, dok rezanci, ravioli, *mantou* (zemičke spremljene na pari), napravljene od pšeničnog brašna, predstavljaju luksuzne proizvode. Južno od reke Jangce, gde se gaji pirinač i nešto malo žita, svakodnevno se troše sve uobičajene vrste pirinča i lepljivo pirinčano brašno u vidu kolača za praznične dane. Međutim, u siroma-

šnim krajevima ili u vreme oskudice, od severa do juga, ove žitarice se dopunjavaju gomoljikama, tarom u tropskim krajevima, slatkim krompirom i krompirom u umerenim i hladnim krajevima. Ove gomoljike koje se pojavljuju u pripremanju *culiang*-a zauzimaju najniže mesto na lestvici vrednosti koje se pripisuju osnovnoj hrani i, čim mogu da ih se liše, zaboravljaju ih bez žaljenja.

Proučavanje sastava svakodnevnih jelovnika omogućava nam da izvedemo zaključak o društveno-ekonomskim razlikama. Imućniji društveni slojevi upotrebljavaju bolje osnovne žitarice: pirinač, rezance ili zemičke od pšeničnog brašna pripremljene na pari, kao i obilje najraznovrsnijih dodatnih jela. Meso, riba ili jaja više nisu samo ukusan dodatak jelu, jer ih njihovo znatno prisustvo zahvaljujući blagostanju, stavlja u red zaista hranljivih namirnica. Za one čiji su prihodi ograničeni, glavni deo obroka čine žitarice ili gomoljike, izvadene iz jela uglavnom biljnog a manje životinjskog porekla, dok njihova raznovrsnost zavisi od godišnjeg doba. Kod krajnjih slučajeva, gde je, čini se, teško postići i životni minimum, ljudi se zadovoljavaju i otpacima kuvane žitarice i sakupljenih biljki, uz dodatak nekog siromaškog začina, kao što je beli luk, pire od paprika ili, bolje, sirće. S napretkom koji je započeo u Kini već krajem 1980, biće verovatno zaboravljene te godine dugotrajne bede i sve one propratne strahote koje su često nadahnjivale pisce posle 1949. Čak i ako nije sigurno da Liu Henga treba baš bukvalno shvatiti kada u jednoj svojoj pripovesti<sup>4</sup> opisuje bedu neke seoske porodice u kojoj majka, u stalnoj potrazi za svakim zrnom, brižljivo pere čak i mazgin izmet, kako bi iz njega izvadila po koje zrno kukuruza koje dodaje bednom svakodnevnom obroku, ta slika svedoči o zaista užasnoj bedi koja je značila gladovanje miliona kineskih seljaka.

Danas, u gradskim oblastima prehrambene prilike su uglavnom dobre, a razlike u zaradama ogledaju se u količini i broju "bogatih" jela koja se služe kao dodatak ali i u vrsti i kvalitetu kupljene žitarice: da li je u pitanju brašno od koga sami pravimo željeno jelo ili pak rezanci, zemičke, kolači kupljeni gotovi, čak i francuski hleb.

---

4 Liu Heng, "Dodavola... duveč", *Littérature chinoise*, 1990, 2, str. 82 (nasl.orig.: *Gouri de liangshi*)

*Neki izuzeci*

U već malo kruto napravljenom jelovniku od tri obroka na dan, doručak zauzima posebno mesto. Na selu, to je obrok kao i svaki drugi koji se priprema čim se upali peć. U gradu, pak, on može, po svom sastavu, biti nalik na ručak ili večeru – na primer, pirinčana kaša ili slana repa – ali u nekim sredinama on se priprema na zapadnjački način i sastoji se od čaja ili kafe sa mlekom, prepečenog hleba, maslaca i slatka. Veoma često se doručkuje van kuće. Naknada i nagrada za spavača koji je bio prinuđen da se probudi iz sna, ovakav doručak na ulici znači odlazak na posao uz manje nezadovoljstva nego inače. “Meni je sve mutno u glavi kada izađem iz kreveta”, priznaje neki novinar svojim čitaocima, “i ne bih mogao ništa da pojedem ako bih ostao u svojoj sobi, još uvek kao zarobljenik noći<sup>5</sup>”, objašnjava on. Rani jutarnji prodavci nude vam prepune tezge sa kojih jedva probuđeni građanin može da izabere. Danas, za doručak uzima *youtiao*, ukrašenu krofnu i šolju mlakog sojinog mleka; sutradan će se odlučiti za kolače s lukom, koji krekaju pod zubima ili, možda, za lake kuglice od lepljivog pirinča sa kikirikijem i izgnječenim ribljim mesom...Na hiljade tipičnih jutarnjih specijaliteta nudi se za ovaj mali obrok kao i bezbroj poslastica a sve se to može kupiti na ulici, u svako doba dana i noći<sup>6</sup> i sve se može pojesti bez ustručavanja, stojeći ili sedeći, po sopstvenoj volji i bez obaveze da se podeli. Ovakva potrošnja, često pojedinačna, ne podleže onoj već ritualnoj normi od tri obroka dnevno i predstavlja prostor individualne slobode. Ona daje neku novu živost gradskim centrima, stvarajući neku promenu, promet, razmenu, buku, smeh, svu tu razuzdanost koja je bila najstrože gušena i nadzirana za vreme Kulturne revolucije, dok u Tajvanu nikada nije ni prestajala. Danas, u Narodnoj Republici Kini prisustvujemo preporodu te male, simpatične trgovine koja doživljava čudesnu dinamiku od početka 1990.

5 Jiao Rengui, “*Wode zaofan*” (“*Moj doručak*”), *Zhongguo shipin bao* (Kineski dnevnik prehrambenih proizvoda), 1990, 2, 26, str. 4.

6 Noćne pijace su u Kini poznate vekovima. Vidi u vezi sa tim opis prestonica dinastije Song, naučni izvor za knjigu Žaka Žerneja *Svakodnevni život u Kini uoči mongolske najezde*, 1250-1276, Pariz, Hachette, 1959.

Degustacija čaja ili alkohola u krugu prijatelja takođe se razlikuje od propisanog obrasca za obrok. Čak i ako ta pića, načelno, ne bi mogla sama da se piju, hrana koja se služi uz njih, koliko god bila rafinirana, raznovrsna i izvanredna, tu igra samo sporednu ulogu. Ona pomaže alkoholu da lakše klizi i ističe blago gorak ukus čaja u grlu. Južna Kina je razvila istinsku kulturu čaja i svaka njena oblast ima svoj ukus, kada je reč o poreklu čaja i načinu na koji se pije. Međutim, samo u Kantonu<sup>7</sup> je ova degustacija uz kolače i odabrane specijalitete toliko ukočenjena da zamenjuje doručak, doručak koji je vremenski veoma rastegljiv, pošto njegovo služenje u posebnim ustanovama često traje do po podne! Čak se i kaže da se u Kantonu, “obrok sastoji od čaja a čaj je u obroku”.<sup>8</sup>

Malo je Parižana koji zaista znaju da su čuveni “specijaliteti na pari”, danas toliko traženi u kineskim restoranima francuske prestonice, u početku predstavljali dodatak čaju koji ponekad zaborave da posluže a čiji izvrstan ukus bi, međutim, trebalo najviše da znači pravom poznavaoцу i sladokuscu!

#### *Gastronomsko slavlje*

Proticanje vremena prekidaju nepredviđeni srećni događaji: dolazak nekog prijatelja izdaleka, povećanje plate, uspeh na ispitu, uspešno obavljen posao, itd. Oni uvek predstavljaju povod da se taj događaj proslavi dobrim ručkom. Uobičajeno je da dobru večeru treba zaliti bocom alkohola, kupiti komad praseće krtine, pile ili rano povrće za pripremanje nekih dodatnih jela. Izlazak u restoran takođe je jedan od najjednostavnijih načina da se napuni stomak i uživa u jelu.

Kalendarski praznici koji označavaju vreme u godini, takođe mogu biti povod za degustaciju specifičnih jela, ali se samo na velikim svečanostima kojima se obeležavaju važni porodični događaji – kada se “pije vino za sreću” na venčanju nekog deteta ili proslavlja dedina godišnjica – pokazuje ugladenost, darežljivost

7 I u Hong Kongu, naravno, uglavnom naseljenom Kantoncima.

8 Vidi Wang Ling: *Zhongguo cha wenhua (Kultura čaja u Kini)*, Peking, Zhongguo shudian, 1992, str. 221.

i visoka gastronomska veština. I, u istim uslovima, ovi svečani obroci, kako u gradu tako i na selu, nisu samo pantagruelovske gozbe, već su sastavljeni od najredih, najtraženijih i najskupljih jela. A, ako pre i posle njih mora da se stegne kaiš, za takvu svečanost niko neće cicijašiti.

*Obrnuti uzorak*

Ako svečani kineski obrok, obiljem i ritualom, odudara od svakodnevnog, on je i zamišljen na osnovu načela suprotnog onome koji određuje uobičajene. Cilj više nije da se prisutni nahrane ili jednostavno zasite, već da zajedno uživaju u hrani, pri čemu obilje hrane pruža jemstvo da će svi biti siti.

Ukusni dodaci pirinču u svakodnevnom obroku, za svečanom trpezom postaju glavna jela; njihov broj je desetostruko veći a jedu se bez ičega, zbog njih samih. Ovo je izuzetna prilika, jede se koliko se hoće, uživa se u hrani sa mnogo mesa, bogatoj, čiji je ukus veoma vešto istaknut. Obrok se služi neprekidno. Svako iznošenje na sto podrazumeva niz jela a žitarica dolazi tek na kraju, najčešće u vidu prženog pirinča. Presite zvanice više nemaju snage čak ni da pruže štapiće da bi se poslužile. Dobro i postupaju jer se i podrazumeva da ovi beli brežuljci treba da ostanu netaknuti na poslužavniku. Posmatrajući ih, ovaj Amfitrion oseća koliko je njegova gozba uspela. Prezir jela koje je inače veoma cenjeno, preobražava svaku zvanicu u vladara, makar za jedan dan, samovoljnog i slobodnog da u potpunosti uživa u svojoj proždrljivosti.

*Velika umetnost – kulinarstvo*

Uspeh neke gozbe zavisi od smelosti kuvara i skladno sastavljenog jelovnika koji se postiže kombinovanjem jela i ukusa: slano, slatko, gorko, kiselo i ljuto treba da se pojavljuju nezavisno ili zajedno a jednoličnost i ponavljanje su proterani sa trpeze.<sup>9</sup>

Zvanice su raspoređene za stolove već natovarene hladnim “predjelima”. Ona predstavljaju uvod u obrok iako, u stvari, nisu deo njega. Ta prva jela su, u

---

<sup>9</sup> Videti opis izvanrednih svečanih obroka u romanu Lu Venfua *Život i strast jednog gastronomista*, Paris, 1988.

restoranu, zamišljena kao prave slike: ogroman poslužavnik – sa jelom koje predstavlja pauna, feniksa, zmaja ili neki predeo sastavljen od savršeno jestivih sastojaka – okružen je sa više tanjira u kojima boja salate iz turšije i mariniranog povrća odgovara bojama hladnog mesa, suhomesnatih proizvoda, dimljene ribe i jaja od pre sto godina (jaja skuvana potapanjem u kreč). Prvo služenje je podizanje zavese koje treba da rasonodi zvanice i otvori im apetit. Zatim, uzastopno pristizu topla jela, velika i mala, koja se smenjuju i sjedinjuju različite načine kuvanja, ukuse, sastave i mirise, dok su im gastronomske retkosti kao lastina gnezda, ajkulina peraja, morsko uvo, mekušci, pa čak i medveđa šapa – najomiljeniji sastojci. Često se, u drugom delu obroka, služi blaga supa kako bi se usta osvežila posle jakih mirisa. Velika riba, čije ime *yu* po izgovoru podseća na blagostanje i sreću, nagoveštava kraj gozbe. Posle nje dolazi onaj prženi pirinač koji nije pojeden i jedan poslužavnik sa slatkišima, voće u retkom sirupu, topli pire od susama, žele od badema, krem od lotosovih zrna itd., kako bi sve bilo završeno blago i skladno. Svaka regionalna kuhinja, naravno, na ovom gastronomskom festivalu prikazuje sopstveni jelovnik. Alkoholna pića nisu zaboravljena, pivo, beli alkohol od sirka, slatka ili suva vina, pa čak i konjak služe se po želji. Međutim, južno od Jangcea, ljudi vole “žuto vino” ili “vino iz Šaoksinga”, piće s mirisom ćilibara i procentom alkohola od četrnaest do sedamnaest stepeni, proizvod previranja lepljivog pirinča, a pije se mlako kao i sake, u majušnim čašama i njegov ukus podseća na xeres.

Najzad, na kraju se služi šolja čaja kao ponavljanje onoga što je služeno na početku.

#### *Prilike za slavlje*

Kalendarski praznici, naročito Nova godina, pružaju priliku za porodičnu gozbu. Tada se jedu posebna jela koja označavaju godišnja doba i često imaju simbolično značenje. Tako, na severu Kine, uoči prvog dana u godini po kineskom lunarnom kalendaru (između 21. januara i 21. februara po gregorijanskom kalendaru), svi članovi jedne porodice okupljaju se, zajedno prave raviole, što je metafora njihove sloge i jedinstva. Neće propustiti da u jednu stave kovani novac. Srećnik kome je ovaj otežali ravioli namenjen

biće siguran da te godine neće imati briga u vezi s novcem, sem što će, ponekad, morati da poseti zubar! U nekom drugom kraju pripremaju *niangao*, “kolače” od lepljivog pirinčanog brašna pripremljene na pari koje će jesti za sutrašnji obrok; pošto se reč *gao*, “kolač”, izgovara isto kao i pridev *gao* koji znači “visok”, porodica će svakako, kada ga pojede, uspjeti da se uzdigne i obogati. Glasovne i ravnoglasne igre u vezi s nazivom hrane, smatra se, imaju povoljno dejstvo na njene učesnike kao što smo već napomenuli u vezi s ribom čiji se naziv poklapa s rečju koja znači “višak”. Iz sličnih razloga, guska u čijem se nazivu *e* izgovara isto kao i reč “glad”, ne iznosi se na sto u praznične dane. Oblici i boje takođe imaju neko simbolično značenje. Crveni i sjajni sosovi označavaju blagostanje a dugački špageti dug život. To testo nikako ne sme da izostane sa neke rođendanske proslave.

### *Ponašanje za stolom i pravila pristojnosti*

#### *Dobro raspoloženje i jednostavno držanje*

Organizacija kineskog obroka zavisi, naravno, od njegovog značaja. Večera ili porodična večernja zakuska ne podležu tako brojnim propisima kao svečana večera. Međutim, današnja kineska pravila o pristojnosti za stolom, izgleda, nisu baš tako stroga, čak iako njihovo pridržavanje iziskuje poštovanje nekih načela.

Obeduje se zajedno, porodično, za istim stolom; međutim, zbog malog stana ili siromaštva stanara, ovaj inače neophodan deo nameštaja može biti i izbačen. Najčešće, kada je reč o porodičnom ručku za koji je pripremljen pirinač, sto je okrugao ili četvrtast; svi treba da budu podjednako udaljeni od zajedničkih jela koja se stavljaju na sredinu. Jedna zdelica i dva štapića po osobi dovoljni su kao pribor za jelo. U menzi, ovaj pribor, često lični, donosi se od kuće i njegov vlasnik mora sam da ga opere posle obroka.

Jela koja se dodaju uz pirinač služe se na zajedničkim poslužavnicima, dok lonac u kojem se kuvala žitarica ne mora da se iznosi na sto; u tom slučaju, domaćica sama sipa pirinač u zdelice koje ostavlja na toplom, dok ih ne iznese na sto.



Zdelica se stavlja na sto ili drži levom rukom, a desnom rukom se drže štapići. Ako zdelicu dižemo sa stola, oprezno je uhvatimo vrhovima prstiju a palac stavimo na njenu ivicu. Bilo bi nepristojno staviti je na dlan – to bi podsećalo na prosjake. Dobro vaspitanje nalaže da se štapići uhvate za gornji deo ali ne za sam vrh, što bi se smatralo izveštačenim. Da bi svako mogao da proba sva jela a da pri tom ne mora da se naginje ili pravi neke neumesne pokrete, menjaju im mesto za vreme obroka. Međutim, nikako ne treba kopati po sosu vrhom svojih štapića, niti birati meso.

Obrok počinje tek kada se posluži pirinač i kad su dodatna jela raspoređena na stolu. Kao uvod u degustaciju jela prvo se uzme malo žitarice; njen blago otužni ukus podstiče želju za jelom već izazvanu njenim mirisom za vreme kuvanja. Iz poslužavnika se jelo uzima sopstvenim štapićima a kašike za posluživanje, neophodne u svečanim prilikama, stavljaju se samo za supu.

Meso sa poslužavnika uzima se štapićima, stavlja na pirinač i jede zajedno s njim; ako se jede sâmo, za njim se odmah uzima malo pirinča. Sos se već upio u žitaricu i nikada je ne treba začinjavati na neki drugi način. Prava je jeres oskrnaviti pirinač sipajući na njega crni sos od soje, kao što čine brojni “strani đavoli”, navikli na kineske restorane u Evropi ili Sjedinjenim Državama, ubeđeni da neće moći da prežive ova zrna kuvana u vodi bez nekog dodatka. Čepрка se po raznim jelima bez posebnog reda i nije neophodno pojesti jedno da bi se prešlo na drugo. Kada se pojede prva zdelica pirinča, može se dobiti i druga, pa čak i treća ako ste stvarno gladni. Ali, kada ste se zasitili i očistili svako zrnice pirinča iz svoje zdelice, onda je napunite retkom supom, da je oplaknete, isperete usta i pomognete varenje. Često ona predstavlja jedino piće u toku čitavog obroka.

Jede se s apetitom i prirodno, ne prigušuju se nikakvi zvuci pri jelu i ne zatvaraju usta i niko se ne ustručava da ispljune kosti sa kojih je prethodno, vrhovima štapića, brižljivo skinuto meso. Ne postoji nikakav poseban propis o držanju tela za stolom; nije obavezno “pristojno držanje”, “uspravno sedenje” i “držanje ruku na stolu”. Jelo je zadovoljstvo ali i potreba koja se zadovoljava u fizičkoj opuštenosti i dobrom raspoloženju. Mladim majkama se prepo-

ručuje da ne grde svoju decu pre obroka da im ne bi pokvarile zadovoljstvo i uživanje u jelu i loše uticale na varenje.<sup>10</sup>

*Izobilje, red i sklad*

Gozbe ili svečani praznični obroci podležu strožim pravilima; broj jela i način njihovog služenja zavisi od unapred utvrđenog plana; raspored zvanica, njihovo ponašanje i potrošnja alkoholnih pića podležu strožim pravilima nego obično. Stolovi su veliki i uvek okrugli. Ponekad se u sredini restorana nalazi okrugao poslužavnik koji se okreće ukруг i na kojem su izložena sva jela, tako da zvanice mogu da ih vide. Pokriveni su belim čaršavima i niko se ne oseća neprijatno ako ih isprlja. Oni, uostalom, često nose nezbrisive tragove prethodne upotrebe koji ubrzo iščeznu pod gomilama poslužavnika.

Svakodnevna zdelica i drveni štapići sada ustupaju mesto priboru od finog porcelana: zdelica na tanjiru, još dve manje zdelice, jedna za pirinač, druga za supu, čaša za čaj, čaša za alkoholno piće, kašika, takođe od porcelana i štapići od "slonovače" (bela plastika), ponekad uvijeni u papirnu salvetu. Pribor se, u načelu, ne menja u toku obroka, bez obzira na to koliko je on bogat i veličanstven ali se može dodati na zahtev zvanice; isti štapići služe i za ribu i za kolač od pirinča sa kandiranim voćem preliven sirupom. Pošto je sam obrok zamišljen kao skladno redanje i kombinovanje ukusa, gustine, mirisa i oblika, nijedno jelo ne zahteva posebnu zdelicu. Jedna zdelica je, znači, dovoljna za jela, a druge dve predviđene su za supu i pirinač; u kulinarskoj nauci, priroda njihove pripreme je različita. U takvoj namenskoj podeli pribora za jelo nailazimo ponovo na trojni sastav kineskog obroka o kojem smo govorili: žitarica/jela/supa, iako pirinač zauzima samo moguće mesto na prazničnom jelovniku.

Mesto zvanica određuje se prema njihovom položaju, godinama ili stepenu srodstva sa porodicom

---

<sup>10</sup> Na ovu preporuku se često nailazi u priručnicima za narodno vaspitanje (videti na primer Hu Runqin, *Youer shan-shi yu yingyang* (Ishrana i zdravlje male dece) Peking, 1985, str. 47); međutim, danas, sa politikom jednog deteta, kineski naslednici su toliko razmaženi da uopšte ne postoji opasnost da ih grde.

koja poziva, a stolica okrenuta ulaznim vratima ili južnoj strani, nasuprot domaćinu, obično pripada počasnoj zvanici. Amfitrion, pružajući svoje štapiće prema jelima i uzimajući prve komade mesa otpočinje gozbu, a zatim zvanice slede njegov primer. Od tog trenutka, svako može znalački da uživa u poslasticama koje se iznose i da jede brzinom koja mu odgovara. Dobro raspoložen domaćin ukazuje pažnju i poštovanje susedu za stolom služeći ga najboljim komadima koje vešto izvlači vrhom štapića, za ovu priliku okrenutih na drugu stranu<sup>11</sup>, i stavlja ih u njegovu zdelicu. Njegova ugladena revnost prestaje čim primeti da je zdelica njegovog suseda puna. Uostalom, nije baš obavezno isprazniti tanjir i ovaj Amfitrion, posmatrajući još lepljive obrise mlakog sosa na tanjiru, oseća opravdan ponos zbog uspeha svog poduhvata. Stolovi pretrpani napola ispražnjenim poslužavnicima s hranom, naslaganim jedan preko drugog, iz kojih cure i mešaju se razni sosovi prljajući čaršave, nesumnjivo svedoče o uspešnoj gozbi.

#### *Piće i igra*

Dok je za degustaciju jela dovoljno da zvanice uživaju u jelu, žed ili želja za pićem izražavaju se putem zdravica upućenih drugim zvanicama, i tu je domaćin onaj koji mora da počne. On do visine očiju diže svoju čašu koju drži u desnoj ruci i lako je pridržava vrhovima prstiju leve ruke izgovarajući reč *ganbei*, "suvo dno". Veoma je preporučljivo prihvatiti ovaj poziv i popiti čašu na iskap. Pošto je primer dat, svi čine isto za vreme obroka, nazdravljajući naizmenično onima koji sede za istim stolom ali i drugima do kojih, u znak prijateljstva, onda došetaju. Na svadbama, novi supružnici moraju da nazdrave za svakim stolom a mnoge zvanice odlaze do mladinskog stola i uzvikuju *ganbei!* Mlada, koja ne sme da odbije nijedan poziv, pribegava štosu, naročito kada je teraju da izvrne čašu i tako dokaže da je zaista popila

---

11 Ta briga da se upotrebi deo štapića koji za to nije predviđen, predstavlja higijensku meru koja u današnjoj Kini postaje sve značajnija. Na nekim velikim zvaničnim banketima, naročito kada tu ima i stranaca, za svako jelo daje se poseban pribor; u narodnim restoranima, drveni štapići za bacanje, na japanski način, tj. štapići koji se odvajaju jedni od drugih, kada treba da se upotrebe, imaju mnogo uspeha.

piće: neki jaki čajevi imaju istu boju kao žuto vino iz Šaoksinga! Za one koji se ne plaše pića, eto divne prilike da se napiju i ništa nije zabavnije nego ostati uspravan kada su drugi već pod stolom.

Ritam može još da se ubrza ako na kraju obroka počne da se igra mora, jer su gubitnici osuđeni da popiju veliku količinu alkohola. U ovoj igri koja se, u Evropi, susreće naročito u Italiji, naspramno se postavljaju dva para igrača. Svaki igrač istovremeno pruža prema onom drugom ruku čiji prsti, bilo da su savijeni ili ne, predstavljaju jedan broj od jedan do pet, izvikujući istovremeno jedan broj od jedan do deset, za koji se smatra da odgovara zbiru dobijenom sabiranjem brojeva na obe ruke. Pobjednik je onaj ko pogodi tačan broj. Pobeđeni je kažnjen ispijanjem čaše alkohola. Igra se odvija velikom brzinom i treba biti Kinez ili Italijan pa imati potrebnu intuiciju i veštinu da biste pobedili. Urlikanje igrača praćeno je zvižducima, ruganjem ili podsticanjem prisutnih, tog trenutka vreme je zaboravljeno u veselju i pijanstvu<sup>12</sup>.

Za vreme dinastije King (1644-1911) među obrazovanim ljudima organizovala su se poetska nadmetanja čije se posledice a ni sam duh nisu razlikovali od more<sup>13</sup>. Trebalo je, na primer, napisati za određeno vreme pesmu na temu izvučenu kockom, nastaviti neku zbrajalicu sa utvrđenom rimom ili, pak, napamet izgovoriti neki tekst koji sadrži nasumice izabranu reč. Pijanka je bila opšta jer, iako su samo gubitnici bili osuđeni na piće, niko nije mogao da bude uvek pobjednik!

Nered koji pijanstvo izaziva niučemu ne ometa tok prazničnog obroka. Baš obrnuto, on predstavlja je-

---

12 Pročitati opis jedne takve zabave u priči Marka Tavejna "Dvaput izgubljena Kina", Pariz, 1988, str. 101-108.

13 U slavnom romanu iz XVIII veka (Cao Xueqin) *San u crvenom paviljonu*, Pariz, Galimar, Biblioteka Plejada, 1981, mogu se pročitati mnogi delovi u kojima se svi žitelji iz kuće mladog junaka (Ji Baoyu) a to su divne mlade devojke, lepe i obdarene, zabavljaju na slavljinama gde vino iz Šaoksinga teče potocima dok se svi takmiče u pesništvu: Obratiti posebno pažnju na Bajuovo rodendansko slavlje. Pesništvo i pesničko nadmetanje uz ispijanje alkohola u Kini imaju dugu tradiciju. Videti tim povodom He manzi, *Zuixiang riyue Zhongguo jiu wenhua (Život u zemlji pijanstva. Kultura vina u Kini)*, Šangaj, 1991.

dan od dokaza koliko je obrok uspешan. I ljudi se veoma često trude da ne uteruju u laž izreku: “*Wu zui wu gui*” – “Samo se pijan vraća kući”.

Ako se gozba završi bez igranja more, a samo što se izgubio miris jela, zvanice se već opraštaju. Međutim, ako nije u redu ustati od stola čim se proguta poslednji zalogaj, domaćin, isto tako, ne treba i dalje da zadržava zvanice. Zaista, često izjavljuju naši prijatelji Kinezi, govoreći o nama, odgovoriti na neki poziv na večeru, pre svega znači prihvatiti zajedničko obedovanje, uživati u zadovoljstvu, a to nema nikakve veze sa užtogljenim večerama na Zapadu gde stomak i usta ne mogu na sav glas da izraze svoje zahteve! Ostavimo njihovim autorima odgovornost za ovakav sud u kome, verovatno, ima i malo istine.

Iako je društvo osamdesetih godina dočekalo da vidi kako polako nestaje strah od nestašice hrane u Kini, ishrana i dalje predstavlja veoma značajan problem za njene stanovnike. Prehrambeni sistem u Kini je tako zamišljen da sami obroci ne iscrpljuju raznovrsna gastronomska uživanja. Međutim, da bi se uspostavila ravnoteža između zadovoljenja biološke gladi i mogućnog pabirčenja iz čistog zadovoljstva, malih obroka i užina između, potrebno je, naravno, da redovne porcije hrane sa dodatkom žitarica budu obezbedene za svakog. Proizvodnja žitarica i snabdevanje njima predstavljali su stalnu brigu kineskog carstva<sup>14</sup> kroz čitavu njegovu istoriju a uspeh u tom poduhvatu značio je red i mir u društvu; red i mir u društvu iskazan obrokom koji se zasniva na žitarici i koji jede cela porodica, ćelija koja predstavlja to društvo u celini. Obrok se još smatra mestom društvene integracije koje svedoči o čvrstini porodične zajednice i, uopšte uzev, o normalnim ljudskim odnosima. Svakodnevni obroci ne mogu se zamisliti bez zajedničke degustacije a to zahteva organizovanje vremena, razmenu i deobu. Obrok, mesto neophodne ishrane, takođe predstavlja društveni čin.

Individualno uzimanje hrane je ili prepušteno slučaju ili suvišno, iako korist nije dovedena u sumnju. Zdelica supe, uzeta sa neke tezge na ulici za vreme podnevne pauze, zamenjuje ručak, ali se ne smatra

---

<sup>14</sup> Upravljanje gladu bilo je čak posao države. Videti P. E. Vil *Birokratija i glad u Kini u 18. veku*, Pariz, 1980.

pravim obrokom. Taj doručak koji ima neznatno mesto u sistemu kineskih obroka, nije baš ozbiljno shvaćen; on, uostalom, ne zahteva prisustvo čitave porodice. Ručak i večera su, nasuprot njemu, prilika za okupljanje porodice i, po pravilu, ne počinju dok svi članovi ne budu prisutni. Zakoni gostoprimstva nalažu da se za sto pozove svaka osoba koja iznenada dođe u kuću u vreme obroka; gotovani to dobro znaju i uvek podese da dođu kad treba!

Tako su pravila o savršenom gostoprimstvu do te mere dobro poznata da opis njihovog funkcionisanja ili, obrnuto, nefunkcionisanja predstavlja književni postupak koji današnji kineski pisci često koriste da bi ukazali na napetost izazvanu stalnim sukobom u okviru jedne grupe ili otkrili znake nekog čudnog ili asocijalnog ponašanja neke osobe.

U pripoveci *Pod istim krovom* Lua Ksingera<sup>15</sup>, gospođa Song odjednom postaje svesna da joj se brak raspada kada njen muž, u toku njihove selidbe, odluči da sam kuva i obeduje. U trenutku kada njen muž izbacuje trpezarijski sto, čitalac odjednom shvata do koje mere taj komad nameštaja predstavlja sliku jedne lažne veze koju je on odavno želeo da prekine:

“On je, u stvari, mrzeo taj veliki sto. Sve ove godine trebalo je jesti za njim, udvoje, i to svakog dana tri jela i vrelu supu. Posle dana provedenog na radu, porodična večera mogla bi da bude prilika za radosno opuštanje. Za njih, baš obrnuto, to je bio samo sumoran predah za vreme kojeg je svako bio zadubljen u svoje misli. Kao kakva gvozdена poluga, ovaj četvrtasti sto je u sebe zatvorio duboko ćutanje.”

U drugoj pripoveci Lua Ksingera<sup>16</sup>, ponašanje dveju junakinja u odnosu na hranu odstupa u pogledu pravila i označava njihovo osećanje dubokog nezadovoljstva i ukazuje na njihovu neprilagođenost društvu. Song Huišan je mlada udovica čiji se život zaustavio kada joj je muž umro i koja nije u stanju da izađe iz depresije pa i dalje živi u sećanju na dragog pokojnika. Do te mere da i obroke priprema po uku-

---

15 *Littérature chinoise*, 1990, str.66. Nasl. orig: *Zai tong yipian wuding xia*.

16 “Jedna nije druga”, *Littérature chinoise*, 1990, 4, str. 79-90 (naslov originala *Yige he yige*).

su voljenog čoveka a obeduje ispred, sada prazne, zdelice svoga bivšeg supruga. Tom upornom željom da iskrivi do apsurdna stvarnost u njenom najtrivijalnijem izrazu, Song Huišan pokazuje odbijanje života i povlačenje u sebe. Kod njene susedke, borbene neudate žene strasno posvećene svom poslu, na koju motri sav komšiluk i sumnjiči je da ne živi pristojno, znaci društvene neprilagođenosti uočavaju se po njevoj sklonosti ka gotovim jelima spremljenim na zapadnjački način, zalivenim oranžadom. Ništa ne svedoči bolje o njenom izboru od njenih obroka koji se sastoje od brze hrane i hladnih napitaka<sup>17</sup>, što upućuje na tradiciju stranu njenoj zemlji, gde se pomamni individualizam i egoizam, prema kineskom viđenju, suprotstavljaju toplini koju bi našla u krugu porodice, jedinom pravom mestu za individualni procvat, samo ako bi pristala da se uda.



17 O negativnim konotacijama koje se pripisuju hladnim jelima i pićima po kineskoj tradiciji v. Fransoaz Saban "Umetnost i kultura protiv nauke i tehnike: kulturni i osobeni ulog kineske gastronomije u odnosu na Zapad", *L'Homme*, 1996, 1, str. 163-193 ("Kina: razni vidovi identiteta")

*BIBLIOGRAFIJA*

E.N. Anderson, *The Food of China*, New Haven et Londres, Yale University Press, 1988.

K.C.Chang (éd.) *Food in Chinese Culture*, New Haven et Londres, Yale University Press, 1979.

Wenfu Lu, *Vie et passion d'un gastronome chinois*, A.Curien et Feng Chen trads., avec un "Avant goût" en préface par F. Sabban, Paris, Picquier-Unesco, 1988, p. 5-19.

Françoise Sabban, "Cuisine à la cour de Chine au XIV<sup>e</sup> siècle", *Médiévales*, n° 5, *Nourritures*, nov. 1933, p. 32-56.

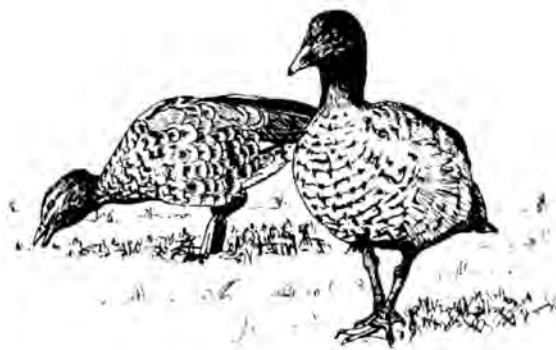
Françoise Sabban, "La viande en Chine: imaginaire et usages culinaires", in *Les animaux dans la culture chinoise*, *Anthropozoologica*, n°18, 2<sup>e</sup> sem.1993, p. 79-90.

Françoise Sabban, "Esthétique et technique dans la haute cuisine chinoise", *Savourer et goûter*, in *Asie*, Paris, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 1995, p. 237-248.

Françoise Sabban, "La diète parfaite d'un lettré retiré sous les Song du Sud", in *Études chinoises*, vol.XVI, n° 1, 1997, p.7-57.

Françoise Sabban, "Savoir manger, savoir goûter", in *Guide bleu Chine, de Pékin à Hong Kong*, Paris, Hachette, 1998, p. 153-160.

S francuskog prevela Jelena Jelić





---

MARI-KLOD MAIJAS

---

# INDIJSKA HRANA DELI SE I RAZMENJUJE

---

Danas je opšteprihvaćeno stanovište da način ishrane svuda u svetu obiluje značenjima, da otkriva bitna, specifična obeležja svakog društva. Za Indiju je ovo svakako tačno, jer razgovor o indijskoj kulturi i društvu nepogrešivo vodi u priču o hrani. Bilo da čitamo knjige ili posmatramo ljude šta čine, uočićemo brojna pravila, propise i zabrane vezane za odnos čoveka prema hrani. Daleko od toga da su od drugorazrednog značaja, pravila ishrane predstavljaju suštinski aspekt indijske kulture, društvene organizacije i religije, kao što je sistem kasta društveni izraz te suštine.

Obrok – u najužem začenju “unošenje hrane” – predstavlja tačku ka kojoj konvergiraju i u kojoj se ogledaju ekološka i ekonomska ograničenja, istorijske datosti, kulturne i društvene potrebe i u kojoj se sve to ukršta sa biološkom, psihičkom i društvenom dimenzijom pojedinca. Sve ove varijable istovremeno, faktori su koji utiču na raznovrsnost indijske kuhinje, a u indijskom društvu, u kojem se različitost prihvata i uvažava kao konstitutivni element celine – bilo da su u pitanju društvene grupe, verovanja ili božanstva – različitost kuhinja se ne bi smela minimizirati. Po tome šta jede i kako jede, lako je prepoznati religiju, geografsko poreklo, društveni status, imovinsko stanje, čak i stepen obrazovanja svakog pojedinca. Povrh toga, svaka društvena grupa definiše sebe preko ukupnih osobina svoje kuhinje koje zavise od lokalnih resursa, izbora namirnica, pripremanja, posebnog načina na koji se spravlja neko svima poznato jelo ili traga za određenim ukusima, a isto tako nastoji i da sačuva svoj identitet prepoznatljiv u njenoj hrani.

Mnoštvo indijskih kuhinja, koje uočava savremena antropologija kada se bavi Indijom, vidljivo još iz priča sa putovanja u proteklim vekovima, objašnjava i te naizgled protivrečne priče. Zadržaćemo se za trenutak na nekima od njih, onim najstarijima.

“Lepa robinja, umotana u svilu, ulazi i stavlja pred princa činije sa jelima. U ruci drži veliku bakarnu kutlaču, zahvata kašiku pirinča i sipa je na poslužavnik; prelijeva je otopljenim buterom, dodaje grozdove bibera iz turšije, zeleni đumbir, limunove iz turšije i mango. Gost pojede jedan zalogaj, a potom i nešto od turšije. (...) Kada se završi sa jedenjem raznih vrsta živine, donose razne sorte ribe, uz koju se opet jede pirinač. Posle ribe služi se povrće, kuvano na buteru i mleku, a i povrće se jede sa pirinčem. Kada se sva ova jela pojedu, donose *kušan*, kiselo mleko, kojim se ručak završava. Čim posluže kiselo mleko, zna se da nema više ničeg za jelo. Uz sva jela se pije topla voda jer je hladna voda navodno štetna u sezoni kiša.” (Ibn Battûta, *circa* 1334-1347).<sup>1</sup>

“Indijci uopšte ne jedu meso – ni govedinu, ni ovčetinu, ni živinu, ni ribu, ni svinjetinu, mada imaju mnogo svinja. Jedu dva puta dnevno, nikada noću. Ne piju ni vino ni medovinu. Ne jedu i ne piju sa muslimanima. Hrana im je loša. Nikada ne jedu u nečijem prisustvu, čak ni u prisustvu rođene žene. Jedu pirinač i *khicri* sa buterom i raznim travama. Uvek jedu desnom rukom; levom ne dodiruju ništa. Nemaju nož i ne znaju za kašiku. (...) Katkada se sakriju iza zavese da ih niko ne vidi dok jedu.” (Athanas Nikipite, *circa* 1466-1472).<sup>2</sup>

“Hrana im je krajnje obična. Kada imaju pirinča i soli, smatraju da imaju sve što im treba. Odličan ručak umeju da naprave od nekoliko zelenih listova, limunovog soka, bibera i soli. Ne jedu govedinu jer je smatraju odvratnom. Retko imaju meso i ribu, a ono malo što imaju, više vole da prodaju nego da pojedu; samo stranci kupuju meso i ribu, stranci pojedu ono najbolje čega ima u ovoj zemlji.

---

1 Ibn Battûta, *Voyages*, III, *Inde, Extrême-Orient, Espagne et Soudan*, Pariz, Maspéro/La Découverte, 1982, str. 194.

2 Athanas Nikipite, *Le voyage au-delà des trois mers*, Introduction, traduction et notes de Charles Malamoud, Pariz, Maspéro, 1982, str. 41.

Kuhinja im je hvale vredna; čisti su i vešti u spravljanju jela koja su veoma ukusna kada se čovek navikne. Jedu na zemlji, prostru asuru; ali kada neko me žele da ukažu čast, posade ga na stolicu, a jelo stave ispred gosta na drugu stolicu.” (Robert Knox, 1660-1680).<sup>3</sup>

Bez obzira koliko je raznolika, indijska kuhinja se uklapa u jedan opšti, prepoznatljiv obrazac, u široko prihvaćen sistem vrednosti i koncepata, tako da sve indijske kuhinje imaju nešto zajedničko. Indijci smatraju da je čovek proizvod onoga što jede – u fizičkom smislu, jer telesne supstance nastaju transformacijom unete hrane, i u duhovnom smislu jer se i osobine hrane takođe prenose i utiču na čovekovu narav, mišljenje i ponašanje. Mnogo je kuhinja jer je mnogo ljudi i mnogo društvenih kategorija. Način na koji jedu je, u svesti samih Indijaca, nerazlučivo vezan za društveni status i društvenu hijerarhiju; status nalaže određeni način ishrane, način ishrane sa svoje strane postaje statusno obeležje. Obrasci jedenja koji u Indiju stižu pod uticajem Zapada i modernog doba, dodatno povećavaju i onako veliki broj tradicionalnih indijskih kuhinja.

Da bismo razumeli indijsku kuhinju, moramo prvo da uđemo u samu srž jedne posebne društvene grupe, da dokučimo šta tu grupu iznutra čini koherentnom, jer jedino ovim putem, što je paradoksalno, možemo doći do podataka i koncepata opštijeg dometa. Na osnovu jednog referentnog primera – Đaina sa severa Indije – i uvidom u druge društvene grupe koje poznajemo iz etnološke literature, ukazaćemo na neka osnovna obeležja indijske kuhinje.

Đaini, trgovačka i građanska zajednica, jedu isključivo vegetarijansku hranu, ukorenjenu u koncept “neškodljivosti” (*ahimsā*)<sup>4</sup> – čuvenog “nenasilja”, sa kojim je Gandhi upoznao čitav svet pretvorivši ga u poli-

---

3 Robert Knox, *Relation de l'île de Ceylan*, Pariz, La Découverte-Maspéro, 1983, str. 164.

4 Izgovor lokalnih izraza: “a” na kraju reči se nikada ne izgovara: “u” se izgovara kao “u”; “c” i “ch” se izgovara kao “č”; “j” i “jh” se izgovara kao “đ”; “s” i “ś” izgovara se kao “š”; crta iznad samoglasnika označava da je samoglasnik dug; tačka iznad suglasnika ukazuje na retrofleksiju, taj samoglasnik se izgovara tako što se vrh jezika podiže ka nepcima.

tičko oružje. Mada religija i kosmogonija Đaina daju njihovom vegetarijanstvu originalnu boju i tumačenja, ova specifičnost ne bi smela da nas zavara – vegetarijanska hrana je tradicionalno prihvaćena kao vrednost u celoj Indiji. Osim hrišćana i muslimana, Indijci visoko vrednuju vegetarijansku hranu, a u indijskom društvu, u kojem sve ima svoje mesto u hijerarhiji, predstavlja normu na osnovu koje se klasifikuju ostali načini ishrane i sami ljudi; pripadnici najviših društvenih kategorija su, shodno tome, vegetarijanci. U praksi, i ljudi koji jedu meso, čine to retko – o praznicima i godišnjim svetkovinama, jednom mesečno, oni najbogatiji možda jednom nedeljno; to znači da su i Indijci koji nisu vegetarijanci savršeno navikli na vegetarijansku hranu. Religija Đainima propisuje kako će jesti, postavlja zabrane i određuje postove, ali se ne bavi načinom na koji se hrana priprema. Njihova kuhinja, dakle, u velikoj meri sledi kodekse celokupnog hinduističkog društva i prilično reprezentativno ilustruje zajedničku baštinu čitave severozapadne Indije.<sup>5</sup>

### SVAKODNEVNI OBROCI

#### *Ritam i sintaksa*

Evropskom posmatraču, naviklom da porodični sto bude postavljen za svu čeljad u isto vreme, da se u praznične dane jede neprestano, a da se poslovni ručkovi namerno otežu, indijski obroci deluju neuhvatljivo, gotovo fluidno, nalik ljudima koji jedu, a izuzetno retko to čine zajedno. Zbunjuju ga vremenska pomeranja obroka, dolaženja i odlaženja čeljadi. Međutim, u tome ipak ima nekakvog reda – što se vidi po terminologiji, kakvoj-takvoj periodičnosti i kompoziciji obroka, a to znači da su obroci međusobno smisleno povezani.

Na hindu jeziku, za svakodnevne obroke postoje različiti izrazi u zavisnosti od toga da li se govori knji-

---

5 Dublje proučavanje prehrambenih ciklusa kod Kanija-Kubda bramana možete naći kod R. S. Khare, *The Hindu Hearth and Home*, Nju Delhi, Vikas Publishing House, 1976, a o kulinarskim pravilima i logici kod Marie-Claude Mahias, *Délivrance et convivialité. Le système culinaire des Jaina*, Pariz, Maison des Scences de l'Homme, 1985; "Jaina, ascètes de la non-violence", *L'Univers du vivant*, br. od 13. septembra 1986.

ževnim jezikom, ili s poštovanjem, i da li je kontekst otmen ili verski. Za nazive obroka svakako nema specifičnih termina, obično su to reči koje se sastoje od pojma “jedenja” (*khânâ*) kojem se dodaje vremenska odrednica – “jutarnje” ili “večernje”. Glagolskom imenicom “jedenje” saopštava se nekome da mu je obrok spremljen; ponovljenom dva puta (*khânâ khâ lo*), poziva se da započne s jelom. Učtivijim i istovremeno preciznijim terminom *bhojan*, označava se ceo skup jela koja čine jedan obrok, ne isključujući ni one svakodnevne. Terminološki su, međutim, jasno razgraničene gozbe (*dâvat*) od nečeg što ću ja uopšteno nazivati “zakuskom”, dakle lakšim obrokom. Ima više termina za “lake obroke”, ma koliko obilati bili, ali reč za njih uvek sadrži pojam “malo” (*alpâ-hâra*) i pojam “pijenje” (*jalpâna*), a ne “jedenje”. Urdu termin “*nâûtâ*” označava bilo koju “zakusku”, a obavezno se koristi za “doručak”. Obroci se, prema tome, prvo definišu opozicijom po kvantitetu – koliko se jede, i opozicijom po dobu dana kada se jede.

Normativno i verbalno prihvaćen model jedenja, koji važi i za praznične dane, Ğainima propisuje dva glavna obroka dnevno: “jutarnji”, oko 10 časova, i “večernji”, oko 17 časova zimi, a oko 18 časova leti. “Zakuska” pada rano posle podne, da preseče ovaj dug vremenski interval. Posle zalaska Sunca zabranjeno je jesti. Svako poslovanje po kuhinji je potencijalno štetno, a pogotovo je štetno kada se posluje po mraku jer lampa samo uvećava nevolje time što, kako Indijci kažu, rasteruje vidljive i nevidljive insekte. Prema tome, jasno su razgraničena dva doba dana – jedan pogodan za obedovanje i drugi, noć, koji nije za to pogodan. Ovo pravilo ipak ne slede svi članovi domaćinstva, pošto školske ili profesionalne obaveze nameću potrebu za drugačijim modelima. Navike su se prvo promenile kada je u pitanju jutarnji čaj, koji se uvek pije s mlekom i šećerom. Mladi ga piju čim skoče iz kreveta, dok se stariji prethodno umiju. Uz čaj može da se pojedje i koji keks, ili nešto slano, tako da pijenje čaja preraste u dobar doručak, pogotovo ako se uz čaj pojedju lepinje i povrće od sinoć. Dva glavna obroka se u tom slučaju obično odlažu, tako da se prvi konzumira između 10 i 14 časova, a drugi između 18 i 21 čas, kako ko. Druga izmena ustaljenog modela sastoji se u tome da se prvi obrok pomeri za ranije ili da se na radno mesto ponese hladan obrok, po sastavu nalik

večernjem. U oba slučaja, uobičajeni model je proširen i obuhvata tri obroka dnevno.

Generalno posmatrano, u Indiji vreme obroka nije strogo određeno, još manje je obavezno. Beba se nahrani čim zaplače i nikome ne pada na pamet da tera dete da jede kada mu se ne jede. “Jedemo kada hoćemo”, “kada smo gladni”, obično vam odgovoraju. Nekakva pravila ipak postoje. Ljudi steknu određene navike, tako da nisu gladni bilo kada. Međutim, tačno je da je vremenski raspon u kojem se obroci konzumiraju prilično veliki. To podrazumeva da muškarci i deca mogu da zatraže da budu posluženi u bilo kom trenutku, a od žena se očekuje da im uvek budu na raspolaganju da ispune ovu svoju dužnost.

Za Đaine je, međutim, isto toliko, ako ne i više, važno od čega se određeni obrok sastoji, nego kada se obeduje. Obroci se dele na “jutarnje” i “večernje” po tome od čega se sastoje, a ne kada se jedu, tako da to što satnica nije čvrsto utvrđena i nije tako bitno. Prvi obrok uvek obuhvata lepinje pečene na plotni bez butera (*phulkā*), kuvane i začinjene mahunarke (*dāl*) i, osim kod najsiromašnijih, pirinač, a katkada i povrće. Poslednji obrok se sastoji od prženih lepinja sa buterom (*parānthā*) i nekoliko vrsta povrća, u zavisnosti od toga koliko je kuća bogata. Lepinje, hleb koji ne narasta, razlikuju se za svaki obrok i ne mogu međusobno razmenjivati mesto. Uveče se ne jedu ni pirinač, ni *dāl*, dok je povrće neizostavno. Sveže voće, *karhī*<sup>6</sup> i sos *catnī* čuvaju se za ujutro, dok se *acār*, jedini konzervans koji se pravi od raznog “voća” (zelenog manga, limuna, paprike, itd.) tako što se “voće” izgnječi i pomeša sa uljem i začинима, koristi i za jedan i za drugi obrok. Uzmi-mo, na primer, mladog čoveka koji se vraća kući oko 16 časova. On će utoliti glad tako što će na brzinu pojesti pirinač i sočivo, preostale od jutarnjeg obroka. Bez obzira što je već kasno, ovakav obrok se naziva “jutarnjim”, a mladi čovek će ponovo jesti tek kasno uveče. Njegov otac, međutim, starovremenski čo-

---

6 U čitavoj severnoj Indiji, *karhī* je vrlo određeno jelo od brašna leblebija i milerama. Ova dva sastojka se razmute, dodaju se mirisi i kuva tako da se dobije redak sos u koji se dodaju zeleni listovi spanaća ili piskavice, ili sušeni vajušćici ili prženo testo od pasulja.

vek koji poštuje običaje, pojeo je svoj prvi obrok rano ujutro. Njemu će, kada se vrati iz kancelarije ili radnje, neznatno kasnije nego njegov sin, spremiti *parānthā* lepinje i povrće jer je za njega to poslednji obrok.

Sastav obroka varira i u zavisnosti od kalendara obreda, koji je iseckan posnim danima. Neki postovi zahtevaju potpuno uzdržavanje od hrane, ali najčešći su postovi koji nalažu izbegavanje određene kategorije proizvoda, određenih namirnica ili začina. Ima, dakle, smisla govoriti o tome da posni obroci određuju ritam proticanja vremena, pošto označavaju da je proteklo petnaest dana, mesec dana ili godinu dana. Ādai se najčešće lišavaju hrane tako što konzumiraju samo jedan obrok dnevno, oko podneva, ili tako što iz ishrane izbace sveže voće i zeleno povrće. Dani pogodni za uzdržavanje od hrane su peti, osmi i četrnaesti dan svakih petnaest lunarnih dana, posebno tokom četiri meseca sezone kiša i u nekim periodima kada apstiniranje prati verske svečanosti koje traju više dana. Postovi podrazumevaju spremanje hrane na poseban način, i konzumiranje specijalne hrane, sušene na suncu i konzervirane da bi se željenog dana pripremila na način na koji se inače priprema zeleno povrće čije mesto u obroku zauzima.

Oblici lišavanja, kao i njihova unutrašnja logika, razlikuju se za svaku kastu ili zajednicu, ali je princip uvek isti. U hindu svetu, jedanaesti dan svakih petnaest lunarnih dana pogodan je za ono što zovemo "skromnim obrokom" (*phalāhāra*) iz kojeg su isključene žitarice i mahunarke, a jede se drugo bilje, kao što su heljda, vragolić, krtole i sezonsko voće, pri čemu se sve ove biljke smatraju "voćem". U ovom slučaju se, dakle, vrši supstitucija kategorija namirnica i načina na koji se spravljaju, ali uobičajena sintaksa obroka ostaje ista. Međutim, izbacivanje soli iz ishrane, u neke druge dane, dovodi do toga da se pripremaju samo slatka jela čime se menja sama kompozicija obroka.

Uzdržavanja od jela, koja primoravaju ljude da posegnu za proizvodima koje obično zanemaruju i da pripremaju neuobičajena jela, nesporno uvode raznovrsnost u monotoniju svakodnevnih obroka. Ādai u svemu ovome, pre svega, ostaju askete, ali to nije slučaj u svim zajednicama, ima ljudi koji pamte kako su se, kao deca, radovali danima posta jer se tada dobro i slasno jelo.

*Od vatre do usta*

Kako će obedovanje izgledati zavisi od rasporeda prostorija u kući, dimenzija kuhinje, povoda okupljanja, doba dana, broja gostiju i odnosa koji ih povezuju, a zavisi i od broja raspoloživih osoba za kuvanje i posluživanje. Svi ovi faktori utiču na formu obroka, a što je članova lokalne grupe više, to su i forme obroka raznovrsnije.

Obično se najradije jede blizu vatre, u kuhinji ili odmah pored nje, ali rastojanje od kuhinje se povećava što je veći broj osoba koje žele da sede zajedno. Mesto obedovanja može da se menja utoliko pre što nema nepokretnog nameštaja i što je posluživanje individualizovano. Koliko god da je mesto obedovanja promenljivo, priprema tog mesta i ponašanje onih koji jedu strogo su utvrđeni, a velika pažnja poklanja se i načinu posluživanja. Visoki sto, znak savremenosti i urbanosti, može se videti samo u dovoljno prostranim kućama, ali se ne koristi redovno i ne koriste ga svi; za svečane prilike je, međutim, prihvaćen.

Lepo ponašanje nalaže da ljudi operu ruke pre nego što, u odelu, sednu na asuru prostrtu za tu priliku ili na nisku stolicu. Kuvarica ostaje kraj vatre, dok neka treća osoba – obično kćer ili snaha – poslužuju. Pred svako čeljade, na asuru ili niski, četvrtasti sto stavlja se metalni poslužavnik na kojem su jela brižljivo raspoređena, u odvojenim činijima ili na tacnicama. Sva jela se iznesu istovremeno, tako da se, pre nego što počne jelo, jednim pogledom može obuhvatiti sve što će se jesti – vidi se izbor namirnica, koliko ima raznovrsnih jela, ritam sastojaka i igra boja. Način posluživanja i serviranja mora biti takav da jela prezentuje odvojeno i simultano u isti mah, svako jelo je u posebnoj činijici, a opet su objedinjeni na istom poslužavniku. Simultano se i jedu, mada, kako pristiže sve veći broj jela, sve brže se donose naizmenično lepinje i povrće, zatim pirinač i sočivo, da bi za kraj stigao hrskavi *pāpad*. Mnogo puta čujem Indijce i sa severa i sa juga kako kritikuju strance zato što jedu bez reda i mešaju sve što im je na tanjiru.

U Indiji se jede isključivo desnom rukom, leva se smatra nečistom. Prstima se čupaju komadi lepinje i umaču u sosove ili se lepinjom zahvata malo povrća. Pošto su sve namirnice tokom pripreme sitno isec-kane, nikakav pribor za jelo nije potreban. Kašičica



je pre svega znak savremenosti. Sve češće se koristi da se dovrše softana jela ili pojede pirinač, mada su i ljudi koji jedu lepinjom, stegnutim i ispruženim prstima, dovoljno vični da pomažu dno činije ili skupe pirinač u gomilicu pre nego što ga prinesu ustima. Zapadnjak se malo usteže, možda mu se čak i gadi da zamoči ruku u mlaka i gnjecava jela, ali starovremenski Indijci se jednako toliko gade da stave u jelo kašiku koja je već bila u ustima. Pozapadnjačeni Indijac, navikao da jede viljuškom, kašikom i nožem, kada se pred njega iznese posebno privlačno jelo, s apetitom će zavući ruku u jelo da ga s uživanjem bolje oseti. Jede se prstima, ali postoje pristojni i nepristojni načini kako se to radi. Uz jelo se, po pravilu, ne pije, ako izuzmemo decu. Kada se završi sa jelom, s užitkom se nategne krigla do dve sveže vode, ali se ne dodiruje ustima, a prsti se isperu pod mlazom vode, ili se, što je manje pristojno, ruka zamoči u krčag.

Dogod se jede, žena koja poslužuje pažljivo prati da li treba da donese još vrućih lepinja koje kuvarica nastavlja da peče jednu po jednu, ili da, ako joj čeljade koje opslužuje dá znak glavom, ponovo donese ovo ili ono jelo, i na kraju vodu. Pošto se poslužuju male količine jela i iznova donose na zahtev onog koji jede, kao i lepinje, ostataka hrane nema. Hrana koja je poslužena i ostavljena u tanjiru drugačije se tretira nego jelo koje ostane u šerpi. Dok se jela preostala po šerpama mogu pojesti i kasnije, hrana koja ostane u tanjirima je *júthá* i smatra se posebno nečistom. U specifičnim relacijama, kao što je odnos između učitelja i učenika, muža i žene, bogova i vernika, jelo iz tuđeg tanjira je nešto na šta se polaže pravo i što predstavlja privilegiju. I posude iz kojih se jelo su *júthá*. Čim se završi s jelom, uprljano posude sklanja osoba koja ga je poslužila, a ako obrok nije završen, sklanja se kada čeljade koje jede napusti svoje mesto.

Koncept prema kojem su jednom poslužena hrana, čeljade koje je jelo i posude iz kojeg se jelo, postali prljavi, pojašnjava razvrstavanje materijala prema njihovoj otpornosti na prljanje i sposobnosti da se očiste. Metalne posude – bronzane, tučane, a u današnje vreme i inoks – koje se mogu istrljati pepelom i provući kroz vatru, visoko su vrednovane. Posude od stakla i porcelana, koje zadržavaju stečenu prljavost, obično se posle upotrebe bacaju, kao što se bacaju glinene činije i tanjiri od lišća. Ako se baš ne bace,

upotrebljavaju ih samo osobe koje su privremeno ili trajno nečiste i ne unose se u mnogo čistije područje prostora u kojem se kuva.

*O obrocima u društvu*

Običnim danima muškarci i žene jedu odvojeno, a sitna deca jedu sa svojom majkom. Eventualni gosti i muškarci prvi budu posluženi jer dužnost svake žene jeste da najpre posluži svekra, svekrvu i muža, pa tek onda da se sama posluži. Pošto je Đainima zabranjeno da jedu kada padne noć, večernji obrok često promeni uobičajeni redosled jedenja.

Bilo da članovi domaćinstva dolaze jedan po jedan, što je obično slučaj, ili da više njih bude posluženo istovremeno, dobijaju posebne poslužavnike. Čim mu prinesu hranu, muškarac se posveti jelu, značajnom, ozbiljnom, čak opasnom činu. Luj Dimon<sup>7</sup>, objašnjava da je obedovanje vrlo precizan čin unošenja spravljene hrane. Ali kao svaki događaj u kojem biologija zadire u društveni život, ovaj čin je neminovno izvor prljanja. Ako je braman neko ko je svestan da se mora pročistiti pre jela, a za vreme jela čuvati se svakog, neposrednog ili posrednog, dodira sa nečistim, jer tada je, kao i spravljena hrana, posebno podložan prljanju, onda je Indija puna bramana. Zato je sasvim normalno što Indijci jedu u kuhinji ili što bliže vatri, što jedu sâmi, ili se na neki drugi način izoluju, tako što okrenu leđa društvu, na primer.

Svakodnevni obrok nije, kao kod nas, prilika za ćaskanje koja se razvlači po želji, već tačno određeni čin na koji se svako u tišini usredsredi i žuri da ga okonča. Rober Knoks, mladi engleski džentlmen koji je dvadeset godina, od 1660. do 1680, proveo kao zarobljenik po cejlonskim selima, odavno je primećio: "Njima nije zadovoljstvo da za vreme jela razgovaraju između sebe."<sup>8</sup> Otuda nerazumevanje i kritike koje Indijcima upućuju mnogi strani posmatrači i putnici namernici. Možemo zamisliti koliko je morao biti razočaran botaničar Viktor Žakmon, čovek koji je svojom blagolagoljivošću umeo da zagreje čak i britanske večere iz kolonijalnog doba. Dok je maja

---

7 Louis Dumont, *Homo Hierarchicus. Essai sur le système des castes*, Paris, Gallimard, 1966, str. 179.

8 Robert Knox, *Relation de l'île de Ceylan, op. cit.*, str. 165.

1830. u samoći skupljao biljke po obroncima Himalaja, sanjao je o uživanju koje pruža jedenje u društvu i razmišljao o tome kako ne voli da jede sâm. “Takva potreba, kod evropskih naroda univerzalna uostalom, manje je razvijena kod ostalih rasa ljudske vrste i to verovatno nije beznačajan razlog njihove društvene inferiornosti: u Indiji ne postoji ni u najmanjem stepenu. Ljudi tamo jedu kao životinja, u osami i tišini.” Na drugom mestu Žakmon se priseća ručka koji je priredio jedan veliki kašmirski gospodar: “Ni reč niko nije razmenio sve dok je trajalo nadmetanje u žvakanju; čutalo se iz poštovanja prema domaćinu, jer da smo progovorili, domaćin bi se osetio prevarenim”, a zatim je sa žaljenjem dodao: “Orijentalni narodi ne umeju da uživaju u jelu; ne znaju da ga produže tako što će ga podeliti sa drugima.”<sup>9</sup>

Jesti s nekim, što u najboljem slučaju znači deliti istu hranu, podrazumeva potpunu ravnopravnost i prijateljstvo, a to se retko sreće izvan uskog kruga rođaka iz iste generacije. Deljenje iste hrane ili istog obroka, prema rečima Olivjea Herenšmita<sup>10</sup> “jedini je čin koji nesporno ukida svaku distancu i svaku hijerarhiju”. To je razlog što ovaj čin katkada dovodi do konfliktnih društvenih odnosa ili jednostavno do ukidanja hijerarhije. Literatura daje mnogo primera situacija iz kojih se vidi da je deljenje jela nešto intimnije i socijalno značajnije od deljenja postelje.<sup>11</sup> Toliika jednobitnost ne ostvaruje se u seksualnom činu. Kršenje pravila koja važe za zajedničko obedovanje izvesnije dovodi u pitanje čovekov status i društveni poredak nego prekoračenje seksualnih zabrana.

Žene češće jedu zajedno i u svakom pogledu životi su im isprepleteniji nego muškarcima. Doduše, sitna deca traže da im se priča, a njihove majke se uz jelo opuštaju i prijatnije im je da taj trenutak sa nekim podele. Verovatno je od značaja to što žene, po prirodi nečiste, manje moraju da se plaše da će se upr-

---

9 Victor Jacquemont, *État politique et social de l'Inde du Nord en 1830*, Pariz, Masson et Cie, 1933, str. 214 i 455.

10 Olivier Herrenschmidt, *Les meilleurs dieux sont hindoux*, Lozana, L'Âge d'homme, 1989, str. 231.

11 Na primer, Tara Shankar Banerji, *Rhada au lotus et autres nouvelles*, Pariz, Gallimard-Unesco, 1975 i Christopher R. King, “The Silent Words: food transactions in hindu literature”, *Journal of Social Research* XXI, I, 1978.

ljati. Jedan poslužavnik je najčešće dovoljan za više žena jer sve su one, ako žive u istoj kući, jedna drugoj jetrve, snahe ili zaove, prema tome, potpuno ravne. Nijedna žena ne jede zajedno sa svojom svekrvom. Nejednakost postoji i u odnosima između srodnika koji moraju ostatiti na pristojnom odstojanju: nikada svekar i snaja ne jedu zajedno, kao ni mlada žena sa deverima koji su stariji od njenog muža. Oko istog poslužavnika mogu se okupiti braća i sestre svih uzrasta, supruga sa svojim deverima mlađim od njenog muža, otac i njegove kćeri, bez obzira da li su udate ili nisu. Kada se razlika u polu ukrsti sa generacijskom razlikom i stepenom srodstva, razdvajanje je obavezno.

Ovakve situacije i ovakva pravila ponašanja ukazuju na drugi aspekt obedovanja, kakav preovlađuje na slavljinama: obedovanje je u osnovi transakcija, transfer hrane od jedne osobe do druge, i od jedne društvene grupe do druge.

### *GOZBE*

Kalendarski praznici i proslave životnih ciklusa obavezno se obeležavaju naročitim jelima koja su po kulturološkoj vrednosti svojih sastojaka i ukusu prigodna za određeni kontekst i po svom obliku i ritmu posebnim obrocima, a to su gozbe. U velikim trenucima društvenog života, kao što su rođenje, venčanje, smrt i obredni prelazak u nov društveni status, gozbama se cela porodica obaveštava i poziva da učestvuje u tom događaju, mada određene uloge u obredu imaju samo predstavnici svake od kategorija srodstva. Najveće gozbe, kako po količini hrane, tako i po broju zvanica, svakako su venčanja. Ovaj događaj obuhvata niz etapa koje se proslavljaju, od formalne saglasnosti očeva do glavnog obreda venčanja u najužem smislu. Najznačajnije etape se obeležavaju gozbama ili zakuskama koje priređuju mladoženjini ili mladini roditelji. Kako je u indijskom društvu venčanje imperativ, a rađanje dece nužni ishod, svako tokom godine ima priliku da prisustvuje na više svadbenih gozbi.

Venčanjem se uspostavlja neravnopravan odnos između dve porodice, koji počinje “davanjem devojke”, a nadalje se ogleda u unilaterlnim darivanjima. Onaj koji daje kćer, moraće u svakoj prilici da daje, davaće više nego što prima. Devojčini roditelji ne

smeju više primati hranu od svekra i svekrve svoje kćeri. I obrnuto, zet, kao i svaki njegov srodnik, uvek će u kući roditelja svoje supruge biti primljen i ugošćen kao princ. Svadbene gozbe jasno ukazuju na asimetriju u srodničkim odnosima. Rodaci starijih generacija nego što je mlada, ne učestvuju u gozba-ma koje priređuju mladoženjini roditelji, dok mladini roditelji srdačno primaju i obilato goste mladoženjine roditelje. Pošto glavna gozba, koju priređuju mladoženjini roditelji, okuplja najveći broj zvanica iz obe porodice, to je prilika da se demonstrira superiornost onih koji ženu primaju nad onima koji je daju, i superiornost rodbine po ocu u odnosu na rodbinu po majci.

#### *Jelovnik i kako se komponuje*

Bez obzira na eventualne varijante, jelovnik za svadbene gozbe ima određene stalne komponente: pržene lepinje, prazne ili punjene; najmanje tri jela od povrća, među kojima se gotovo neizostavno moraju naći leblebije i čuveni “grašak i sir”; jedan *pulão*, pirinač na buteru sa začinima u koji se doda suvo voće; nekoliko sosova, od kojih je jedan slatki *catni* koji povezuje kiselo koje potiče od sušenog manga, slatko koje potiče od žutog šećera i svežeg voća i ljuto koje potiče od crvenog bibera, a zatim sos na bazi jogurta, *dahi-barâ* ili *dahi pakore*; najmanje dva slatkiša, najčešće *barfi*, *halvâ* od šargarepe, bundeve ili pasulja, *mung* i *kulfi*. Nakon što se obilato posluže, zvanice popiju vodu, a onda im ponude šoljicu bele kafe i betel. Od dugog žvakanja betela, usna duplja i usne im pocrvene, dah prijatno zamiriše, a betel im dođe i kao digestiv. U obilju karakterističnom za svadbene obrede, ponuda betela je i ritualni čin jer se smatra da žvakanje betela sluti na dobro.

Slavljenička poslužnja ne razlikuju se od svakodnevnih obroka po tome što će se nešto jesti isključivo u tim prilikama. Bitno je da bude mnogo više jela i da se služe u dugačkom nizu, da bude više pržene hrane i više jela na buteru, više mlečnih proizvoda i slatkiša koji proizvode osećaj zadovoljstva i predskazuju lepu budućnost, kao i da gosti budu često nuđeni jelom, sve dok se ne zasite. U poređenju sa svakodnevnim obrocima, gozbe su specifične po akumulaciji i transformaciji. Akumulacija se, pre svega, odnosi na količinu: broj jela i da svakog jela bude u izobilju. Stari

ljudi tvrde da gozbe koje se danas mogu videti nisu ni prinete gozbama od pre samo dvadesetak godina. Ranije se nije smelo izneti manje od pet jela od povrća i trebalo je ponuditi pet do sedam vrsta slatkiša, dok je danas dovoljno da bude *halvâ* od šargarepe i sladoled! Umerenost, visokovrednovana u svakodnevnom životu, na gozbama se pretvara u dozvoljeno, čak podsticano preterivanje – i u ponudi i u konzumiranju. U komponovanju gozbe domaćin se rukovodi akumulacijom i multiplikacijom namirnica koje su u svakodnevnom obrocima neophodne ili samo moguće. Lepinje se, na gozbama male, i ne računaju. Pasulj postaje nadev za lepinje, valjušci (*pakorâ*) se stavljaju u jogurt ili čak koriste kao podloga za slatku *halvu*. Ima više vrsta raznog povrća. Sosovi, u svakodnevnom životu fakultativni, ne smeju izostati, kao ni slatkiši. Akumulacije ima i unutar svakog jela, jer se za gozbe jela prave od više sastojaka, više različitih kategorija hrane, dok se ti isti sastojci u svakodnevnom životu javljaju pojedinačno.

Ovakve kombinacije zahtevaju složeniju preradu, više kulinarskih veština, veći broj operacija u nizu. Lepinje umešene s buterom se pune, pa prže, ne peku se na plotni, već u šerpi. Pirinač je postao *pulâo* i prelazi u kategoriju povrća. Pasulj se ne kuva, nego gnječi i prži, a zatim se dodaje nečem drugom. Razne vrste povrća uvek se pomešaju, bez leblebija – ali zar leblebije nisu same po sebi mnoštvo i punoća? Sosovi su takođe bogati, pomešani za svežim voćem i prženim valjušcima; nema svetlih i retkih sosova, sosovi su gusti i jaki. I glavni slatkiši su kombinacija heterogenih sastojaka i mleka koje je transformisano u čvrstu hranu.

Upadljiva, strateška raskoš svadbenih gozbi postiže se izborom i obiljem prigodnih i skupih namirnica: buter, slatkiši i retke vrste suvog voća, kao što su indijski orah, pistaći ili suvo grožđe. To zahteva velike troškove, ali doprinosi ugledu domaćina, kao i prirodi i čvrstini budućih odnosa između dve porodice. Dozvoljena je i otvorenost za stvari koje dolaze spolja, što se smatra pokazateljem prestiža, bogatstva i savremenosti. Industrijska *cold drinks* služe se kao osvežavajuća pića ili aperitiv; iznosi se i *nān*, hleb od naraslog testa, pristigao iz današnjeg Avganistana, koji ulazi u modernu indijsku kuhinju, prilagođenu i još udaljenijim zapadnjacima. Ortodoksni Indijci takve stvari ipak neće ni pipnuti.

*Presno, kuvano i kuvar*

Na gozbama se služe jela zvana *pakkâ* ili *pakvân*. Razlikovanje *kaccâ* i *pakkâ* hrane dobro je poznato u severnoj Indiji, tačnije Indiji koja jede lepinje, za raliku od Indije koja jede pirinač. *Kaccâ* pre svega označava ono što je “presno”, “sveže” voće, sirotinjske i proste stvari, kao što je koliba od trske za razliku od kuće od tvrdog materijala. Reč *pakkâ*, u doslovnom značenju “zrelo”, “kuvano”, čvrsto i postojano, koristi se i za asfaltirani put, ili raskošno obojenu tkaninu. U domenu kulinarstva, ovi oprečni termini obično se koriste za nešto što je kuvano ili pečeno, svakodnevno ili praznično, za običnu ili otmenu hranu. *Pakkâ* su zrnelje, žitarice i mahunarke koje služe kao podloga za razna jela, ali je bitno i u čemu je nešto kuvano: jedno su lepinje pečene na plotni, a drugo lepinje pržene u tiganju. Buter i mlečni proizvodi imaju primarnu ulogu u određivanju kategorije hrane. Ako shematizujemo mnogo složeniju stvarnost, možemo reći da će hrana u zavisnosti od toga da li je kuvana na vodi ili na buteru biti *kaccâ* ili *pakkâ*, a to znači više ili manje podložna prljanju. Mleko i jogurt imaju istu vrednost kao buter, od njih se prave najsavršenija jela. Neka veoma visokorangirana jela u hijerarhiji hrane, pripremaju se bez kuvanja na vatri, tako što se u njih doda mleko, buter ili jogurt.

Prestižnost i simbolička vrednost mlečnih proizvoda vuku korene iz njihove tesne povezanosti sa prinošenjem žrtve, jer u Vedama ovi proizvodi igraju bitnu ulogu u obredima prinošenja žrtve, a ima se u vidu i privilegovani položaj krave u hinduizmu. Krava daje materijal za prinošenje žrtve i simboliše prosperitet koji se očekuje od obreda prinošenja žrtve, predstavlja svešteničku dužnost bramana i samog bramana. Mlečni proizvodi su zbog stoga blagotvorni, pročišćavajući, i otuda mleko, jogurt i buter imaju takvu ulogu u indijskog kuhinji namenjenoj obedovanju u društvu.

Potreba za opozicijom *kaccâ* i *pakkâ* hrane zasniva se prvenstveno na društvenim implikacijama. Primitivnu hranu od nekog, u indijskom društvu ima visokosimboličko značenje jer se po tome meri nečiji društveni status i mesto u hijerarhiji kasta. Zbog toga za pomenutu opoziciju važe vrlo precizna i stroga pravila, na kojima počiva unutrašnja kohezija društvenih gru-

pa i distanca koja ih razdvaja. Generalno posmatrano, prženu hranu čovek prihvata samo od sebi ravnog ili višeg od sebe, a daje je sebi ravnom ili nižem od sebe, mada se ovo načelo menja u zavisnosti od kategorije hrane i statusa kuvara. *Kaccā* namirnice, koje su osetljivije, obično se dele sa članovima srodničke grupe, a prihvata ih posluga iz niže kaste. Ovi prvi treba da je pojedu u kući ili, još bolje, u *caukā*, pročišćenom prostoru u kojem se hrana spravlja. *Pakkā* namirnice, koje su otpornije, omogućuju prostorno i društveno proširenje kruga ljudi s kojima se hrana deli.

Ključno pitanje je ko kuva, jer kuvane namirnice donekle crpu svoju vrednost iz statusa čoveka koji njima barata; zbog toga žena, u vreme kada je nečista, ne sme ni da kuva ni da poslužuje. Jedenje u društvu obuhvata utoliko širi krug ljudi što je viši rang kuvara i onih koji hranu poslužuju. Braman, prvi na statusnoj lestvici, bio bi po tome najpoželjniji kuvar. Budući da je veoma strog po pitanju čistoće, i da su mu svi drugi ravni ili niži od njega, braman namirnicama koje skuva daje takvu čistoću da njegova hrana postaje prihvatljiva za sve, čak i za ljude iz više kaste nego što je kasta domaćina koji gozbu priređuje. Braman hrani daje i proročki karakter, pogodan za srećan događaj kao što je venčanje. Kuvar se poziva da pripremi gozbu ne zato što su za to potrebna ženama nepoznata kulinarska znanja. Svaka dobra domaćica ume da spremi sva jela<sup>12</sup> i zapravo ih sprema za manje svečanosti na kojima se možda i bolje jede. Međutim, žene iz kuće u koju gosti dolaze imaju i druge obredne i društvene uloge: kada gozbu pripremaju kuvari-bramani to znači da će ta gozba u punoj meri moći da odigra ulogu uspostavljanja ili negovanja najširih društvenih odnosa, pogotovo sa ljudima koji su po rangju viši od domaćina. Ovo je naročito važno na selu, gde su odnosi između različitih kasta brojni i neminovni.

Ako se zapitamo od koga se sme primiti hrana i kako indijska kultura uz pomoć kulinarskih veština formuliše takva pravila, vidimo da se obroci ne mogu ograničiti samo na kuvanu hranu. U mnogim obrednim prilikama, kao što je, na primer, kraj perioda

---

12 Jedino se slatkiši, koji zahtevaju dugu, složenu i skupu pripremu, redovno kupuju kod poslastičara.



nečistoće posle žalosti, obrok koji sankcioniše reintegraciju u normalan život i društveni poredak najpre se priređuje za bramane. Domaćin kuće tada naruči da se skuvaju jela od *pakkā* namirnica, na način da budu prihvatljiva za tako visoke goste. Katkada, međutim, ako je domaćin iz suviše niske kaste ili u slučaju kada treba ukazati počast dobročinitelju, domaćin će ponuditi samo sirovu hranu, neophodnu za pripremu kompletnog obroka: brašno, pirinač, neko povrće, prst soli, papriku i buter. Namirnice, dakle, imaju tri stanja – sirovo, kuvano na savršen način i kuvano na nesavršen način – i ta tri stanja su na raspolaganju za konkretnu primenu pravila o jedenju u društvu, u zavisnosti od prilike i zvanica.

#### *Slavlja u redovima ili za stolom*

Slavlja imaju dosta drugačiju formu nego svakodnevni obroci. Prvenstveno zbog broja gostiju koji ukazuje na jačinu društvenih veza: na svadbenom ručku okupi se i po dve do tri stotine ljudi, a odbiti poziv bez valjanog opravdanja isto je što i prekinuti veze. Đaini pričaju da se u ovakvim prilikama nekada sedelo na zemlji, u redovima, na dugačkom tepihu, a ispred svakog gosta stajao je list, da posluži kao tanjir za čvrsta jela, i zemljana činija za sosove i slatkiše. Svi gosti budu posluženi na mestu gde sede, i to više puta, sačekaju da se završi s jelom pa tek onda ustanu svi u isto vreme, da naprave mesta drugima. Ovo je tradicionalni način na koji Indijci jedu u društvu, upražnjavan kad god se iziđe izvan porodičnog kruga ili jede u prirodi. Jesti s nekim podrazumevalo je sedeti u istom redu, tako da je opet svako bio zapravo sâm naspram svog tanjira. Ovakav raspored sedenja omogućavao je domaćinu da odluči ko od gostiju ima prvenstvo, odabere redosled kojim će se gosti smenjivati, svakom gostu ukaže dužnu pažnju, požuruje one što poslužuju da brže prolaze između redova, pošalje nekog da posebno posluži određenog gosta pre nego nekog drugog ili insistira da se određeni gost više puta usluži. Svaki ovakav gest imao je svoju težinu za onog koji ga čini, onog kojem je upućen i sve koji to posmatraju. Na slavljinama se vodila čitava politika srodničkih odnosa, kako kod Đaina, tako i kod bramana iz Tamilnada<sup>13</sup> i drugih kasta.

---

13 Arjun Appadurai, "Gastro-politics in Hindu South Asia", in *American Ethnologist* 8, 1981.

Ovakav raspored sedenja omogućavao je da gosti koji pripadaju različitim kastama učestvuju u zajedničkom slavlju i podele isto jelo, ali tako što se poređaju u odvojene redove, ili što jedu jedni posle drugih, čime se ukazuje na statusne razlike među njima.

Na malim slavljinama, Đaini danas više vole da sede u nekoliko odvojenih krugova, koji okupe ljude iz jedne kuće, ili naizemično grupe muškaraca i žena. Za velika slavlja prihvaćen je takozvani bife, što je građanski i savremen način proslavljanja. Činije i tanjiri rasporede se na velikom stolu prekrivenom belim stolnjakom koji pada do zemlje. Mladići koji poslužuju, rođaci ili prijatelji domaćina, staraju se da se odmah donesu jela koja su se pojela i da se kotarice napune vrućim lepinjama, marljivo poslužuju goste ili se gosti sami posluže. Svako uzme svoj tanjir, posluži se i udalji nekoliko koraka da to pojede stojeći, uz priču. Negde u blizini ima stolica, ali ih obično nema za sve. Kada završe s jelom, gosti sami odlože svoj tanjir na sto, pri čemu ponešto obično ostane u tanjiru. Ovakav način jedenja opasan je u svakom pogledu. Ljudi su, doduše, navikli da jedu samo desnom rukom, ali ukočena leva ruka koja drži tanjir i stojeći položaj nisu naročito udobni gostima. Tanjir je manji od tradicionalnog poslužavnika, a hrane ima u izobilju, tako da je žrtvovana harmonija odvojeno izloženih jela. Nered koji vlada na stolu i oko njega, umrljani stolnjak, razbacana hrana i ćaskanje izmešanih gostiju, sasvim su nešto suprotno od krajnje pažnje koja se nekada poklanjala načinu na koji će gost biti poslužen i kretnjama koje se prave prilikom jedenja, kako svakodnevnih obroka, tako i na svetkovinama. Sada gost mora da bude aktivan i da se sâm posluži, domaćin ne uspeva da bude posebno predusretljiv prema nekim osobama. Jesti stojeći, uz priču, toliko je neprilično za pravoverne Indijce koji vode računa o tradiciji, ili jednostavno drže do lepog ponašanja za stolom, da odbijaju da dođu na ova moderna okupljanja. Društveni domet jedenja u društvu i strateška uloga slavlja za priznavanje nečijeg statusa i rodbinskih odnosa, na ovaj način se zaista umanjuju. U pitanju je najverovatnije globalni proces ublažavanja značaja i oštice hijerarhijskih odnosa i uzajamne zavisnosti ljudi.

Svi aspekti slavlja, od izbora hrane, načina na koji se priprema, izbora kuvara i ljudi koji poslužuju, sve do rasporeda sedenja gostiju i načina na koji se domaćin

prema njima ophodi, sve su to poruke i strategije korišćene da se nekome javno prida značaj ili prizna određeno mesto u društvenim odnosima. Iz svega ovoga može se zaključiti da su slavlja zamišljena kao transakcija<sup>14</sup> kod koje se uvek vodi računa o društvenoj ulozi i statusu gosta, kao i o kvalitetu odnosa koje neko želi da uspostavi ili potvrdi. Slavlje je prilika da ljudi potvrde svoju moć i superiornost, da budu uvaženi i privilegovani.

#### *Zakuske i hrana na poklon*

Fakultativne i povremene u svakodnevnom životu, nezaobilazne za slavlja, zakuske mogu biti vrlo raznovrsne, ali ne i proizvoljno komponovane.

U najjednostavnijem obliku, zakuska je čaj, samo čaj ili čaj uz koji se jedu biskviti i fini slani zalogaji: keksi (*mathrī* i *svāli*), paštetice punjene seckanim mesom (*samosā*), valjušci (*pakorā*), pogačice sa boranijom (*kacaurī*). Isto se jede i za doručak. O praznicima, slane paštete se pune sosovima, slatkim *catmī* i jogurtom, ili se u njih stavi *dahī barā*, pa i leblebije, dok se kao slatkiši prave slatki keksi, kolačići i šećerleme sa mlekom; čaj se tada pije na kraju.

Zakuske umnogome nalikuju onome što se jede na slavljima: pre svega, slatkiši su obavezni u oba slučaja; slični su i po načinu spravljanja – prže se; jela koja se poslužuju svaki čas, da se nešto pregrize, moraju biti pržena. Najzad, kolačići za praznične dane uvek su kompleksni: testo je punjeno gnječnim pasuljem, povrćem ili sirom, a služi se sa sosom bogatog i jakog ukusa. Zakuska nije obavezno obilata, posluženi komadi se lako mogu izbrojati, ali jedna paštetica, ili jedan valjušak preliven slatkim *catmī* i pošećeren, dovoljni su da svi elementi gozbe budu objedinjeni u tri zalogaja. Komponovanje svetkovine i komponovanje zakuske počivaju na istim načelima, jedino što se za gozbe podrazumeva obilje, sve mora da se preliva i da ga bude dosta, a povrće je u jakim sosovima, dok je kod zakuski sve sažeto, kolačići su suvi, sabijeni i mogu se izbrojati.

---

14 Ovaj izraz našli smo kod McKim Marriot, "Caste Ranking and Food Transaction: a Matrix Analysis", in M. Singer and B.S. Cohn (eds), *Structure and Change in Indian Society I*, Čikago, Aldine, 1968.

Sve kalendarske praznike i druge svetkovine prati, naglašava im značaj i proširuje domet, obavezno poklanjanje hrane koja kruži putevima srodstva, posebno građanskog, proisteklog iz braka. Posle svake svetkovine, pošto su i sami slavili, rođaci odlaze punih ruku slatkih i slanih kolačića koje će podeliti onima koji nisu mogli da dođu. Pokloni u hrani su, pored novca, nešto što najdalje putuje i povezuje najveći broj osoba. Kolačići odlaze i izvan granica srodstva, uključuju poslovne prijatelje i susede. Nekada su ih, kažu, dobijali svi lokalni članovi jedne kaste.

Hrana koja se deli na poklon ista je kao hrana koja se služi kao zakuska, a tako se i jede: slani i slatki kolačići, slatkiši sa mlekom, sveže ili sušeno voće. Ova vrsta hrane mora da podnese transport, treba da može da se izbroji i podeli, mora biti konzervirana, a da na kraju ipak ostane lepa naizgled. Spravlja se najčešće od masnog testa s buterom, koje služi kao pakovanje za ostale sadržaje, prži se, sadrži mleko u čvrstom i postojanom obliku. Voće (pomorandže, jabuke, banane, nar) ima sve ove kvalitete, ne treba ga prilagođavati, tako da se kao takvo daje na poklon. Savršenstvo i otpornost na nečistoću dopušta da se pržena hrana, *pakkā*, prenosi kroz prostor i vreme, kao i kroz društvo, tako da predstavlja prvorazrednu hranu za gozbe, poklon i putovanja.

Time što se poklanja, hrana kruži, deli se sa prostorno i društveno udaljenim osobama. Relativno je banalna činjenica da je hrana svuda cenjena i da se koristi za uspostavljanje ili negovanje društvenih odnosa; međutim, i za Indiju je možda specifično to da se hrana posebno pravi za izuzetno široke društvene relacije, što znači da se mora pripremati na takav način da bude pogodna za intenzivno kruženje.

*OBROK: NAHRANITI SE  
I NAHRANITI DRUGOG*

Naizgled bezazlen, jer se ponavlja svakog dana u domaćem okruženju, obrok je primarna kulturološka činjenica i važno mesto uspostavljanja društvenih veza. Obrok je rezultat intelektualnih promišljanja isto koliko i materijalnih radnji, u njemu se ogledaju znanje, predstave o svetu i čoveku, životu i smrti, pojedincu i društvu, isto koliko i uskogastronomski kodovi, presudni za povezivanje namirnica, jela i raz-

ličity ukusa. Obrok doprinosi da se u individualnu svest i kolektivno iskustvo unesu određene vrednosti i klasifikacije, doživljaj vlastitog tela i vremenskih ciklusa. Obrok ima značajnu ulogu u tkanju potke društvenih odnosa. Obrok predstavlja najvažniji trenutak kada dete, a zatim i odrastao čovek tokom celog svog života, usvaja kulturološke kodove i društvena pravila, a istovremeno hrani svoje telo, kada ljudi prihvataju osećanje dužnosti koje dete oseća prema roditeljima, supruga prema mužu i on prema njoj, kada se stvara bliskost između braće i sestara i uspostavlja nužna distanca između hijerarhijski postavljenih kasta, ili kada se ispoljava solidarnost unutar određene grupe srodnika koja se mora negovati.

U Indiji, pojam obedovanja ima dva nerazdvojna lica – jesti i dati drugom da jede, nahraniti se i nahraniti drugog – što je koliko moralna obaveza, toliko i biološka nužnost<sup>15</sup>. Ova dva imperativa su u kontradikciji koja se razrešava tako što je ideja deljenja poslužavnika razdvojena od ideje deljenja hrane.

Obedovanje je u suštini jedenje, unošenje hrane. Norma, koju brani braman i njegov neprekidan strah od najmanje nečistoće, zahteva od Indijca da jede sâm, zaštićen od bilo kakvog dodira sa nečim drugim. Međutim, razmenjivanje hrane, sveprisutno u indijskom društvu, predstavlja integralni deo svih značajnih događaja. Domaćin kuće ima dužnost da podeli hranu i nahrani druge: decu, starce, bramane, isposnike i siročad, dakle, mora biti gostoljubiv, a davanje i primanje hrane donosi mu moralnu i društvenu nadmoć. Obrok tako postaje transakcija koja podleže društvenim pravilima. Razne kategorije hrane – svakodnevni obroci, zakuske i kolačići za poklanjanje, postepeno šire krug davanja i deljenja hrane, ali svaka transakcija, bilo da je u pitanju čaša vode ili gozba, uvek je nova prilika za reafirmaciju društvenog statusa i društvenih odnosa.

Obrok predstavlja samo poseban i precizno utvrđen oblik širokog kruženja hrane koja ljude povezuje sa precima, duhovima, životinjima i bogovima. Sva ova

---

15 R.S. Khare, "The Indian Meal: aspect of cultural economy and food use", in R.S. Khare, and M.S.A. Rao (éd.), *Aspects in South Asian Food Systems. Food, Society and Culture*, Durham, Carolina Academic Press, 1986.

bića, povezana u lancu proizvodnje hrane, domaćin kuće mora nahraniti. Ovom prilikom možemo samo nagovestiti obredne implikacije obedovanja, ne možemo im dati prostor koji zaslužuju. *Digambara*, obrok koji se priređuje za isposnike, za *Ďaine* nije samo gest uvažavan na religijskom i društvenom planu, to jeste pravi obred ili kult prema božanstvima. Pogledajmo još jednom kako se u hinduističkom svetu obim kruženja hrane širi. Prvi obrok koji mlada supruga spremi u kući svog muža, a kojim se označava njen prelazak iz očevog u muževljev klan, namenjen je prevashodno muževljevima. To je značajan događaj na koji se pozivaju gosti i tom prilikom se dele pokloni. A kako su duše pokojnika neprekidno žedne i gladne, svakoga dana im treba ponuditi hranu, a ne samo prilikom godišnjih, njima posvećenih obreda. Životinjama, svemu što živi na zemlji, u vazduhu i vodi, takođe pripada deo obroka. Na selu se uvek jedna lepinja ostavlja za psa lutalicu koji često navraća u kuću; jedan valjušak se baca pticama, posebno gavranovima, glasnicima sveta predaka.

Hrana se, pre svega, kuva zbog bogova, a čovek sme da jede samo ono što preostane od bogova. Ovo važi kako za kućnu hranu, bilo onu koja se svakodnevno jede ili hranu koja se jede na slavljima, tako i za hranu koja se spravlja u hramovima. Bramani pre svakog obroka prinesu hranu bogovima, uz najveću moguću ozbiljnost i po ustaljenom ritualu, i tek to daje legitimitet hrani koju čovek jede jer hrana se na taj način transformiše u ostatke nečega što je podneto na žrtvu. U *vaisnava* hramovima, gde se neguje kult hrane, jelo za bogove uključeno je u niz obrednih radnji. Hrana se sprema više puta dnevno i nudi bogovima, a tek potom se podeli isposnicima, sveštenicima, hodočasnicima, dobročiniteljima i vernicima koji je potom dalje redistribuiraju rođacima i prijateljima.

U Indiji se jedenje ne može razdvojiti od davanja drugome da jede. Budući da je čovek društveno biće, a da je kao ljudsko biće nerazdvojno povezan sa drugim bićima, nezamislivo je nešto pojesti a da se isto to još nekome ne ponudi, samo što veoma ekskluzivnom deljenju istog poslužavnika parira veoma inkluzivno deljenje hrane.

*BIBLIOGRAFIJA*

- Arjun Appadurai, "Gastro-politics in Hindu South Asia", in *American Ethnologist* 8, 1981.
- Tara Shankar Banerji, *Rhoda au lotus et autres nouvelles*, Pariz, Gallimard-Unesco, 1975.
- Louis Dumont, *Homo Hierarchicus. Essai sur le système des castes*, Paris, Gallimard, 1966.
- Olivier Herrenschmidt, *Les meilleurs dieux sont hindoux*, Lozana, L'Âge d'homme, 1989.
- Victor Jacquemont, *État politique et social de l'Inde du Nord en 1830*, Pariz, Masson et Cie, 1933.
- R.S. Khare, "The Indian Meal: Aspect of Cultural Economy and Food Use", in R.S. Khare, and M.S.A. Rao (eds), *Aspects in South Asian Food Systems. Food, Society and Culture*, Durham, Carolina Academic Press, 1986.
- Christopher R. King, "The Silent Words: Food Transactions in Hindu Literature", in *Journal of Social Research* XXI, I, 1978.
- Robert Knox, *Relation de l'île de Ceylan*, Pariz, La Découverte-Maspéro, 1983.
- Marie-Claude Mahias, *Délivrance et convivialité. Le système culinaire des Jaina*, Pariz, Maison des Sciences de l'Homme, 1985.
- Marie-Claude Mahias, "Jaina, ascète de la non-violence", in *L'Univers du vivant*, 13 septembar 1986.
- McKim Marriott, "Caste Ranking and Food Transaction: a Matrix Analysis", in M. Singer and B.S. Cohn (eds), *Structure and Change in Indian Society I*, Čikago, Aldine, 1968.
- Athanase Nikitine, *Le voyage au-delà des trois mers*, Introduction, traduction et notes de Charles Malarmoud, Pariz, Maspéro, 1982.
- S francuskog prevela Svetlana Stojanović



#### MARIJA ANTOANETA U KONSIJERŽERIJU

*Konsijeržeri je bio čuveni zatvor u Parizu u kojem su za vreme Terora držani osuđenici pre odvođenja na giljotinu. Ovo je novinski prikaz kraljičinog utamničenja u Konsijeržeriju 1793. godine*

Antoaneta svaki dan ustaje u sedam i odlazi u krevet u deset. Dvojici žandara obraća se sa 'gospodo', svojoj sluškinji sa 'gospođo Arel'. Policijski administratori i drugi koji joj se službeno obraćaju zovu je 'gospođo'. Jede s apetitom; ujutro, čokoladu sa zemičkom, za večeru supu s puno mesa – piletine, telećih kotleta i ovčetine. Pije samo vodu kao njena majka, kaže, koja nikad nije pila vino. Pročitala je *Les Revolutions d'Angleterre* (Revolucije u Engleskoj) i sada čita *Les Voyage du jeune Anacharis* (Putovanja mlade usamljenice). Sama obavlja svoju toaletu, ali s toliko otmenosti koju žena ne odbacuje do poslednjeg svog daha. Soba joj gleda na ženski zatvor, ali zatvorenice kao da ne haju zbog blizine nekadašnje kraljice.

*Last Letters: Prisons and Prisoners of the French Revolution* (Poslednja pisma: zatvori i zatvorenici Francuske revolucije), ur. Olivier Blanc, prev. Allan Sheridan, 1987.



---

#### DONESI ZELENU SALATU

*Sačuvano je mnogo pisama između zatvorenika i njihovih porodica. Bilo da su dolazila iz ili izvan zatvora, sva su uzimali čuvari i predavali ih Fuke–Tinvilu (javnom tužiocu).*

Građanki Boalo, Rue revolutionnaire, ranije Saint–Louis, u Parizu, 4. floreala

Draga prijateljice,

Najusrdnije Vas molim da učinite sve da donesete svežu zelenu salatu ili pak materijal za njeno spravljanje – činije imamo; ali nastojte biti sigurni da je sveža i u dobrom stanju. Ako nemate novca, pokušajte da ga nađete za ovu svrhu. Pošto Vam pišem po ovoj pošti, ne želim da Vam ga šaljem, daću Vam ga kasnije. Ne zaboravite ulje i sirće. Ako ne možete naći novca da to obavite, pomučite se i dođite da me vidite i daću Vam koliko treba da nabavite što treba. Soli imamo, ali donesite malo bibera. Pokušajte da nam to učinite danas ako je ikako moguće, biću Vam veoma zahvalan, i donesite koliko god možete ulja. Biću Vam veoma zahvalan i grlim Vas od sveg srca.

Vaš suprug Boalo.

*Last Letters: Prisons and Prisoners of the French Revolution (Poslednja pisma: zatvori i zatvorenici Francuske revolucije), ur. Olivier Blanc, prev. Allan Sheridan, 1987.*



---

### KUVARI U MEKSIKU

Gospođa Kalderon de la Barka, 1804–82.

Za unajmljivanje kuvarice u Meksiku morate imati jake živce i dobar apetit da pojedete to što ona spremi i pošto je pogledate. Sam pogled na njene neuredne uvojke, na njen pončo, *et c'est fini*. Ipak, meksička posluga ima svojih vrlina i hiljadu puta je bolja od one koja se može naći u Meksiku, pogotovu francuske. Dovedi ih u kuću opasan je eksperiment. Za deset dana počnu da zamišljaju da su dame i gospoda – uz muška imena dodaje se Don; ožene se i otvore radnju ili postanu nepodnošljivo bezobrazni. Povremeno se može naći pristojan francuski kuvar, ali mora se plaćati čistim zlatom i žmuriti na njegove ucene i krađe. Ima jedan ili dva francuska restaurants, koji će vam isporučiti dobar ručak za velike pare; uobičajeno je da tome pribegavaju stranci, pogotovu Englezi, kad god priređuju velike zabave...

Ovih sam dana bila u potrazi za *kuvarom*, uporna kao Žafe u potrazi za ocem, jednako neuspešna koliko i on u početku potrage. Za jednog, Francuza, otkrila sam da mu je suđeno za ubistvo; za drugog mi je rečeno da je rastrojen; treći, koji priča da je veliki *artist* koji se ipak udostojio da poseti Meksiko, tražio je platu za koju je smatrao da odgovara njegovim sposobnostima. Pokušala sam s Meksikankom, uprkos njenim neurednim uvojcima. Izgledala je kao pristojna žena i podnošljiva kuvarica. Premda su nas francuski kućepazitelj i šef posluge napustili kad su nam bili najpotrebniji, uspeli smo da izađemo iz kuće i provedemo dan u Takubaji. Na povratku, utvrdismo da je domaćinstvo na ivici kraha! Kuvar pripit – vojnici isto tako – kočijaši blago otrovani – rečju, kuća prepuštena samoj sebi – bez *stubova*, sem jednog kočijaša i lakeja, koji su s nama već neko vreme i pokazali se kao vrsne slugе. Obećana mi je valjana meksička kućepaziteljka i verujem da će se pod njenom upravom uvesti nekakav red u domaćinstvo; kao i kineski kuvar *božanskog* karaktera...

*Life in Mexico (Život u Meksiku), 1843.*

---

### ENGLESKI MESARI

Madam de la Tur du Pan, 1770–1853.

Engleska, zemlja ogromnih bogatstava i ljudi koji žive u raskošnoj otmenosti, zemlja je u kojoj i siromašni mogu da žive sasvim udobno. Recimo, nema potrebe ići na pijacu. Mesar nikad ne zaboravlja da se svaki dan u isti sat redovno javi, dolazeći pred vrata i vičući 'mesar' da oglasi svoje prisustvo. Otvorite vrata i kažete šta vam treba. Možda jagnjeći but? Biće vam donet sređen i spreman za pećnicu. Kotleti? Poređani su na malom drvenom poslužavniku, koji će mesar su-tradan pokupiti. Mali drveni štapić učvršćuje za meso papir na kome su označeni težina i cena svega što kupite. Nema nekorisnih delova ili takozvanih dodataka na težinu. I ostali trgovci slede isti sistem. Nema raspravljanja ni komplikacija.

*Memoirs (Uspomene),*  
prev. Felice Harcourt, 1969.



---

FRANCUSKA HRANA  
Alis B. Toklas, 1878–1967.

Francuski pristup hrani je karakterističan; o trpezi razmišljaju s poštovanjem, uvažavanjem, inteligencijom i živim interesovanjem kao i o drugim umetnostima – slikarstvu, književnosti i pozorištu. Kad kažem “francuski” mislim jednako na Francuze i Francuskinje, pošto muškarci u Francuskoj igraju vrlo aktivnu ulogu u svemu što se tiče kuhinje. U Parizu sam čula radnike kako raspravljaju o načinu na koji njihove žene spremaju goveđi gulaš na burgundski način i kako se kupus kuva sa usoljenom svinjetinom i zapeca u rerni. Seljanka može biti nadaleko poznata po načinu na koji priprema one savršene knedle zvane *quenelles*, koje su baš komplikovano jelo. Konverzacija čak i u književnom ili političkom *salonu* može skrenuti na pitanja jelovnika, hrane i vina.

Francuzi vole da kažu kako njihova hrana proističe iz njihove kulture i da se razvijala vekovima. Iz tih razloga uživa univerzalni ugled, a uz pomoć blage klime i plodnog tla.

Mi stranci koji živimo u Francuskoj poštujemo i cenimo to stanovište, ali ne odobravamo njihovo strogo poštovanje tradicije, koje ne dopušta ni najmanje odstupanje u začinima, ni izostavljanje ijednog sastojka. Recimo, jedno tako jednostavno jelo kao što je krompir salata mora da se servira sa cikorijom. Servirati ga s bilo kojim drugim zelenišom je nezamislivo. Ipak je taj strogo konzervativni stav vremenom urodio nizom osnovnih načela koja su donela slavu francuskoj kuhinji.

*The Alice B. Toklas Cook Book*  
(Kuhar Alise B. Toklas),  
1954.

---

### SEČUANSKA KUHINJA

Piter Gular, umro 1978.

Stalno sam bio gladan jer je hrana na farmi bila gotovo nejestiva. Sečuanci imaju samo dva obroka dnevno: jedan ujutro oko deset sati i drugi negde oko pet posle podne. Za doručak, koji zovu i ručak, imali smo čaj i *momos*-e, s malo usoljene repe ili kupus s malo kanbara. *Momos* su romboidne zemičke od krupno mlevenog kukuruza. Pečene su direktno na vatri u peći i uvek je na njima bilo pepela. Kad se prepeku, tvrde su kao cigla; nedopečene su, unutra neprijatno gnjecave. Za popodnevni obrok imali smo istu vrstu *momos*-a i supu koja je doneta u maloj drvenoj kofi, spravljena od sušenog graška ili leblebije i, retko, od bele repe, stočne repe ili krompira, jedinog povrća koje može da raste na toj visini, uz dodatak seckanih svinjskih creva ili komada stare usoljene svinjetine. Premda Tibećanke počinju da kuvaju popodnevni obrok odmah posle doručka, kad mu dođe vreme ništa nije dobro skuvano ni izdinstano. To, naravno, nije njihova krivica; na ovoj visini voda brzo uzvri ali nije zaista vrela, pa se ruka može staviti u nju a da se ne opečete. Potrebni su sati da se bilo šta skuva, čak i jajima treba desetak minuta da bi bila rovita. Tako bi posedali da obedujemo raskvašene *momos*-e i supu u kojoj je grašak, još uvek tvrd kao kamen, ležao na dnu činije. Crevca, tek poluoprana i loše očišćena, bila su kranje odvratna. Znajući šta su svinje jele, nisam mogao da savladam mučninu nad posudom. Supa od drugih sastojaka nije bila ništa bolja: polusirov krompir, repa ili stočna repa plivali su u masnoj, tamnoj tečnosti s odvratnim komadima usoljene, neukusne i žilave svinjetine. Ipak sam morao bar nešto da jedem kako bih preživeo. No, ta hrana mi je stvarno uništila stomak i ubuduće obeležila moju probavu. Verujem da bih umro da nije bilo činije jakog jakovog mleka koju sam kao dnevnu nagradu izvlačio od nemilosrdnog upravnika farme, koji je očito uživao u mojoj pometenosti. Uvek sam sumnjao da on i njegov pomoćnik imaju sopstvene radnje i da u potaji mnogo bolje jedu.

*Princes of the Black Bone*  
(*Prinčevi crne kosti*), 1959.

---

**KINŠAI**  
Marko Polo, 1254–1324.

*Kad je Marko Polo posetio grad koji je zvao Kinšai, sada poznat kao Hangčou, grad je bio na svom vrhuncu, s više od milion stanovnika, poznat kao umetnički centar. Njegovo bogatstvo poticalo je od industrije svile. I danas se smatra jednim od najlepših gradova u Kini; čuven je po cvetanju u proleće, izvanredno očuvanim predelima s vrabama, baštama za uživanje i veštačkim jezerima.*

U samom gradu ima deset glavnih trgova ili pijaca, ne računajući bezbrojne ulične prodavnice. Svaka strana trgova duga je pola milje i od njega vodi glavna ulica, široka četrdeset koraka, u pravoj liniji s jednog na drugi kraj grada. Presecaju ga mnogi niski i zgodni mostovi. Tržnice su jedna od druge udaljene četiri milje. Uporedo s glavnom ulicom, ali sa suprotne strane trga ide vrlo veliki kanal na čijoj bližoj strani su od kamena podignuta prostrana skladišta za smeštaj trgovaca koji dolaze iz Indije i drugih delova, s njihovim robama. Tako su zgodno smešteni u odnosu na tržnice. Na svakoj od njih, tri dana svake nedelje, okupi se četrdeset do pedeset hiljada ljudi koji se tu snabdevaju svim što se da zamisliti.

Divljači ima u ogromnim količinama: srdaća, jelena i zečeva, jarebica, fazana, prepelica, živine, petlova i toliko patki i gusaka da se jedva može izbrojati, jer se tako lako gaje na jezeru da se za jedan venecijanski srebrni groš može kupiti par gusaka i dva para pataka.

Tu su i klanice u kojima kolju stoku za ishranu, kao što su volovi, krave, jarići i jag-njad, za trpeze bogataša i visokih činovnika. Što se tiče nižih slojeva, jedu sve vrste mesa, bez razlike.

U sezoni su pijace prepune najrazličitijih trava i voća, naročito krušaka izuzetne veličine, teških po deset funti, unutra belih

---

kao pasta i vrlo mirisnih. Kad im je vreme, ima i breskvi, žutih i belih, prekrasnog ukusa. Ovde ne gaje grožđe, već ga kupuju suvo, i vrlo dobro, u drugim krajevima. Isto važi i za vino, koje domoroci ne cene, pošto su svikli na vlastito piće spravljeno od pirinča i začina. S mora, udaljenog petnaest milja, svakodnevno se uz reku u grad donosi ogromna količina ribe; i u jezeru je ima u obilju, što u svako doba upošljava ljude čije je jedino zanimanje da je love. Vrste su različite, već prema godišnjem dobu. Na prizor tolike ribe pomislili biste da ju je nemoguće prodati, a to se ipak desi za nekoliko sati, toliko je stanovnika, čak i onih klasa koje sebi mogu da priušte takav luksuz, pošto se riba i meso jedu tokom istog obroka.

*The Travels of Marco Polo (Putovanja Marka Pola)*, prev. Manuel Komroff, 1953.



---

# SAVREMENI TRENDOVI







# MONDIJALIZACIJA, IZMEŠTANJE I PREMEŠTANJE HRANE

---

## *1. Internacionalizacija dakako, ali kroz lokalne partikularizme*

Nikada, kroz istoriju, čoveku nije bila pristupačna tolika raznolikost u hrani kao što je to slučaj danas na Zapadu. Unapređivanje agrobiznisa tehnikama konzervisanja, kondicioniranja i transporta znatno smanjuje pritisak ekološke niše.<sup>1</sup> Od sada, tržišta više ne odlučuju na nacionalnom nivou. Transnacionalna agroprehrambena preduzeća raznose širom planete smrznuto meso i ribu, toplotom sterilisane konzerve, sireve, koka-kolu, kečap, hamburgere, pice ...

Hrana putuje iz zemlje u zemlju i prevaljuje velike puteve u svim oblicima svoga postojanja: od semena bilja ili od nastanka životinje do kuvanih jela. Za one koji raspoložu finansijskim resursima, zelena boranija iz Senegala i trešnje iz Čilea zastupljene su na

1 Ekološka niša je naročita funkcija, sprovedena u okviru jednog uravnoteženog ekosistema preko neke animalne ili biljne vrste njenim prehrambenim režimom, njenim biotopom, godišnjim ritmom itd. – Prim. prev.

tezgama usred decembra. Sok od pomorandže iscedene u Kaliforniji stiže u Evropu kao svež proizvod u tetrapaku. Današnja hrana je delokalizovana, što će reći iščupana iz svog geografskog korena i klimatskih uticaja koji su je tradicionalno pratili.

U Francuskoj, na primer, mnogi proizvodi nepoznati još do pre trideset godina, kao što su avokado, kivi, ananas, postali su uobičajena hrana. Odeljenja egzotične hrane proširuju se u velikim robnim kućama jer i broj proizvoda neprestano raste. Sos od soje, niok-mâm<sup>2</sup>, gvakamole<sup>3</sup>, tako<sup>4</sup>, tarama<sup>5</sup>, zastupljeni su u supermarketima. Kuvana jela, nekad smatrana egzotičnim, kao što su kus kus, paelja, tabule<sup>6</sup>, nem<sup>7</sup>, nadevene krabe, vaper azijski<sup>8</sup>, musaka ... sada su na svakodnevnim jelovnicima. Čak je ugledao dana jedan specijalizovan butik, po imenu "Ethnic food", u potpunosti posvećen egzotičnim proizvodima.

Međutim, kao naličje mondijalizacije i industrijalizacije u prehrambenoj sferi, proizvodi se standardizuju i ujednačuju. Propisi o higijeni i "politika kvaliteta" koje zavodi industrijski sektor nastoje da garantuju postojanost organoleptičkih i mikrobioloških karakteristika proizvoda tokom celog njihovog trajanja. Otvoren je lov na mikroorganizme. Često ukus gubi ovim agroindustrijskim unapređenjima. Voće i povrće je klasifikovano, neki varijeteti unapređeni su za-

- 2 *Nuoc-mâm* – niok-mâm – vijetnamska reč koja označava riblju vodu. Vijetnamski začim dobijen maceracijom ribe u slanoj vodi. – Prim. prev.
- 3 *Guacamole* – gvakamole – španska reč, označava meksički specijalitet na bazi avokada, paradajza, crnog luka, kisele pavlake i začina. – Prim. prev.
- 4 *Tacos* – tako – palačinke od kukuruznog brašna nadevene mesom, sirom i pikantnim sosom – (meksički specijalitet). – Prim. prev.
- 5 *Tarama* – tarama – ikra usoljenih riba. Pašteta za mazanje na bazi ikre bakalara tucane sa maslinovim uljem (grčki specijalitet). – Prim. prev.
- 6 *Taboulé* – tabule – mešavina tucanog žita i sitno seckanog paradajza, peršuna, crnog luka i listova nane, sve zaliveno maslinovim uljem i sokom limuna (libanski specijalitet). – Prim. prev.
- 7 *Nems* – nem – mala pirinčana palačinka nadevena sojom, mesom, rezancima itd., uvijena i ispržena (vijetnamski specijalitet). – Prim. prev.
- 8 *Les vapeurs asiatiques* – vaper azijski – azijska jela pripremljena na pari – Prim. prev.

hvaljujući agronomskom istraživačkom radu i nameću se svojim prinosom i podesnošću za konzervisanje. Onda žalimo zato što iščezava više desetina varijeteta jabuke ili kruške.

Mekdonald je postao prvi svetski restorater. Prvi restorater u Francuskoj, “zemlji gastronomije”, u kojoj je njegova pojava 1974. izazivala samo znalačke osmehe i prezir. U francuskoj predstavi, Mekdonald danas paradoksalno zauzima istovremeno položaj simbola “loše klope” i industrijalizovane ishrane i formule restoranske ponude koju potpuno prihvata sve veći broj naših savremenika. Izazvati aplauz u nekoj dvorani kritikujući Mekdonald postalo je lako kao od šale, pa ipak, više od 800 restorana u okviru heksagona, godine 2000, mora da je posećivala nekolicina Francuza, da bi jela tu famoznu “fast-food” i takozvanu lošu klop (junk food), a po svoj prilici je među njima bilo i onih koji aplaudiraju kritikama.

Međutim, i pored svega, pogrešno je verovati da nacionalna i regionalna nastojanja za očuvanjem specifičnosti tako brzo iščezavaju. Ona su još veoma jaka i transnacionalne kompanije za ishranu su prinudene da o njima vode računa. Sam Mekdonald, koji se javlja kao karikatura homogenizacije, morao je da uvede strategiju malih prilagodavanja različitim sredinama da bi donekle povlađivao ukusu lokalnih tržišta. Polazna strategija ovog lanca brzih restorana, zasnovana na organizovanom “marketingu”, smatrala je svoju ponudu – što će reći svoju gamu proizvoda proizašlih iz “veoma sofisticirane” organizacije – nepromenljivom, a sebi kao cilj postavila je uklanjanje prepreka za svoje prihvatanje vešto uspostavljajući komunikaciju sa potrošačima. Međutim, u suočavanju sa otporom tržišta, postepeno je uveden niz izmena u ponudu da bi se ona prilagodila lokalnim navikama: prava kopernikanska revolucija za osoblje iz marketinga. U Francuskoj, na primer, u restoranu Mekdonalda se služi pivo, u Sjedinjenim Državama ima samo bezalkoholnih napitaka. U Francuskoj redovno, u Holandiji i u Belgiji ... majonez se služi uz prženi krompir, u Sjedinjenim Državama caruje kečap (Lupton, 1996, 94). Prilagodavanje u tom pogledu koje ponajviše iznenađuje jeste, po svoj prilici, uvođenje hamburgera zvanog *kraljevski* za francusko tržište ... u zemlji revolucije, zna se, ima neobičnih nostalgija. U Kvebeku, pržen krompir je preliven mrkim sosom i sirom u nastojanju da bude “à la putin”.

Kanadski rak se za tren oka preobrati u “mekraka” ... S druge strane, ta mala prilagođavanja srodna lansiranju gadžeta, na kulturnim područjima na kojima su verski propisi u pogledu ishrane strogi, zahtevaju da goveđe meso bude pripremljeno kako vera nalaže. Kafa je drugi zanimljiv primer za ta mikro-prilagođavanja. Kad je Mekdonald počinjao, mašine za kafu proizvodile su, na bazi koncentrata, slabu kafu, američkog tipa; danas su tehnologije prilagođene da pruže proizvode bliske lokalnim navikama. Sa istim motivima, Nestle, svetski lider za liofilizovanu kafu, proizvodi više stotina mešavina da bi odgovorio ukusima različitih tržišta na koja je uveden. Jer, kafa za Italijana nema nikakve veze s onim što Danac pod tim istim imenom pije.

One koji su zabrinuti zbog “mekdonalizovanja”, mogli bismo podsetiti da su nacionalna nastojanja za očuvanje osobnosti i dalje veoma snažna. Čak iako ponekad jedu hamburgere kod Mekdonalda ili *Quick*-a i pice iz *Pizza Hut*-a, jedan Italijan, Španac, Namac i Francuz veoma su daleko od toga da imaju istovetne navike u ishrani. Španci i dalje obeduju u vreme koje Francuzi ili Englezi smatraju suviše poznim i slade se šunkom pata negra čiju tajnu znaju samo oni. Pojam obroka ne znači isto u čitavoj Evropi. Nemci ga sasvim drugačije definišu nego Francuzi (Pfirsch, 1997).

## *2. Lokalne kulture ishrane kao mesto otpora identiteta*

U raspravi o Evropi 1993, kamamber od nekuvanog mleka smatra se značajnim dostignućem i simbolom francuskog naroda, što redovno znači da se u okviru pregovora o poljoprivredi u GATT-u i u OMC-u na nišan stavljaju Mekdonalds restorani, *fast-food*, spaljuje američka zastava – ponašanje za koje se verovalo da je iščezlo sa našeg zapadnog kulturnog prostora. Te ekonomske i socijalne pojave su znaci, ponekad simptomi krize identiteta koja se jasno iskazuje u prehrambenoj sferi, ali nju industrijalizacija ne štedi. Proizvodi sa rodnog tla kite se sa hiljadu draži, što predstavlja neku vrstu kompenzacije u uslovima mondijalizacije tržišta. Sve počinje krajem 1960-ih godina, kada se, kao protivudar na neprestan rast i neobuzdan napredak, javlja ono što će Edgar Moren nazvati “neoarhaičnim” mentalitetom. Taj mentalitet se ispoljava kroz “dvostruko napajanje vrednostima ‘prirode’ koja se, s jedne strane, veliča

da bi se suprotstavilo izveštačenom svetu gradova, a s druge, povratkom na 'arhaičnost' i obnavljanjem mišićnih i prirodnih jela izvrtanjem gastronomskih hijerarhija, koje je savremeni svet odbacio kao zao-stale. Tako se kupus sa svinjskim mesom, seljački hleb, grudva butera, javljaju na građanskoj trpezi; pečen krompir, raznovrsno meso sa roštilja na žaru od ćumura, 'prirodno' povrće, gurmansko biranje vina, ulja, suhomesnati proizvodi, proizvodi sa njive suprotstavljaju se industrijskim proizvodima; sve to izražava novo valorizovanje seoske jednostavnosti i prirodnog kvaliteta koji se više ne preziru u poređenju s onim što je suština i složena veština visoke gastronomije. Ranije suprotstavljanje: visoka gastronomija / seoska hrana zamenilo je novo: visoka gastronomija i seoska gastronomija / industrijska ishrana" (Moren, 1975).

Početakom 1980-ih godina, u sve većem broju regiona počinje da se širi pokret "nova kuhinja sa rodnog tla". Pod podsticajem vodiča kao što su *Go i Mijo*, koji dodeljuju "Lovorike za rodno tle" ili *Šanperara* kome se duguje izraz "nova kuhinja sa rodnog tla", veliki kuvarski stručnjaci vatreno pokreću temu "kuhinje sa rodnog tla". Kuvari za gospodsko kuvanje odlučno usvajaju regionalne stavove (Bra, 1992, i Vane, 1992).

Nekoliko tradicionalnih izdavača dela iz oblasti humanističkih nauka odvažuje se u pustolovinu objavljivanja tekstova i recepata etnokuhinje ... Objavljena je maltene cela biblioteka knjiga vezanih za ovaj pokret. "Ako je nešto hitno u ovo vreme ujednačavanja ukusa u ishrani, pisali smo 1984, to je da se nužno načini popis gastronomske baštine po oblastima Francuske. Vratiti kulinarske i tradicionalne postupke pripremanja hrane u kulturni kontekst iz kojih su nikli: običajima, verovanjima, regionalnim mentalitetima; obnoviti recepte i pisati ih jednostavnim savremenim jezikom što će omogućiti da se oni i upotrebe – to su ciljevi biblioteke 'Gurmanski putevi'. Knjige usmerene u dva pravca izučavaju, pre svega, nasleđe kulinarske tradicije, stvaranje recepata i navike za trpezom kroz istoriju različitih regiona, a zatim predstavljaju velike savremene majstore kulinarsva koji 'svoje postupke napajaju ukusima sa rodnog tla'" (Burek, 1983; Pulen, 1984; Pulen i Ruaje, 1987; Drišel, Pulen i Trišli 1988; Klavel i dr., 1990).

U verzijama "kuhinje starih domaćica" nema više oblasti koja danas ne raspolaže kuvarom "autenti-

čnih” recepata. Od “tetke Toanete” do “tajni sa naših farmi iz crnog Perigora” ... malčice “dijalekta”, dobra desetina garavih fotografija, nekoliko anegdota sa večernjih posela i karnevala ... i recept ... ne može da omane.

Hotelski lanac “Konačišta Francuske”, počev od 1989, među svojim članovima organizuje konkurs za regionalno kuvanje i objavljuje najbolje recepte. Krenuvši od visokog restoraterstva, ovaj pokret zahvata sve prehrambene lestvice. Prehrambeno zanatstvo, mala i srednja prehrambena i vinogradarska preduzeća nalaze na rodnom tlu novo valorizovanje i postaju time zanimljiviji strateški resurs ukoliko se seoski turizam sve više razvija (Pulen, 1997–1). Naime, mnoge institucionalne strukture povezane sa turizmom (regionalni ili okružni turistički odbori, turističke agencije, turistički biro, trgovinske komore ...) ostvaruju veze sa restoraterima i mobilišu ih zajedno sa zanatlijama da kroz ishranu učestvuju i razvijaju takve vrste turizma.

“Na francuskom selu se dobro jede”, ne samo zato što je mesto proizvodnje blizu, već i stoga što oni koji u njima žive izgledaju, u očima građana, čuvari gastronomske baštine, čak možda i izvesne “mudrosti”, u kojoj su prisno isprepleteni pamet i ukusi. Savremeno interesovanje za kuhinje sa rodnog tla treba ponovo da izazove nostalgiju za “društvenim prostorom” u kom onaj ko jede živi bez straha, zaštićen jasno prepoznatljivom kulinarskom kulturom koja određuje identitet.

U jednom cirkularnom izveštaju koji se bavi uzrocima prehrambene krize, pominje se i kriza identiteta sve izraženija u kontekstu izgradnje evropske zajednice, što se smatra opasnošću za Francusku koja se utapa u širi entitet. Prema tome, kulinarstvo postaje mesto koncentracije onih značenja koja prevazilaze polje ishrane. U komešanjima krize poljoprivrednog sveta, Mekdonald oličava nulti stupanj gastronomske kulture, antitezu francuske hrane, “prave hrane”... U suočavanju sa Evropom koja se gradi, sir od nekuvanog mleka se javlja kao simbol identiteta.

Brzinom koja podseća na frenetično etnografsko popisivanje kultura koje su na putu da iščeznu, ministri poljoprivrede i kulture organizuju 1990. godine veliki popis francuske gastronomske baštine. Taj zadatak je poveren Nacionalnom savetu za kulinarske veštine i ti radovi su objavljeni u izdavačkoj kući

“Alben Mišel”, u biblioteci pod naslovom *Popis kulinarske baštine Francuske*.

Neobičnog li obrta! Eto kako je visoka kuhinja današnjice puna brige za lokalnu prehrambenu tradiciju. Aristokratska gastronomija starog režima odlikovala se distanciranjem od nemaštine, plemstvo je potvrđivalo svoj društveni status trošeći skupe proizvode iz dalekih zemalja (recimo, začini), čime se suprotstavlja narodnoj tradiciji u ishrani koja je u velikoj meri zavisna od pritiska ekološke niše. S političkim centralizovanjem i smeštanjem dvora u Versaj, što veliki deo aristokratije iz provincije dovodi u prestonicu, francuska gastronomija sve više potiskuje regionalne i narodne navike, a pozivanje na neki region u kulinarskim nazivima u najbolju ruku upućuje samo na poreklo proizvoda. Regije su zanimljive isključivo po proizvodima koje nude. O tome svedoči izreka Grimoa de la Renijera: “Najprijatniji darovi koje provincijalci mogu da im podare (Parižanima) sigurno je košara sa ostrigama čija je poštarina plaćena” (1802 [1978], 231). Jer, početkom XIX veka, dobra kuhinja se mogla spravljati isključivo u Parizu.

Ako građanska kuhinja može izgledati obeleženija svojim regionalnim nazivom, ona je veoma zavisna od aristokratskog modela na koji se neprestano ugleda. Ovaj stav se ogleda u kuvarima već od kraja XVII veka. Provincijska buržoazija ima ukus usmeren prema pariskim aristokratskim navikama. Jedino seljačka kuhinja, zato što je zavisnija od oskudice, ima regionalnu oznaku (Pulen, 1997–1). Revolucionarno uvođenje okruga 1790. razbija provincije starog režima. Tada se javlja prvi pokret za regionalizovanje trpeze. Prehrambena tradicija, po svojim simbolima, postaje mesto kulturnog otpora. Ubuduće, društvo “Felibriž”<sup>9</sup> i razne folklorne struje videće u njima jedan od osnovnih markera regionalnog identiteta, kao što su jezik ili navike u odevanju. Ne može biti rečitijeg primera od ovoga: kada pioniri “Felibriža” (Mistral, Rumanij, Obanel ...) osnivaju veliki militantni časopis Oksitanije biraju mu za ime jedno jelo provansalske kuhinje koje je simbolično: *Ajoli*<sup>10</sup>.

9 *Le Félibrige* – Felibriž – književna škola osnovana u Provansi sredinom XIX veka radi očuvanja provansalskog jezika i ostalih oksitanskih dijalekata u cilju obnove književnosti u južnoj Francuskoj. – Prim. prev.

10 *Ajoli* – majonez sa belim lukom. – Prim. prev.



Međutim, u spontanim razgovorima potrošača, ali tako isto u razgovoru učesnika u restoraterstvu ili u turizmu, rodno tle i lokalne kuhinje uzimaju se često kao “tradicionalni svet”, u naivnom smislu te reči. To znači: “postojan”, zasnovan na nepromenljivoj tradiciji nasuprot promenama i ciklusima u načinima tržišne privrede, ujedno svet “autentičan” nasuprot onom “veštačkom” iz urbanizovanih sredina, u kojima je “pravljeno” jače od prirodnog (Varnije, 1994; Kuiznije, 1995). U tom “autentičnom prostoru”, proizvodi i navike bi počivali na običajnim vrednostima a ne na otmenim navikama. Potražnja potrošača budi sećanje na “izgubljeni raj” sela koji simbolizuje svet sklada između ljudi i prirode: utopiju srećne ruralnosti.

Sociološki, istorijski i antropološki pristup regionalnim kuhinjama razbio je u paramparčad ovu naivnu folklorističku koncepciju. Velika jela, obeležja naših kuhinja “sa rodnog tla” većinom koriste proizvode poreklom iz Novog sveta koji su već odomaćeni u tehničko-kulinarskim običajima još pre nego što su uvedeni tako što su uključeni u tehnike pripreme i sisteme potrošnje stvaranim na autohtonim proizvodima. To je slučaj “tulužanskog kasulea”<sup>11</sup> (Pulen, 1996), “mijasa iz Langdoka”<sup>12</sup>, “provansalske ratatuj”<sup>13</sup> (Pulen i Ruje, 1987), “kačamaka iz Franškonta”<sup>14</sup>, “zapečenog krompira na način iz Dofineje”<sup>15</sup>, “limuzenskog nadeva”<sup>16</sup> (Pulen, 1984).

Ova mitologija “izgubljenog kulinarskog raja” poziva sociologe i antropologe na istraživanje u dva moguća

- 11 *Le cassoulet toulousain* – pasulj na tulužanski način sa svinjskim mesom, gušćijim ili ovčijim. Jelo je dobilo ime po posudi u kojoj se spravlja (specijalitet Langdoka). – Prim. prev.
- 12 *Le millas* – mijas – neka vrsta kačamaka, spravljena na uprženoj svinjskoj masnoći (specijalitet Langdoka). – Prim. prev.
- 13 *La ratatouille provençale* – provansalska ratatuj – jelo spravljeno od plavog patlidžana, tikvica, paradajza i paprike na maslinovom ulju. – Prim. prev.
- 14 *Les gaudes francomtoises* – god frankomtuaz – kačamak spravljen na način koji se primenjuje u nekadašnjoj oblasti Franškont. – Prim. prev.
- 15 *Le gratin dauphinois* – graten dofinua – krompir sa prelom i struganim sirom zapečen u rerni dok ne porumeni. – Prim. prev.
- 16 *Les farcedures limousines* – farsdir limuzin – limuzenski nadev. – Prim. prev.

pravca. U prvom redu, postavlja se pitanje razloga zbog kojih istraživači iz humanističkih nauka učestvuju u “rekonstruisanju ove baštine”. Odgovor, sasvim očigledno, polazi iz same potražnje a da bi se otkrila njena značenja i socijalne funkcije nužno je, kada je reč o tradicionalnoj kulturi, osloniti se više na dostignuća etnologije nego na mitove (Kuizinije i Segalen, 1986, Kuizinije, 1985).

Na planu fundamentalnih istraživanja, pored istraživanja uticaja turizma (Korben, 1995; Amiru, 2000) i ishrane kao autonomne antropološke teme, fenomen povratka ishrane rodnom tlu jedan je od veoma značajnih pokazatelja za razumevanje globalnih društvenih promena. Taj fenomen se ogleda u menjanju predstava vezanih za društveni prehrambeni prostor, na osnovu čega se prehrambeni proizvodi (bili prerađeni ili ne), predmeti i veštine koji se koriste za njihovu proizvodnju, menjanje i konzervisanje, i za njihovu potrošnju, kao i društveni kodovi, “način spravljanja” ili “način kako se jede i pije” – ono što se na Zapadu naziva “ponašanjem za trpezom” – postavljaju i tumače kao kulturne činjenice značajne za stvaranje istorije, s jedne strane, i identiteta društvene grupe, s druge. U jednom svetu u stalnoj promeni, uputno je dakle očuvati ih kao svedoke kulturnog identiteta. Ideja da veština, načini spravljanja i proizvodi mogu biti predmeti koje treba štititi i očuvati pretpostavlja osećaj da će oni uskoro nestati ili, u najmanju ruku, bojazan da će iščeznuti. Okretanje kulinarskoj baštini i gastronomskim iskustvima nastaje u kontekstu menjanja navika u ishrani, što se često doživljava kao degradacija i, više od toga, kao opasnost da se izgubi identitet. Istorija ishrane je pokazala da svaki put kada su lokalni identiteti dovedeni u opasnost, kuvanje i ponašanje za stolom su glavna mesta otpora. Alzaška gastronomija je u tom pogledu pokazatelj. Kada je ta oblast pod francuskom vlašću, u njoj se pokazuju rajnske težnje za samostalnošću, a kad je pod nemačkim nadzorom, trepeza se pofrancuzuje (Drišel, Pulen i Trišli, 1988).

Savremeno istraživanje kulinarske baštine ulazi u okvir jednog šireg pokreta koji pojam baštine želi da pomeri iz privatne sfere u javnu, iz ekonomske u kulturnu (Fabr, 1998; Pol-Levi, 2000). Ali, ono je znak i drugih promena u okviru društvenih nauka. Ono, u prvom redu, pomera pojam baštine iz materijalne ka nematerijalnoj sferi, ka skromnom sva-

kodnevnom, narodnom životu i navikama gde pojam kulture opstaje daleko od prestižnih “velikih” umetničkih dela, muzike, slikarstva ili poezije (Kondominas, 1997–1 i 1997–2). Savremena sociologija, nastavljajući Zimelova predviđanja (1910), zauzima taj društveni prostor, na koji je naučna sociologija predugo gledala s podsmehom i popustljivošću (Mafzoli, 1979; Šic, 1987; de Serto, 1980; Žirar, 1980). Ali, težnja koja najviše čudi jeste onaj transsocijalni pokret koji kao zajedničku baštinu uzima podjednako elemente iz narodnog, građanskog i aristokratskog društvenog prostora, što se inače smatra elementima društvenog razdvajanja. Međutim, gastronomija, u aristokratskom ili građanskom smislu, javlja se danas kao zajedničko dobro cele francuske zajednice. U isto vreme, lokalnim prehrambenim kulturama se pripisuje zaštitni znak “gastronomije” i odsad se govori o regionalnim gastronomskim baštinama (Pulen, 1997–2 i 2000; Besjer, 2000).

### *3. Od ponovo otkrivenog rodnog tla do egzotike*

Krajem decenije 1990, dok prva kriza oko “ludih krava” pomalo jenjava i dok GMO (genetski modifikovani organizmi) još nisu preuzeli štafetu, u francuskoj gastronomiji se otvara rasprava u kojoj se sukobljavaju branioci tradicionalne francuske kuhinje (uključujući gastronomske i regionalne tradicije) sa zagovornicima internacionalne kuhinje koja je otvorena za ukrštanja i koju će neki zvati “*svetskom kuhinjom*”. Prvi se postavljaju kao branioci “francuske kulinarske veštine” za koju se pretpostavlja da je predmet nasrtaja agroprehrambene industrije koju kontrolišu velike međunarodne korporacije američkog porekla, prebacujući ovim drugima da jeftino rasprodaju francusku gastronomsku baštinu, kako klasičnu tako i regionalnu. Iza straha od mondijalizacije ishrane pokazuje se strahovanje od američkog neokolonijalizma. Ovi drugi podsećaju da je francuska kuhinja stvarana na osnovu mnogostrukih uticaja i da tokom svoje istorije nije prestajala da zajmi proizvode ili postupke ne gubeći time svoj identitet.

Sklonost ka egzotičnim kuhinjama i ukrštanju sa našim velikim kulinarskim dostignućima vuku koren iz onog istog pokreta koji naginje ka ukusu rodnog tla. U stvari, posle manje-više burnih početaka, obeleženih rešenošću da se raskine sa kanonima klasične

gastronomije XIX veka, “nova francuska kuhinja” je prihvatila kao izvore inspiracije istovremeno gospodsku tradiciju kao i regionalnu, narodnu kuhinju (Pulen i Nerenk, 2000).

Sa tom koncepcijom, godina 1980-ih, veliki francuski majstori kulinarstva krstare svetom, pozivani da reklamiraju francusku kuhinju, ili kao konsultanti za međunarodne hotelske lance ili za velike agroindustrijske prehrambene grupacije: Verž i Blan u Bangkoku, Robišon, Tanjer, Luazo, Bra u Japanu, Gerar u Sjedinjenim Državama, Bokiz pomalo na sve strane ... Danas ga je zamenio Dikas.

Velike inostrane hotelijerske škole (evropske, severnoameričke i azijske) prihvataju probrano društvo predstavnika francuske kuhinje. “Najbolji radnici Francuske” i srećni nosioci čuvena tri makarona<sup>17</sup> iz Mišlenovog vodiča pronose boje “nove francuske kuhinje” i njeno napajane ukusom rodnoga tla.

Nesumnjivo, interesovanje za strane kuhinje nije potpuna novina u francuskoj gastronomiji. Irben Dibua, jedan od velikih majstora iz XIX veka, napisao je delo pod naslovom *Kuhinja svih zemalja* (1868). Njegovo viđenje je ipak bilo pomalo kolonijalističko i, u najmanju ruku, otvoreno etnocentrično, jer se nije trudio da izmeni mišljenje o tim kuhinjama, smatrajući da im “nedostaju gastronomski kvaliteti”, polazeći pri tom od pravila “prave” kuhinje: francuske.

Ono što razlikuje savremene francuske kuvare od njihovih prethodnika jeste činjenica što prestaju da druge kulinarske tradicije smatraju “supkulturama” koje treba civilizovati, a u njima vide nove izvore inspiracije. Ovi susreti sa drugim prehrambenim kulturama doprineće, u prvom redu, razvoju gospodskih kuhinja lokalne inspiracije i omogućiće nastajanje “novih kuhinja”: kvebečke, japanske, australijanske, kalifornijske, nemačke ... koje danas sa stvarnim žarom brane mnogi mladi majstori kuhinje.

Zauzvrat, one će imati izvestan uticaj i na samu francusku kuhinju. Tako će se javiti “nova meleska kuhinja” obogaćena egzotičnim proizvodima i postupcima. Najvidljiviji uticaj je u dekorisanju. Savremeni

---

<sup>17</sup> *Les macarons* – makaron – suvi dugotrajni kolač od badema. – Prim. prev.

tanjiri mnogo duguju umetnosti azijskog ukrašavanja, naročito japanskom.<sup>18</sup> Na kulinarskim planovima, među mnogim promenama, značajno je širenje game začina čija je upotreba, od kvazihomeopatske, postala do te mere važna da se začini dižu u red neophodnih sastojaka ili menjanje tehnike kuvanja na pari, uvođenjem azijskih korpi za paru (Pulen i Nerenk, 2000).

“Ukus rodnog tla” se internacionalizuje i danas nailazimo na interesovanje za lokalnu gastronomsku baštinu u svim zapadnim zemljama. Uz pomoć Evropske zajednice, program “Popis gastronomske baštine” proširen je 1996. na celu Evropu. U kontekstu ekspanzije međunarodnog turizma, gastronomske tradicije u zonama dočeka u turističkoj industriji od sada se smatraju kao baština koju treba shvatiti i kao polugu lokalnog razvoja (Pulen, 1997-1; Iber, 1997; Besjer, 2000). Raspravu o “svetskoj” kuhinji treba preneti u kontekst savremene ishrane. Precenjivanje narodne tradicije, ukusa rodnog tla i “autentičnih” proizvoda nastaje kao posledica strahovanja vezanih za industrijalizaciju hrane i rizike utapanja lokalnih i nacionalnih identiteta u mondijalistički ili u širi evropski prostor.

#### 4. Od omasovljenja do ukrštanja

Mišljenje po kome novo doba u ishrani započinje paralelno sa procesom omasovljavanja koji guši nacionalna i regionalna nastojanja za očuvanjem osobnosti široko je rasprostranjeno i u radovima izvesnih sociologa koji se bave ishranom. Menel uočava dva moguća tumačenja ove pojave. Na osnovu prvog, koje bi se moglo okvalifikovati kao konzervativno, “pretnja bi dolazila odozdo ..., od rastuće moći masa koje drobe stvaralačku elitu”. Kad je reč o hrani, to tumačenje pretpostavlja da su “mase” sklone brznoj ishrani i ostaloj *junk food*, zbog čega nestaju “dobri i čestiti kuvari zanatlije” i svi profesionalci iz zanata dobrog zalogaja (Menel, 1985, 454).

Drugo tumačenje, koje se zasniva na radovima Frankfurtske škole, stavlja akcenat na “manipulisanje ukusom i željama” potrošača jedne “kapitalističke

---

<sup>18</sup> Videti naš predgovor knjizi Apša, 1992, *Veština prezentacije jela*, Lanor. – Napomena autora.

industrije koja je u potrazi za profitom”, i u tu svrhu koristi sve mogućnosti marketinga i medija. Na osnovu ovog tumačenja, dakle, smatra se da “pretnje dolaze odozgo, a ne odozdo” i da je kriva “industrija kulture svojstvena kapitalizmu”.

Ali, Menel istovremeno odbacuje ova dva tumačenja smatrajući da bi radove Adorna, koji se bave odnosom masovne kulture i muzike, mogli iskoristiti kao uputstvo za razumevanje novog doba ishrane. On ističe dva mehanizma koje je moguće prebaciti u oblast istraživanja ishrane: fetišizam i regresija slušanosti.

*Fetišizam* se odnosi na fenomen “panteona *bestselera*” koji utiče na smanjenje domašaja slušanih dela. To je ono što se označava izrazom *best off*... “Programi se sužavaju i ti redukovani programi ne samo da isključuju muzičare koji su slabiji; čak i priznati klasici podležu selekciji koja nema nikakve veze sa kvalitetom. U Americi, Beethovenova Četvrta simfonija je retkost. Ta selekcija se reprodukuje sama od sebe u začaranom krugu: najpoznatiji komadi imaju najviše uspeha; oni se dakle sviraju i neprekidno izvode, što ih čini bližim” (Adorno, 1938, 276, citirao Menel). Moramo konstatovati da od vremena Adornovih radova u oblasti muzike nije prestala da se razvija ta *best off* tendencija i ona danas pogađa mnoge umetnike.

U prehrambenoj sferi, pokret fetišizovanja znači “standardizovanje ograničenog broja jela”. Iza prividne raznolikosti, “velika savremena kuhinja”, iako bi uvrstila nekoliko klasičnih jela, karakteriše se relativnim smanjenjem spiska onoga što je za jelo. Šta je sa 7000 jela iz klasične kuhinje Karema i Eskofjea s kraja XIX i početka XX veka? Čak i u retkim luksuznim restoranima, koji otvoreno žele da budu klasični, spisak “interpretiranih jela” svodi se na nekih desetak *bestselera* (Pulen i Nerenk, 2000). Taj pokret nailazi na odgovor u svakodnevnoj ishrani i u restoranima po preduzećima, sve do Mekdonalda koji nam predlaže svoje *best off*. *Regresija slušanosti* bila bi, po Adornovom shvatanju, druga karakteristika savremene muzičke kulture. Ta pojava ne upućuje na psihološki proces regresije kod jedinke, već na regresiju same slušanosti, “zaustavljene u infantilnom stadijumu u kom je slušalac poslušan i plaši se novine”. *Fast-food* se može pokazati kao tipičan pri-

mer regresije u ishrani. Regresije ukusa, sa malim brojem manje-više gadžetizovanih jela, nekoliko fetiš proizvoda i regresija u ponašanju za trpezom sa napuštanjem pribora za jelo, noževa i viljušaka. U zapadnim društvima, jesti prstima, bez tanjira, pokazuje se, u poređenju sa Eljasovim "procesom civilizacije" kao pravo unazađivanje. Ova infantilizacija ukusa mogla bi isto tako da se odnosi i na opadanje tradicionalno muške potrošnje proizvoda, naročito iznutrica i suhomesnatih proizvoda (Mulen, 1975, 1988) i naporedni uspeh supersvežih mlečnih proizvoda (jogurt i mlečni deserti) označenih kao ženski ili dečji.

Odbacujući "liberalni" koncept individualnog ukusa, kritička koncepcija potrošačkog društva, naslednica Frankfurtske škole (Horkhajmer, Markuze, Adorno...), tumači ove fenomene kao rezultat manipulisanja jedinkama do njihovih najdubljih nagona putem agroprehrambene industrije i njenog oružja koje predstavlja reklama. Tezu o velikoj manipulaciji preuzeo je nedavno Ricer, razvio je i proširio na celo društvo Sjedinjenih Država (1995). Po njegovom shvatanju, mekdonaldizacija preplavljuje strogi okvir ishrane pogađajući celo društvo. Ona u isto vreme izražava pokret gadžetizovanja potrošnje i rastući uticaj u organizovanju društva prema neotejlorskom modelu primenjenom u famoznim *fast-food*. U Francuskoj, Arijes je tumač te teorije (1997-1 i 1992-2).

Ali za Menela, *fetišizam* i *regresija* nisu dovoljni da u potpunosti objasne novo doba u ishrani. Jer, ako se doista utvrdi da postoji homogenizacija, istovremeno je očigledno da postoji i porast prehrambene raznovrsnosti; to on sažeto iskazuje formulacijom: "Razlike se brišu, raznovrsnost raste ..." Jedna tendencija a ne dve, precizira on, uprkos njihovoj prividnoj protivrečnosti: smanjenje razlika i povećanje raznolikosti samo su dva lica jednog te istog procesa; to će se jasno pokazati ako ih razmotrimo jedan za drugim" (1985, 460).

Analizu o omasovljavanju preuzima Fišler polazeći od Morenovih radova vezanih za kulturnu delatnost u okviru masovnog društva (Moren, 1975). Njegovo mnogo više optimističko tumačenje je da novo doba ishrane objašnjava mehanizmom ukrštanja. "Bilo bi pogrešno misliti da industrijalizacija ishrane, napredak u transportu, pojava masovne distribucije mogu

samo rušiti i nivelisati lokalne i regionalne težnje za očuvanjem samostalnosti.” On iznosi hipotezu o pojavi masovne kulture ishrane sa dvostrukom tendencijom: “Integrisanje-kockica što proizvodi neku vrstu univerzalnog sinkretičkog mozaika” (Fišler, 1990, 190). Dezintegrisanje, jer zbilja postoji opadanje uticaja modela ishrane i težnji za očuvanjem samostalnosti koji je prate, i integrisanje, jer se stvara društveni prostor koji deli znatno veći broj jedinki. Ovo ukrštanje uzima složene oblike koje je izučavao Korbo, a koji idu od nametnutih do željenih, preko neosmišljenih ukrštanja (1994–2 i 1997–3).

Naše tumačenje namerava da nastavi Fišlerova i Korboova tumačenja. Ono zastupa tezu da globalizacija tržišta rađa trostruko kretanje: nestajanje izvesnih partikularizama, javljanje novih oblika u ishrani koji proizlaze iz procesa ukrštanja i širenja izvesnih proizvoda i postupaka u ishrani na transkulturalnoj lestvici: tri mehanizma koja ne treba shvatiti kao razorna po kulturu ishrane, već koji sudeluju i u njenom prekomponovanju. Da bi se bolje identifikovala kretanja koja učestvuju u novom dobu ishrane, vratimo se istoriji a naročito u period koji sledi otkrivanju Novog sveta. Prihvatanje novih prehrambenih proizvoda, uslovljeno neispitanim tehničko-kulinarskim kompleksima, odvijalo se veoma raznoliko.

Krompir je ovde prihvaćen, drugde odbačen. Nisu samo posredi neke iracionalnosti u lokalnim kulturama ishrane, već činjenica da li one raspolažu svim receptima i društveno prihvatljivim postupcima koji se mogu uspešno primeniti na njemu. U Francuskoj, u XVII veku, najviše se ceni model ishrane gde je hleb osnovna namirnica. Na trpezi, sirevi i suhomesnati proizvodi ga prate, a ne obrnuto. Udrobljen, glavni je sastojak čorbe. Važnost hleba vuče koren iz simbolike hrišćanskog sveta. U svim oblastima koje raspolažu dovoljno bogatom zemljom za uzgajanje žitarica od kojih se mesi hleb, taj model se nameće. Kad se pojavio krompir, bilo je pokušaja da se na njemu primene postupci koji bi ga uključili u proces mešanja hleba, ali to nije urodilo plodom. Tako dobijen proizvod ne traje i izaziva trovanje. Više vekova je krompir služio kao hrana za svinje.

U oblastima sa suviše siromašnom zemljom, da bi se obrađivalo dovoljno žita ili ječma, modeli ishrane su



sačuvali kulinarske postupke koji se primenjuju na žitarice od kojih se ne može spravljati hleb: heljdu, ovas, proso ... Tu se krompir brzo uvodi zahvaljujući uspešnoj primeni postupka kuvanja u vidu lepinja ili čorbe (Pulen, 1984). Osobnosti naših regionalnih kuhinja potiču velikim delom od originalnosti uključivanja novih proizvoda: paradajza, pasulja, kukuruza itd. Daleko od toga da iščeznu usled pojave novih proizvoda i novih kulturnih postupaka, naprotiv, raznolikost se umnožava.

Vratimo se u savremeno doba, u kojem mondijalizacija tržišta i mešanje stanovništva (migracije i razvoj međunarodnog turizma) podstiču razmenu proizvoda i kulinarskih postupaka i učestvuju u velikom ukrštanju prehrambenih modela koje rađa raznovrsnost. Vijetnamski restoran u Francuskoj verovatno više zbunjuje Vijetnamca nego naše sunarodnike (Pulen, 1997–2). Zacelo, ono što se u njemu jede malo liči na ono što se jede u Vijetnamu, ali koliko je tek promena bilo potrebno da se jelo učini prihvatljivim u francuskom modelu ishrane.

Ako nam je egzotika i osigurana, ipak nema remećenja reda: u tom restoranu, jela se serviraju u porciji i jelovnik se prilagođava našem rasporedu: predjelo, prvo jelo, glavno jelo, desert. Služenje prati propise našeg ponašanja za trpezom, svako dobija svoju porciju i sopstvena jela. Na takvom mestu, i novopristigli Azijci se nalaze, možda još i više nego Zapadnjak u egzotičnom svetu. Naravno, tu je dekoracija sa mnogo sočnog bobičastog voća iz zaliva Alonga, “primorskog” ili “kopnenog”, tako da jela liče na ono što se jede u Vijetnamu. “Ali, ipak, pravi vijetnamski obrok ne teče tako!” Menjajući kulturni prostor, vijetnamska kuhinja je pretrpela duboke promene. Od glavne hrane, pirinač je postao sporedan; običan “garnirung”, “prateće jelo”, a jela koja su u zemlji zajednička za sve koji jedu i treba da budu podeljena, postala su istovremeno glavni elementi i individualne celine. Iščezla su prateća jela (*non an*), koja služe kao prelaz između pirinča i jela i čija je uloga da variraju ukus pirinča. Na primer, bujoni od povrća (*canh*) kojima se okvasi pirinač a koji u Francuskoj postaju obični potaži, služeni kao predjelo. Iščezla su, isto tako, ona jela od lokalnog povrća koja su ipak dostupna u Francuskoj: vodeni ladoleži (*rau muong*), listovi slačice (*cai cay*), slatki krompir (*khoai lang*) ili

pak usoljeno povrće (*muoi*); plavi patlidžan, šargarepa, bela repa ... (Krowolski, 1993).

Ponašanje za trpezom je konkretno režiranje bitnih vrednosti jedne kulture. Ovde, individualizam strukturira trpezu oko onog ko jede, koji joj je osnovna jedinica. U Aziji, zajedničko postavljanje odnosi prevagu nad individuom i deljenje se može videti tokom celog obroka. U vijetnamskom obroku, zdela s pirinčem igra ulogu tanjira i svako zahvata po volji iz niza jela postavljenih zajedno na sredini stola. Ako i postoje neka pravila u pogledu redosleda, jela se u većini služe istovremeno. Mnogi posmatrači su, da upotrebimo levistrosovski rečnik, ukazali na sinhronijsko obeležje vijetnamskog obroka nasuprot dijahroniji francuskog.

Susret između francuske i vijetnamske kulture i ishrane urodio je, dakle, novim originalnim oblikom ishrane. On će verovatno zgražati "puriste" koji zaboravljaju da ono što oni smatraju da je sasvim *određen* način vijetnamskog obroka već i samo rezultat mnoštva uticaja i nije tako jedinstveno kako bi se moglo misliti (Pulen, 1997–2; Ngien Tung, 1997). Ali zapadnjački vijetnamski restorani, da ostanemo na tom primeru, kojima bismo mogli pridodati i mnoge druge egzotične primere, predstavljaju istovremeno mesto inicijacije, izvesno predvorje, prvu etapu ka potonjem tačnijem otkrivanju kulture ishrane novog doba. Tu na prvom mestu igra ulogu međunarodni turizam.

Ako mondijalizacija smanjuje izvesne razlike, ona je u isto vreme pokretač procesa diversifikacije integracije. Ona podrazumeva istovremeno nove diferencijacije koje proizlaze iz originalnih oblika usvajanja proizvoda ili postupaka, i razvijanja zajedničkog prostora koji služi kao most među modelima ishrane. Sa tog stanovišta, restorani sa hamburgerima, picama ... javljaju se kao zajednički posrednički prostor, kao proizvodi između kultura.

Izučavanje oblika ukrštanja na mestima na kojima se susreću velike kulture ishrane, kao što je, recimo, ostrvo Reunion, na kom naporedo žive evropski, afrički, induski, azijski uticaji, jedna je od tema koje najviše obećavaju u sociologiji ishrane. Razumeti kako različite zajednice uspostavljaju zajednički kulinarski prostor u kome se izražava reunionijska kreolnost, a istovremeno čuvajući izvesne svojevrsne oz-

nake njihovog kulturnog porekla, videti šta je očuvano od proizvoda, postupaka, ponašanja za stolom a šta je napušteno, otvara nove perspektive u izučavanju identiteta (Koen, 1993. i 2000, Tiber 2000). Daleko od pojednostavljenih i naivnih ideologija o opštem ukrštanju koje je s pravom kritikovao Kerubini (1992), reunionijska kreolizacija se postavlja kao progresivan model za izučavanje onoga što je Bastid (1958) nazivao “ukrštanjem kultura” i, tačnije, za izučavanje složenosti mehanizama u ukrštanju modela ishrane koji prate mondijalizaciju. Lingvistički pojam kreolizacije (Šodanson, 1979) omogućuje da se istovremeno uključi dinamička dimenzija u razumevanje procesa ukrštanja i oni oblici koji su odatle proizašli postave u organizovanu celinu koja čini sistem. On omogućuje otkrivanje raznih prostora ishrane: prostor povezivanja, ali i suprotstavljanja koji izražava dijalektiku integrisanje / diferencijacija. Analiza raznih oblika razmene, prihvatanje ili odbacivanje određene prakse po logici funkcionalne ili simboličke metode, ponovo otvara niz teorijskih bitnih pitanja u američkoj antropologiji prve polovine XX veka koja su zaboravljena zbog kritike proizašle iz difuzionističkih teorija. Ova pitanja, koja su negde dobila a negde izgubila u teorijskom sukobu koji je 1960-ih godina suprotstavio funkcionalizam, evolucionizam i strukturalizam, iz kog je ovaj poslednji izišao kao pobednik, monopolišući humanističke nauke sedamdesetih (Levi-Stros, 1958), izgledaju ključna u izučavanju novog doba u ishrani. Zahvaljujući tome što pojam kreolizacije podrazumeva ukrštanje kao novu organizovanu celinu a ne kao ostatke procesa dekomponovanja, on izgleda pogodniji za razumevanje ove tematike nego pojam akulturacije (Bare, 1991; Pulen i Tiber, 2000–2).

S francuskog prevela Dana Milošević

---

ELIZABET ROZEN

---

# NJEGOVO VELIČANSTVO, KRALJ HAMBURGER\*

---

## Ukus koji ne poznaje granice, ili globalizovani ukus

*Vasceli svet mu je dom, on pripada svima. Pa ipak, da li se hamburger uklapa u okvir primarne hrane? Oспоравanjem i satanizovanjem hamburgera, bez prethodnog proučavanja, protivnici nisu uspjeli čak ni da odgonetnu glavne razloge njegovog uspeha*

Brza hrana, ili *fast-food*, ni po čemu ne predstavlja novost u ishrani. Taj fenomen postoji otkad su ljudi počeli da se okupljaju na javnim mestima da bi trgovali, družili se ili učestvovali u zajedničkim ritualima ne ulazeći pri tom u privatnu kuhinju svojih sugrađana da “nešto pregrizu”. Pijace, vašari, sva mesta javnih okupljanja i redovnih gradskih aktivnosti, ulice i trgovi, sve su to, takođe, tradicionalni društveni punktovi na kojima se razvijao poseban način ishrane namenjen i putnicima namernicima ili strancima u prolazu. U kovanici “*fast-food*” ili, kako smo doslovno preveli – brza hrana, insistira se na brzini, međutim, možda je pre u pitanju “praktična” ishrana, nastala u cilju bržeg ispunjenja zahteva proisteklih specifičnim tipom potražnje, jelo u kojem se prepoznaje pokušaj da se kopiraju brojni elementi tradicionalnog obroka: nema escajga, nema pranja sudova, nema postavljanja trpeze niti stolica oko nje. S obzirom da je brza hrana nešto što je većina nas već odavno prihvatila, proizvođačima nije osnovni cilj da zadovolje našu glad nego istovremeno pokušavaju i

\* Prevodilac je uzeo slobodu da promeni naslov koji u originalu glasi “Ukus za sve” (*Saveurs pour tous*).

da nam svoje proizvode, “*fast-food*”, učine prijatnim, praktičnim i – redovnim.

Bez obzira da li je nazivamo “brzom” ili “praktičnom” *fast-food* ima dugu i časnu istoriju. Brza hrana je oduvek bila u skladu i harmoniji s kulturom i sredinom u kojoj je nastajala i puštala svoje korene. Tek nedavno, tokom XX veka, tačnije, tek posle II svet-skog rata, *fast-food* je prihvaćen širom planete, pa je i karakter ovakvog načina ishrane postao manje lokalni: danas je *fast-food* neka vrsta globalne kulinarske tradicije (ili navike), koja ne poznaje kulturološke barijere i zadovoljava ogroman broj različitih kulinarskih tradicija i ukusa.

*Nema escajga – slobodno se poslužite prstima*

Bez obzira na geografsko poreklo današnje *fast-food* ponude, bez obzira na granice i kulturološke specifičnosti, melting-pot američke gastronomske kulture s pravom se smatra i korenom brze ishrane kakvu danas poznajemo. Pre svega, sve je i zamišljeno tako da se rukama može prihvatiti obrok i prineti ustima bez posrednih barijera ili pomoćnih alatki. Verovatno je da se ovakav način ishrane prvobitno pojavio među putnicima ili zemljoradnicima, no osnovna prednost ovakvog načina ishrane daleko je dublja: čovek naprosto voli da drži u rukama svoju hranu jer samo na taj način doživljava neuporedivu bliskost, gotovo bismo mogli da kažemo i intimnost s jelom koje konzumira. Osim toga, konzumirajući hranu pomoću prstiju, ljudsko biće doživljava sve nadražajne stimulacije daleko intenzivnije nego kada jede pomažući se viljuškama, kašikama i noževima. Pravila ponašanja, bonton za trpezom ne dozvoljava nam da njuškamo hranu koja nam se servira, dok je, gle interesantne kontradiktornosti, s degustacijom vina stvar potpuno suprotna. Kada se tokom obroka ne služimo nikakvim pomagalicama poput viljuške, već hranu prinosimo prstima, mi je tada, istina nesvesno, prvo omirišemo, čime na izvestan način produžavamo trajanje prijatnih nadražaja – mirisa, arome, ukusa... Taj moćni stimulans, dodatno kombinovan tokom obroka s čulima dodira i vida, kao da podstiče određenu psihološku regresiju u nama, ili nekakvo, nazovimo ga prasećanje/iskustvo, kao da nas podseća na navike davno zaboravljene u ranom detinjstvu, navike koje su manje sofisticirane jer se kontakt s hranom odvija na direktniji i primarniji način. U svemu

tome, *fast-food* nastoji da ukrsti ali i uklopi pomešane nadražaje, daleko od intelektualnog ili estetskog u nama, i sve to nam potpuno otvoreno nudi.

Činjenica da se služimo prstima dok konzumiramo našu hranu, uključuje u ceo čin dodatnu osobenost: namirnica, brza hrana (ili bilo koji *fast-food* proizvod) predstavljena nam je kao suva namirnica, najčešće obložena nekakvom jestivom korom (hlebnim pecivom, zemičkom, kajzericom...). Očigledno je da tečna jela poput supe, čorbe, paprikaša ili drugih njima sličnih, ne odgovaraju bazičnoj nameni brze hrane jer, između ostalog, poenta je i u tome da se, koliko god je to moguće, izbegne prljanje ruku osobe koja je konzumira. U ostvarenju tog cilja pristupa se dvojako. Prvenstveno, osnovnu namirnicu brzog obroka proizvođači moraju da serviraju na parčetu hleba ili nekakvog hlebnog testa, ili pak da je obmotaju testom tako da se konzument ne isprlja. Primena ove tehnike naročito je raširena u svetu, a koreni joj sežu daleko u prošlost, još u doba srednjeg veka kada se gostima služilo najpre poveliko parče hleba koje se umakalo u nekakvo kuvano jelo. Jer, kada komad hleba umočite u sos osnovnog jela ili u masnoću od pečenog mesa, to parče hleba automatski postaje samo po sebi jelo u punom smislu te reči. Ovaj običaj se zadržao u nebrojenim varijacijama iste ideje, sve do današnjih dana. Pa tako i danas možemo da konstatujemo do koje mere je popularan sendvič koji je, to znamo, gotovo kompletan obrok – raznovrsni sastojci i namirnice se, zajedno, stavljaju između dve kriške hlebnog peciva kako bi se konzumentu omogućilo da uživa u raznovrsnosti i mešavini različitih ukusa, aroma i tekstura od kojih se sendvič pravi. Isti taj nenadmašni sendvič može da bude i otvoren: na jednu krišku hleba namazaćemo ili staviti razne namaze, namirnice i začine. Po tom principu je nastala i planetarno omiljena pizza, trougao pečenog testa na koje se nanose sastojci prema ukusu: dovoljno je samo da prstima presavijemo taj trougao i prinesemo ga ustima. Testo može da posluži i kao neka vrsta jestivog omotača: na primer, tacos: u tortilju okruglog oblika stavljaju se sastojci po želji i ukusu, onda se ti sastojci zatvore sa svih strana tim istim testom i – obrok je spreman. U svojoj najbanalnijoj formi sendvič se, kao što smo rekli, pravi tako što se između dve kriške hleba ili dve kriške zemičke stavljaju namazi i drugi ingredijenti po ukusu: to hlebno pecivo se, dakle, nalazi i u osnovi sendviča, poput

kakvog krunskog argumenta. U skladu s ovom idejom i prema ovom principu nastao je i hamburger.

Prema drugoj ideji, odnosno prema drugom modelu, namirnice se obmotavaju određenom vrstom testa da bi se to sve potom zajedno peklo ili pržilo i taj model poznajemo kao pohovanje. Iako se ova tehnika, skorijeg datuma, počela da primenjuje dugo posle nastanka sendviča, nije zbog toga manje omiljena i rasprostranjena. Brija – Savaren (*Brillat – Savarin*) priznaju sve adute pržene hrane, “uvek je rado servirana tokom prijema i posluženja gostiju; pohovane namirnice otvaraju vrata za prijatne kulinarske inovacije koje su lepe i primamljive i za oko, zadržavaju originalni ukus i aromu i mogu se jesti prstima, što oduševljava žensku populaciju”. Kada se pržena hrana priprema u skladu s normama vrhunske kulinarske umešnosti, njena površina je hrskava i suva, kao svojevrсни štít koji ne dozvoljava masnoći i sokovima da nestanu iz pripremljenog jela. Istovremeno, pohovana/pržena jela su pravi užítak za čula, imaju posebno kvalitetan i prijatan ukus. Ukus namirnica s relativno malim količinama masnoće – poput živinskog mesa, ribe i morskih plodova, povrća i dr. – biva znatno obogaćen zahvaljujući toj toliko omiljenoj zlatnožutoj hrskavoj korici koja je svojstvena i zajednička odlika raznovrsnih tipova brze hrane (*fast – food-a*).

#### *Samo nek' je masno i slasno*

Čini se da univerzalni uspeh i popularnost prženih ili pohovanih jela dolazi, nema sumnje, od privlačnosti koju ljudi osećaju prema masnim jelima, prema jestivim masnoćama *en général*. U ovom slučaju, sva pohovana/pržena jela zadovoljavaju značajnu potrebu. Našoj generaciji, koja živi u potpunom izobilju hrane, čak preteranoj katkad neselektivnoj ponudi kojekakvih jela i kulinarskih inovacija, savremena mitologija može da pripoveda šta god joj je volja, svakakve, strašne priče o lošem uticaju masnoće na naše zdravlje. Mogla bi do iznemoglosti da nas upozorava na sve katastrofalne posledice koje konzumacija masne hrane ima na ljudski organizam pa ipak, masna i slasna jela oduvek u nama bude snažnu želju i apetit: reč je o hranljivoj materiji koja je istovremeno i bazična u ljudskoj ishrani, i predstavlja do-datak jelu koji obogaćuje i intenzivira ukus osnovnog sastojka. Masnoći je čovek oduvek pridavao veliku i

višestruku vrednost. Masnoći je svojstveno da, bez obzira na deo sveta i kulinarsku tradiciju, obogaćuje jela u čijoj su osnovi žitarice ili nekakve druge forme ugljenih hidrata. Masnoće, bez obzira o kojoj kulinarskoj tradiciji govorili, poboljšavaju jela od povrća i drugih biljnih ingredijenata, bilo da dodajemo biljne masnoće, bilo da je u pitanju masnoća mlečnih preradevina ili čista životinjska mast. Pohovana i pržena jela ne samo da nam “isporučuju” poveliku količinu štetne masti, već to čine na privlačan način: hrskava tekstura, velika raznovrsnost ukusa i zlatno-žuta boja korice koja je, vekovima unazad, doživljavana kao odlika, kao svojevrsno znamenje kulinarskog bogatstva. Metod prženja i pohovanja hrane je, u izvesnom smislu, skoro savršeno otelotvorenje jedne univerzalne tendencije. Ta tehnika, primenjena na namirnicu gotovo idealne konzistencije, na korenski deo krompira, odnosno na krompir, daje nam mali prženi krompirić u formi i dimenziji prsta šake, nenadmašni *pomfrit*, jelo koje je srušilo skoro sve etničke i kulturološke barijere samo zato što je u isto vreme i ukusno i zabavno.

I tako, *fast-food* nas ugrožava obilnom isporukom “strašnih” masnoća organizmu; no, to je, nema sumnje, i jedan od osnovnih ciljeva tzv. brze hrane.

Ukoliko prihvatimo da brza hrana zadovoljava naše potrebe za masnoćama i to putem šarolikosti recepta koji nam se danas nude u *fast-food* restoranima – ukus i sočnost mesa, hrskavost krompira, punoća ukusa i slast topljenog kačkavalja, moramo onda da prihvatimo i to da nam nudi, opet u izobilju, i dva osnovna, oduvek najčešće korišćena začina – so i šećer. Sodijum je mineral neophodan u ljudskoj ishrani, međutim, način i stepen u kojem ga danas koristimo daleko nadilaze njegovu dijetetsku funkciju. Svuda u svetu i oduvek, ljudi su koristili i koristili so(dijum) radije nego bilo koji drugi dodatak jelima, čak ponekad i na štetu začina koji su i rafiniraniji i luksurniji, ali baš zbog toga što slani ukus ima tu moć da potpuno zaposedne i usta i čula u njima; zaposeda ih totalno, ali i zbog toga što je do soli relativno jednostavno doći i ne košta mnogo. Istini za volju, čim se pomisli na kombinaciju mast – so, gotovo svaka namirnica momentalno se transformiše u raskošno i primamljivo jelo, pa stoga nezaobilazno prisustvo soli i masti u tzv. brzoj hrani može da pruži objašnjenje otkud to da je *fast-food* postigao toliki



globalni uspeh: doslovno, u svim krajevima planete on privlači nebrojene mušterije.

Kada je o šećeru reč, pitanje o ovom dodatku jelima neznatno je kompleksnije jer je prisustvo šećera u hrani često zamaskirano. Opštepoznato je da je namena šećera da popravi ukus, isto kao što je to namena i poha za meso, ili paradajz-sosa u pizzama. Upotreba šećera je kudikamo manja u pripremanju raznovrsnih sosova, povrća u turšiji (krastavčića tj. *pickles*, kupusa i dr., prim. prev.), ili pri spremanju različitih dodataka jelima kojima je zajednička crta da su jedan od ključnih “argumenata” za sklonost i naklonost prema *fast-food*-u. Međutim, šećer je jedan od osnovnih sastojaka bezalkoholnih gaziranih napitaka koji su manje-više i sami zaštitni znak i nezaobilazni “pratilac” *fast-food*-a. Bilo kako bilo, maskiran ili ne, šećer je jedan od glavnih sastojaka brze hrane. U ovom slučaju isto kao i kod soli, reč je o ukusu koji je globalno poželjan čak i u najzabačnijim delovima planete i konzumente osvaja do te mere da praktično postaju indiferentni prema svim ostalim, suptilnijim aromama.

#### *Strategija fast-food-a*

Sve što je vezano za *fast-food*, svi uočeni fenomeni, a prevashodno globalni trijumf ove vrste ishrane, javljaju se kao da su nastali zahvaljujući onome što brza hrana nudi konzumentima i to na direktan i efikasan način: fundamentalni, zavodljivi čulni stimulansi, omiljene supstance, ukusi, teksture i arome koji su namenjeni nekom imaginarnom konzumentu kome je, bez obzira na kulturološke i geografske različitosti, zajednička ljubav prema *fast-food*-u. Ako krenemo u analizu nekoliko ključnih razloga uspešnosti *fast-food*-a mogli bismo razotkriti o kakvoj je strategiji reč. Uzmimo primer čizburgera, tanušne šnicle od mlevenog goveđeg mesa, pržene ili ispečene na roštilju s tranšom “američkog” (čedar, prim. prev.) sira, obilno prelivene kečapom i garnirane crnim lukom i kiselim krastavčićima – između dve kriške kajzerice (engl. *bun*). Reč je o kajzericama napravljenim od belog, pšeničnog brašna. Uz čizburger se servira porcija pomfrita i ledeno hladno bezalkoholno gazirano piće, najčešće “koka-kola”. Svaki element ovog obroka ukazuje da je on namenjen, najšire posmatrano, ogromnoj i nezainteresovanoj klijenteli primarnih čulnih potreba.

Te šnicle od mlevenog mesa su sićušne, najčešće lošeg kvaliteta ali, uprkos tome, one igraju centralnu ulogu u većini *fast-food* obroka. Ujedno, ta šnicla nas podseća da je meso, a pre svih vrsta mesa – tzv. crveno meso, govedina – oduvek bilo u žiži ljudskih prehrambenih preokupacija. Taj komadić mesa predstavlja i u sebi objedinjuje sve pozitivne atribute dobre hrane – ispržen je i rumen, mekan, sočan, mastan i slatan i serviran u prihvatljivoj i ekonomičnoj formi. Takođe, treba imati u vidu da je govede meso, sa svojim snažnim ukusom i pozamašnim procentom masnoće, u stvari specifična vrsta mesa, lišena nekakvih naročitih etničkih konotacija, bilo oduvek najtraženije od svih vrsta mesa tokom čitave istorije ljudske vrste i to bez razlike – u svim kulturama.

No, kada je o toj originalnoj američkoj lepinji ili kajzerici reč, koju su u Sjedinjenim Državama nazvali *bun*, u sam recept, tj. postupak pripreme i proizvodnje tog peciva slilo se viševjekovno pekarsko iskustvo i umeće. Jer, to pecivo je jedno od najrafiniranijih ikada napravljenih, najintenzivnije bele boje, najmekše je i oslobođeno gotovo svih mogućih propratnih ukusa ili aroma koji bi eventualno, npr. zbog kvasca, mogli da se naslute u drugim vrstama hlebnih peciva. Osim toga, *bun* je obdaren teksturom koja se skoro topi u ustima i njegov ukus neznatno može da varira u zavisnosti od proizvođača. Pored svega opisanog, ovo pecivo je neizostavni, bazični element svakog *fast-food* burgera i njegovih ostalih karakterističnih dodataka i garnirunga, pa ipak, uprkos njegovoj savršenoj, zlatastoj boji i poreklu teško da bi moglo da nas asocira na tradicionalni, klasični ukus hleba. Međutim, izgleda da baš taj izostanak specifičnosti i odsustvo karakterističnog ukusa predstavljaju osnovne razloge radi kojih je to pecivo tako masovno prihvaćeno u svetu.

Dok su šnicla od mlevenog mesa i hlebno pecivo, tj. *bun*, okruglog oblika, sir koji ide preko, ili tačnije ta tranša američkog, pasterizovanog, nazovimo-ga-sira, koja se peče na samoj šnicli – četvrtasta je. Ni to nije bez razloga: kada se na vruće meso koje još nije skunuto s roštilja stavi taj komad sira, on počinje lagano da se topi i njegova četiri ugla počinju da se slivaju niz burger, onako omekšani i obogaćeni pomešanim sokovima pečenih masnoća dodatno stimulišu apetit. Kada pogledate u već pripremljeni čizburger, zapravo vidite samo ta četiri istopljena ugla

ispečenog parčeta sira, međutim i to je dovoljno jer vam signalizira da je još jedan važan ingredijent prisutan i da će vaša čula biti dodatno nagrađena. S obzirom na to da je sir koji se koristi u *fast-food* čizburgerima proizveden od homogenizovanog mleka i potom pasterizovan, on u stvari nema ni jednu od specifičnih odlika ukusa klasičnog tvrdog sira (kačkavalja). Jedan američki kritičar ga je nazvao “veštački učvršćena prikaza islikana voskom”. Tom siru su oduzeti svi oni zanosni elementi ukusa koji su oćaravali ćitave kulture naviknute na mlećne proizvode te takav sir odbija i sve one koji u njemu ne vide drugo do da je to namirnica životinjskog porekla, fermentirana i manje-više “havarisana” u odnosu na originalnog predstavnika “rase”, tj. pravi sir. Pa ipak, taj amerićki kaćkavalj ima dve vaćne odlike zahvaljujući kojima moće da raćuna da će biti prihvaćen u svim svetskim jelovnicima: prva je bogatstvo koncentrisane mlećne masnoće koja je proćla kroz odrećeni proces fermentacije i koja se, malo po malo, topi u ustima. Druga odlika je ta nijansa koja vuće na zlatnoćutu boju, preuzeta od tradicionalnih engleskih proizvoćaća ćedara koji su nekada bojili svoj sir kako bi izgledao bogatiji mlećnim mastima za koje se i tada znalo da sadrće znaćajan procenat karotena.

Ćizburger je garniran povrćem i sosom. Povrće koje se koristi, dakle sećeni kiseli krastavćići ili prćeni tj. sirovi crni luk, zapravo su odvajkada bili najćećeće korićeni garnirunzi. S njima se, doduće u razlićitim formama, susrećemo svuda po svetu: crni luk za dunst, sirov – kao dodatak salatama, krastavćići kao ukras ili salatica, u svakom slućaju kao element koji pojaćava intenzitet ukusa glavnom jelu. Ipak, ti naroćiti, na kolutiće sećkani krastavćići, ili engleski *pickles*, odlikuju najviće angloamerićku kulinarsku tradiciju, njihov je ukus blaći, kiselost manje izraćena, sve u svemu – umerenijeg su ukusa od kiselih krastavćića na koje smo mi navikli. Slićno bismo mogli da definićemo i kećap, tu autentićnu amerićku gastronomsku inovaciju, koja je izvorno nastala inspirisana zaćinjenim sosom i slatko-slanim dodatkom jelu, nećto poput britanskog ćatnija (*chutneys*)<sup>1</sup> i mnogih drugih

---

1 *Chutney*, poreklo ovog sosa je anglo-indijsko i odlikuje ga slatko-kiseli ukus. U zavisnosti od recepta, moće biti manje ili viće kiselo, ali poseduje naroćitu konzistentnost i ćesto ukus koji je slićniji dćemu nego sosu.

tradicionalnih dodataka nastalih u orijentalnim gastronomskim kulturama. Sama reč kečap (*ketchup*) potiče od indonežanske reči *kecap* što je naziv jedne vrste pikantnog, ljutkastog sosa od soje. Nastao, dakle, po azijskom modelu, kečap kakav danas poznajemo pravi se od paradajza, povrća intenzivne i jarko crvene boje, koje vodi poreklo s američkog kontinenta, iz tzv. Novog sveta i upravo zahvaljujući paradajzu taj sos i ima tako dobar i prijatan ukus i popularnost. Pa ipak, ono što je dominantno u ukusu kečapa pre ima veze sa šećerom koji mu se dodaje nego s autentičnom, bogatom aromom paradajza. Popularnost kečapa ukazuje nam, dakle, da je prevashodno namenjen veoma mladoj populaciji potrošača.

O prženim krompirićima, pomfritu, već smo govorili, te nam preostaje još samo bezalkoholno gazirano piće, ili popularna “koka-kola”. Taj napitak je prepun karbonata (ugljenik), sladak je, služi se veoma hladan i ima tamnu, mrku boju. Viševjekovno iskustvo nam govori da čovek više voli ili sasvim vrele ili veoma hladne napitke, a ne tople ili mlake. Ledeno-hladni napitak daje utisak da se pije nešto čisto i sveže, a dodavanje ugljenikovog gasa, tj. karbonizacija napitka, dodatno naglašava tu senzaciju, udvostručuje praktično osećanje svežine, i to sve zajedno stvara veoma atraktivan osećaj u ustima konzumenta: peckanje i penušanje kao da bude zaspala čula u našim ustima i uobičajenom činu ispijanja daju naročitu draž. Šećer odgovara svim ljudima, čak, možemo slobodno reći – svim živim bićima, a naročito mladim ljudima, populaciji čija se kulturna posebnost danas tretira s naročitom pažnjom u svakom smislu. Osim toga, čini se kao da se od jednog takvog napitka očekuje da poseduje i određene farmakološke kvalitete i svojstva: tu mislimo da postoji nagoveštaj prisustva supstanci poput kofeina (nalazimo ga i u kafi, čaju ili kakaou), koje na organizam deluju stimulatивно i blago podstiču ekscitaciju, ali i na narkotična svojstva vina, piva i drugih pića s destilovanim alkoholom; sugerise se da ima čak i neka medicinska svojstva, onu blagotvornost koju izaziva konzumiranje napitaka na bazi lekovitog bilja (npr. čajeva od nane, kamilice, majčine dušice...). Kada je krajem XIX veka izmišljena “koka-kola”, u prvom planu nije bila njena čulno-prehrambena namena: bio je to, u svojoj izvornoj verziji, napitak za olakšavanje određenih blažih zdravstvenih tegoba, poput migrene ili stomaćnog nadimanja, a osim toga, suprotno odli-

kama pravih lekova (gorak ukus, neprijatna konzistencija...) "koka-kola" je zamišljena kao napitak koji se lako može progutati i, pored toga je prijatnog ukusa. To popularno bezalkoholno piće izaziva u ustima jedan, nazivimo to tako, čulni eho koji podseća na ukus lekovitih supstanci korišćenih u farmaciji, a i njegova boja navodi na pomisao da je spravljen baš od lekovitih biljaka dok dodatak kofeina daje svojstva blago podsticajna za nervi sistem. Zahvaljujući izdašnom dodavanju ugljenikovog gasa i svojoj aromi, koja je istovremeno i slatkasta i penušavo-pikantna, "koka-kola" spira unutrašnjost usne duplje i osvežava poput nekog jednostavnog voćnog sladoleda napravljanog s vodom umesto s mlekom.

#### *Jedno izvanredno otkriće*

Sve u svemu, čizburger koji danas poznajemo, i sve ono što uz njega ide, pravi simbol savremenog *fast-food*-a, nudi brojne prednosti i draži po relativno umerenoj ceni. Svi elementi se uzajamno i skladno prepliću i uspešno uklapaju u jedan kompletan obrok koji kao da dodiruje ključne pozitivne konstante koje se provlače kroz celu evoluciju ljudskog čula ukusa. Oslobođen kulturoloških i etničkih referenci, *fast-food* nam nudi svoje sastojke koji probijaju granice i prevazilaze izolovanost svojstvenu originalnim kulinarskim tradicijama i kulturama i to zahvaljujući naizmeničnim, sitnim zadovoljstvima čula, ali u okviru jednog velikog, kompletnog obroka, čak i preteranog. Ništa iz tog obroka nije nusproizvod i ništa nije u drugom planu, već se konzumentima taj "ceo paket" nudi kao jedna celina sačinjena od odlično ukomponovanih elemenata koji pružaju neposrednu, trenutnu i totalnu satisfakciju i velikodušno ispunjavaju naša očekivanja i svoja obećanja. Uprkos tome što se u poslednje vreme pojavljuje nekoliko varijacija na temu *fast-food*-a koje su očigledno rezultat želje da se pogodi ukus potrošača u određenim delovima sveta, ipak, njihova struktura uvek podseća na čizburger. Uvek je u pitanju toplo jelo koje se jede prstima; sa izdašnim prisustvom raznih masnoća obogaćuje se ukus i cilj mu je da kod konzumenta izazove trenutno, primarno zadovoljenje. Kulturološke osobenosti, svedene na najmanju moguću meru, gotovo sasvim "ućutkane", naziru se tek u činu najjednostavnijeg vida sličnosti s originalom (??s hranom??). Na primer, pizza jeste generalno italijansko jelo uto-

liko što je reč o otvorenom parčetu testa, garniranom različitim ingredijentima: tu je paradajz-sos s dodatkom začina origano, sir mozzarella koji se topi na samom testu, u peći. Međutim, pizza danas retko gde sadrži svoje tradicionalne sastojke poput svežeg belog luka, voćem parfimisanog maslinovog ulja (npr. sa smokvama, ili orahom, prim. prev.) i snažnim začinom kakav je bosiljak. Isto tako, *tacos* je meksičko jelo samo po nekim gotovo zaboravljenim originalnim kriterijumima: danas je *tacos* neka, bilo kakva lepinjica od kukuruza u koju se stavljaju dodaci koji ni izdaleka ne podsećaju na kumin i čili. Kao i pizza, i tortilja se danas puni sosom od paradajza bez porekla i nekakvim, tobože-sirom čija je prava funkcija da ublažava ukuse. Svi ti etnički specijaliteti, danas servirani u formi *fast-food* varijacija, imaju sasvim pristojnu konzistentnost, ali njihova osnovna karakteristika je da uvek, kako u prvom tako i u svakom drugom zalogaju, pruže ono što se od njih očekuje u pogledu ukusa – uz obilno prisustvo masnoće, što znači da su sve autentične, izvorne arome i sastojci prosto počišćeni iz perspektive onih koji konzumiraju i zamenjeni jednostavno – ukusima soli i šećera.

Gastronomi pokazuju tendenciju da u *fast-food*-u prepoznaju primer trenda nazvanog “*crade*” (??đubre??). Jedini je problem u tome što tzv. brza hrana prija većini ljudi. Direktno i bez posrednika, *fast-food* nudi svojim konzumentima jela i ukuse za kojima je oduvek tragao i žudeo ljudski rod, a koje nije uspevao uvek sebi da priušti – osim u posebnim situacijama, naročitim prilikama. U tom smislu, *fast-food* predstavlja jednu od najvećih i najspektakularnijih kulinarskih inovacija svih vremena: određeni tip hrane namenjen svima, bez obzira na godine, pol ili kulturu. Nema sumnje da je u pitanju savršen produkt pomenutog melting-pota, proizvod koji i nije mogao da se pojavi na drugom mestu osim u Sjedinjenim Američkim Državama, zemlji koja je na ograničen prostor prihvatila najimpozantniji i najmasovniji upliv imigranata poznat u istoriji čovečanstva. Raskošno kulinarstvo, nastalo u multietničkoj porodičnoj sredini, ali ipak lišeno svakog kulturnog partikularizma i osmišljeno tako da ukusom zadovolji samo ono što je bazično i osobeno svim ljudskim bićima (slatko i slano).

S francuskog preveo Jovan A. Đukanović

# IZMEĐU DOMAĆEG I EKONOMSKOG: PLIMA I OSEKA KULINARSTVA

---

Da bi se razumela evolucija različitih običaja i postupaka vezanih za hranu, zanimljivo je analizirati pomeranje izvesnih delatnosti, sa obe strane linije koja razdvaja enterijer i eksterijer domaćinstava. Ovaj pristup može biti korišćen u antropološkom tumačenju (Sigo, 1993, 73). U društvima koja primenjuju putujuću poljoprivredu na ugarenoj zemlji, “poljoprivreda i ubiranje plodova sudeluju u kuhinji ili kuhinja u poljoprivredi. U stvari, nikakvu razliku ne treba praviti između njih, zato što sve zavisi od proizvodnje bilja, od jednog te istog skupa domaćinskih dužnosti.” Nasuprot tome, u industrijskim društvima, veoma veliki broj dužnosti izlazi iz domaćeg prostora i trgovinski sektor preuzima staranje o njima, smanjujući tako značaj proizvodne delatnosti domaćinstva. “Ova shema nam daje dve krajnje, granične tačke, drugim rečima, između kojih je moguće, bar teorijski, smestiti svaku poljoprivredu na kugli zemaljskoj.”

Ta linija deobe između enterijera i eksterijera domaćinstva omogućuje da se uoče plime i oseke u kulinarskoj delatnosti, karakteristike promena u sa-

---

vremenoj ishrani. Industrijalizacija proizvodnih i distributivnih sistema slabi veze između onih koji jedu i njihove hrane. Naporedo s tim, izvesni tradicionalni načini snabdevanja hranom, kao što su lov i povrtarstvo, inače svrstani u pojam dokolice, dobijaju nove društvene uloge. Razvija se sektor ishrane izvan doma, koriste se tehnički sistemi distribucije, naročito samoposluge, koji čoveku stavljaju na raspolaganje sve širi izbor proizvoda. Ova nova tehnička rešenja korenito menjaju sisteme odlučivanja o ishrani.

### ***1. Industrijalizacija ishrane***

#### *1.1. Industrijalizacija proizvodnje i novi oblici sopstvene proizvodnje*

Naporedo sa mondijalizacijom koja delokalizuje, industrijalizacija preseca vezu između hrane i prirode. Zadirući u društvene funkcije kuhinje, ona delimično isključuje osobu koja jede iz njenog biokulturnog sveta. Razlikujemo dve strane industrijalizacije ishrane: proizvodnju i transformaciju. Proizvodnja životinja je na tom planu naročito karakteristična za novo doba u ishrani. Zamišljena na tejlorski način, iako je taj model daleko odbačen iz sfere organizovanja ljudskih proizvodnih delatnosti, ona doprinosi tome da životinja namenjena ishrani postaje stvar. Svedeno u red sirovine, meso biva lišeno životinjskih atributa, lišeno životnih atributa. Naporedo s tim, i kao paradoksalna kompenzacija, životinja koja živi u “prirodnom stanju” tretira se kao ličnost. Neki filmovi<sup>1</sup>, kao *Medved Žan-Žaka* Anoa daju nam lekcije iz prirodne etike; daleko smo od Lafontenovih basni u kojima životinje oličavaju ljudske likove. Kao posledica ove personifikacije, životinja, čovekov pratilac, uživa sasvim poseban status i postaje predmet ogromne pažnje. Tržište za ishranu životinja doslovno je eksplodiralo (Nefizi, 1989), a specijalisti za marketing istražuju, najozbiljnije, “životne stilove” naših pasa i mačaka.

Ovaj fenomen “opredmećivanja – personifikovanja” koji, na prvi pogled, izgleda kao nastavak fenomena

---

1 *Nagon*, film Turteltauba po romanu *Ismaela D. Kvina*, takođe, pruža primer o menjanju odnosa između ljudi i životinja. – Napomena autora.



potiskivanja telesnosti i prizora mrtvog mesa, koji je Norbert Elias (1939) identifikovao kao pokretača “procesa civilizovanja”, po svoj prilici je, bitnije, znak desakralizovanja ishrane i teškoće da se životinja ubija radi hrane. Taj fenomen, pre svega, izražava preokret u viđenju mesta savremenog čoveka u prirodi i njegovog mesta u poretku životinjskih vrsta, što dobro otkriva i aktuelna kriza “ludih krava”. Ali, šire uzevši, ta pojava može biti protumačena i kao kriza poverenja u vrednosti nauke koja se u laičkim društvima koristi za ubijanje u cilju ishrane.

Naporedno s ovim, transformacije u kulinarstvu se vezuju za industrijalizaciju. Menjanje društvenog vrednovanja domaćinskih delatnosti podstiče agroprehrambenu industriju da se proširi na prostor autoprodukcije koji je nekada predstavljala porodična kuhinja. Nudeći proizvode koji su pripremljeni za potrošnju, industrija zadire u socijalizirajuću funkciju kuvanja, ne uspevajući ipak da ga zameni. Postupajući tako, proizlazi da potrošač gleda na hranu kao na “ono što nema identiteta”, kao na “simbolični kvalitet”, “nešto anonimno”, “bez duše”, “proizišlo iz industrijskog obustavljanja čina”, rečju, kao na nešto nepodružljivo. Mogućno je pozajmiti iz psihoanalize Melani Klajn pojam “fantazma inkorporacije zloćudne stvari” (Klajn, 1952) da bi se izvestilo o strahovanju koje izaziva industrijska hrana.

S obzirom na to da odgovara istovremeno na životne i simboličke podsticaje, inkorporaciju prati duboka strepnja kad je posredi industrijski proizvod “bez identiteta” (Fišler, 1990). Sociolozi, kao i reklamne agencije pozvani su da tu pojavu pokušaju da ublaže, tako što te proizvode predstavljaju kroz njihovu afektivnu, ruralnu ili kulturnu ukorenjenost, budući da, nasuprot ovome, potrošači tradicionalnu kuhinju sa rodnog tla i one regionalne doživljavaju kao “dobru stvar”. Bilo da se odnose na dirljive slike tipa “bakin” džem, ili na “tradicionalno stablo” ukorenjeno u rodno tle i u francusku gastronomsku kulturu, ili pak na “sklonost ka jednostavnim stvarima” koje flertuju sa sećanjem na naša letovanja ukoliko već ne sa detinjstvom proživljenim na selu. Sve to podupire ideja o međugeneracijskom prenošenju vrednosti ili dugotrajnom iskustvu.

Naporedno s ovim, proizvodnja hrane za ličnu upotrebu, koja je izražavala samobitnost poljoprivredni-

ka, sve više opada do 1980-ih godina, da bi počela ponovo da se razvija i uvršćuje logikom kvaliteta (Baž i Rje, 1988). Sa horizontalnom urbanizacijom, produkcija hrane podstiče nove slojeve stanovništva u vidu aktivnosti vezanih za dokolicu. Sektor vrtlarstva, koji prodaje ukrasne biljke ali i voćna stabla i biljke za povrtnjake, u punoj je ekspanziji.

U jednoj anketi o ishrani 50-60-ih godina, koja je sprovedena 1998 (Pulen, 1998), 32% osoba iz proučavanog uzorka raspolagalo je povrtnjakom, a više od 10 % je izjavilo da redovno koristi proizvode iz bašte nekog bliskog. Što se penzionera tiče, broj onih koji poseduju baštu penje se na 50 %. Majstorisanje i vrtlarstvo postaju glavna područja muškaraca. Proizvodnja hrane za ličnu upotrebu znatno se razvija s prestankom radne aktivnosti. Veoma daleko od strogog ekonomskog interesa, ona se uvršćuje u logiku slobodnog vremena i razvija na osnovu kvaliteta proizvoda. Ona menja logiku snabdevanja hranom i omogućuje, pogotovo putem preraspodele viškova, da se uspostave ili održavaju mreže veza po bliskosti.

### *1.2. Industrijalizacija distribucije*

Godine 1930, u Francuskoj, odnos između gradskog i seoskog stanovništva se preokreće. Tokom jednog i po veka, od 1846. do 1990, sprovedeno je pravo simetrično izvrtnje. Društveni preokreti kakvih dotle nije bilo preinačavaju način života i iz osnova menjaju veze onih koji jedu sa hranom koju jedu. Proizvodnja, transformacija i komercijalizacija ishrane organizuju, strukturiraju i određuju novi ritam ruralnog društva. Jasno identifikovana i određena hrana je tu zastupljena i prelazi sasvim određen put kroz razne stadijume postupaka: od žitnog polja do pekarske furune, od livade do tezge mesara, od vrta ili pijace do kuhinje, od vinograda do stola... I pejzaži se menjaju prema proizvodnim ciklusima. Urbanizacija, prekidajući vezu hrane sa svetom koji je proizvodi, daje hrani status robe i delimično briše njenu prirodnu ukorenjenost i njene društvene funkcije.

Hrana postepeno postaje obična roba, masovna distribucija pretvara osobu koja se hrani u potrošača. Početkom 1960-ih godina, osnivaju se supermarketi i u toku jedne generacije zauzimaju dominantnu poziciju. Između 1969. i 1991, oni se penju sa 10,4 % na 62,2 % što se kupovine hrane tiče. Ako se pijace na

otvorenom prostoru odupiru (8,6 % 1961. do 6,2 % 1991), mala trgovina, naročito bakalnice, doslovno propadaju – sa 24 % kupovina 1961. na 3,8 % godine 1991. To je posledica gubljenja dodira sa svim stupnjevima u proizvodnom postupku, hrana postaje običan predmet potrošnje nad kojim vladaju “šefovi proizvoda” i “stručnjaci za marketing”. To je inflacija brojeva, više od 1800 uzoraka hrane nudi se na gondolama naših “Mamuta”, “Karfura” ili raznoraznih centara “Lekler”.

Hrane ima u izobilju, svakako, ali sve je manje prepoznatljiva, poznata i, pogotovu, sve više zabrinjava. Jer, hrana nije običan potrošni proizvod, ona se unosi. Ulazi u telo osobe koja se hrani, i sama postaje onaj što jede učestvujući fizički i simbolički u održanju njegove celovitosti i građenju njegovog identiteta. Jest je i čin koji vezuje čoveka za prirodu, za stvarnost. Kuhinja i ponašanje za trpezom jednog društva su originalan način da se odnosi između prirode i kulture uredi. Industrijalizovana, hrana izaziva pitanja koja mogu brzo da se preobrate u strahovanja. Odakle li dolazi? Koje je promene pretrpela? Ko je njome rukovao?

## *2. Kuvanje radi sortiranja i kuvanje iz uživanja*

Uključivanje žena u rad izvan kuće će, isto tako, izmeniti navike u kući: godine 1950, Francuskinja provodi blizu četiri časa dnevno u poslovanju oko hrane (kupovine, kuvanje, pranje posuđa), godine 1992. manje od jednog sata. U ovom smanjivanju proizvodnih zadataka domaćinstva, što se ne može svesti samo na uticaj aparata za domaćinstvo niti na novu podelu uloga polova u domu, agroprehrambena industrija nalazi jedan od glavnih izvora za svoj ekonomski razvoj. Kupovina prehrambenih proizvoda, uključujući promene ostvarene izvan domaćinstva, prelazi obimom sa 50 % (1960. godine) na 83 % (1991). U svakodnevnoj ishrani opada kulinarska funkcija; gotova jela, servis ishrane, počev od palačinki nadevenih šampinjonima do deserta, preko “pune šerpe povrća”, kupuju se pripremljena ili polupripremljena jela. Najviše što će učiniti, kuvarica će ih spojiti i dovršiti, ukoliko ne treba samo jednostavno da ih podgreje. Istorija ishrane nam pokazuje razvoj koji, i pored mnogih zaobilaženja i vraćanja na staro, usmerava sve dužnosti iz domaćeg ka ekonom-

skom sektoru. Prenose se aktivnosti sa jednog sektora u drugi. Rečit primer u tom pogledu je testo u ishrani: smatra se danas osnovnom hranom koju svako ima među zalihama u svom kuhinjskom ormanu, a pre jedva jednog veka, spravljano je u domaćinstvu od brašna i jaja. Na tržištu na kom izbor stagnira, industrija ishrane raste i nudi proizvode koji uključuju i dodatnu vrednost. Pripremanje hrane, ukoliko se shvati kao primarni zadatak u domaćinstvu, danas ostavlja utisak da ga sa svih strana napadaju preduzeća koja dolaze iz spoljnog sektora: od restorana, isporuke na kuću, supermarketa... (Sigo, 1993).

Međutim, nisu sve socijalne grupe pogođene istim intenzitetom i ovo kretanje se preokreće za vreme vikenda ili u posebnim prilikama. Kuvanje onda nosi snažno simboličko značenje. U istraživanju o 50-60-im godinama, kuvanje se javlja kao delatnost u kući, praćena velikim kontradiktornostima ali sa značajnim društvenim dimenzijama. Kuvati je, u prvom redu, aktivnost okrenuta ka drugima (67 %). Kuvati znači davati: “pružati zadovoljstvo” i “deliti”. Ali, pored tog skupa pozitivnih asocijacija, postoje i negativne dimenzije, vezane za neprekidno ponavljanje radnji i prinudu koju podrazumeva ova domaća dužnost. Dimenzije prinude, “obaveza”, “neophodnost”, “navika”, javljaju se u drugom planu, kako po učestalosti tako po redosledu citiranosti (51 %). Jasnije negativne dimenzije “kuluka”, “gubljenja vremena” i “dosade” tiču se tek 18% ispitanih osoba. Najzad, samo 5 % žena naglašava trošenje novca. Zabeležimo kao paradoks, da žene, koje svakodnevno kuvaju pripisuju joj više pozitivnih vrednosti nego muškarci koji veoma retko preuzimaju tu dužnost. Analiza po regionima pokazuje mnogo pozitivnijih predstava o kulinarskoj aktivnosti u oblasti Il-de-Frans nego u ostalim francuskim regionima.

Poređenje sa rezultatima dobijenim trideset godina ranije sadrži neka iznenađenja. Godine 1966, pokazalo se da se odbacuje kulinarski model majke. Ovaj stav, zajednički za sve žene, bio je još izraženiji među mladim ženama: 65 % mladih od trideset godina izjašnjava se sa *ne*, prema 60 % među 50-60-godišnjakinjama. Preko kuvanja, odbacivao se, zapravo, način života žene u kući, domaćice i, u izvesnoj meri, majke hraniteljke. Ona se sukobljavala sa predstavama o “modernoj ženi” koje je isticao feministički pokret a uveliko prihvatio i prisvojio tadašnji rek-

lamni diskurs. Isticalo se da je nužno smanjiti vreme posvećeno hrani, da se kuva brže, a istovremeno se pokazala rešenost da se povede računa o novim nutricionističkim zahtevima. Kao što smo videli, u isto vreme u analizi težnji u ishrani i u nutricionističkim hijerarhijama, izučavanim kroz pitanje o “osnovnoj hrani”, nastale su promene u kvalitativnoj i kvantitativnoj koncepciji o tome šta treba jesti (Pulen, 1998-2). Tako se opravdavao raskid sa kulinarskim modelom prenošenim preko majke.

Tabela 1. “Kuvate li isto kao vaša majka?”

	1966.	1996.	1998.
	Žene do 30 god.	Žene od 50-60 god.	Žene od 50-60 god,
DA	35%	40%	53%
NE	65%	40%	47%

Izvor: OCHA, Pulen, 1998.

Danas, za 50-60-godišnjakinje pozivanje na kulinarski model majke je promenjen. Taj obrt je shvatljiv u kontekstu industrijalizacije svih stupnjeva u proizvodnji hrane, što uslovljava osećanje ugroženosti “dobrog jela na francuski način”. U kvalitativnom pristupu, intervjuisane osobe naglašavaju neophodnost očuvanja i prenošenja “tradicije”, ukupne veštine opisane kao “porodična baština ishrane”.

### **3. Ishrana izvan kuće**

Ishrana izvan kuće igra presudnu ulogu u skretanju iz domaće sfere u ekonomsku oblast. Ishrana izvan kuće se razlaže na dva velika sektora. Radeći sa klijentelom koja je manje-više u zatvorenom, sektor kolektivne ishrane odnosi se na školsku i univerzitetsku ishranu, ishranu po preduzećima i u sektoru zdravstva. Upravljanje ovim restoranima obezbeđuju same te institucije ili se ono ustupa ustanovama za kolektivnu ishranu.

Drugi sektor, sektor komercijalne ishrane, okuplja formule otvorene za svu publiku, od brze ishrane do velikih gastronomskih restorana. U tom sektoru, podaci koje je pružio Nacionalni statistički institut za

ekonomsko proučavanje (INSEE) nisu uvek lako iskoristivi. Do 1970, oni mešaju, recimo, troškove “hotelske, kafanske, restoranske i one iz menzi” (Lanber, 1992. i Kombri, 1995); posle tog datuma, sprovedena su specifična izučavanja “vankućne ishrane”, ali, nažalost, vrlo neredovno.

Za trideset godina, ishrana van kuće (kolektivni i komercijalni sektor) znatno se razvila, sa stalnim porastom troškova od 30 % u francima između 1970. i 1990. Udeo ishrane van kuće u domaćem budžetu ishrane prešao je od 15,3 % u 1980. na 20,2 % u 1991 (INSEE, 1993). Između 1984. i 1998. porast ovog troška usporen je po vrednosti, pokazao je čak 1995. i 1996. izvestan uzmak, zatim je ponovo postao izrazito pozitivan 1999. To ne znači da je za te dve godine opadanja u vrednosti broj obroka izvan kuće opadao, daleko od toga. Ovaj fenomen krije, u stvari, više protivrečnih tendencija: posledice povećanja broja obroka u restoranima, za koje se smatra da su neprofesionalni (ne uključujući menze za kolektivnu ishranu), zamaskirane su opadanjem troškova u proseku, što u stvari proizlazi iz:

– uprošćavanja strukture obroka. Često se napušta struktura klasičnog jelovnika: antre, jelo sa garnirungom, sir, desert – ili samo desert za uprošćene strukture, i strukture prekomponovane u dve, čak samo jednu od ovih kategorija: bilo antre, jelo sa garnirungom, kafa, bilo jelo sa garnirungom, desert, a ponekad čak samo jelo sa garnirungom;

– opadanja potrošnje vina;

– i sniženja cene obroka.

Restorani koji najviše imaju koristi od ovog razvoja jesu oni koji jevtino nude uprošćene formule. Analiza ovog sektora treba, dakle, podjednako da se uzima u obzir.

Rast broja obroka van kuće iznosi više od 16 % između 1985. i 1999. Ove brojke zamagljuju veoma različite varijacije po sektorima. U kolektivnoj ishrani je sektor rada (restorani po preduzećima) kratkoročno pretrpeo uticaj ekonomskih ciklusa. S druge strane, novi oblici organizovanja vremena rada, prelazak na tridesetpetočasovnu nedelju, teže da umanje broj dana prisustva u preduzeću i, znači, broj obroka potrošenih u ovom segmentu. Sektori zdrav-

stva (bolnice, domovi za penzionere) i školski su, zauzvrat, u velikom usponu.

U prvom sektoru, starenje stanovništva i institucionalizacija života u poznim godinama uveliko kompenzuju smanjenje trajanja boravaka hospitalizovanjem. Školska ishrana može da za koju godinu oseti posledice opadanja školske populacije. Za sada, porast je još znatan, poduprt povećanim brojem obroka van kuće u toj populaciji, naročito onih najmlađih (Mišo, 1997) i produženjem trajanja studija.

Što se sektora komercijalne ishrane tiče, on je veoma osetljiv na posledice krize ili prekid rada. Analiza želja sa pitanjima tipa: "Kad biste imali više novca za ishranu, šta biste promenili?" pokazuje ishranu kao regulacioni prostor za varijacije kupovne moći. Godine 1998, 62% lica je izjavilo, u slučaju povećanja svog budžeta za ishranu, da bi htelo da ga posveti izlascima u restoran ili prijemima (Pulen, 1998-2002). Obrnuto, u slučaju smanjenja kupovne moći, tačka restoran je prva koju pogadaju restrikcije.

#### **4. Osoba koja se hrani, sistem ishrane i odlučivanje**

Za razliku od porodičnog konteksta u kom se odlučivanje o ishrani velikim delom prepušta domaćici, u restoranu sa samoposluživanjem osoba koja se hrani individualno pravi svoj izbor iz manje-više otvorene ponude. Da bi odgovorili očekivanjima raznolike klijentele, stručnjaci za ishranu stvaraju oblike mnogostrukih ponuda: samoposluživanje, *scramble*, bife, *food-court* ... u kojima postoji široka sloboda izbora.

Čitaoci, upućeni u istoriju gastronomije, znaju da služenje po principu bifea sa veoma širokim izborom, što se sve više koristi u kolektivnoj ishrani, nalazi ekvivalente u svečarskoj aristokratskoj ishrani. To je, recimo, slučaj sa velikim slavljinama na francuski način od kraja srednjeg veka do Francuske revolucije (Pulen i Nerenk, 2000). Kad se tako servira niz jela, ponekad više desetina, služi se gostima na tri najzmenične trepeze. Oni jedu, prema svom raspoloženju, veće ili manje količine. Pri takvom serviranju, svi ne jedu sve, već radije ovde-onde štrpkaju. Bife na francuski način u stvari je režiranje obilja. Međutim, to se odnosi samo na jedan sasvim mali sloj društva.

*Imati izbor* u svakodnevnoj ishrani novi je fenomen u istorijskim razmerama a restorani sa mnogostrukom

ponudom i neposrednim pristupom relativno su novi. Dolazeći iz Sjedinjenih Država, distribicioni sistemi sa samoposluživanjem potiču iz 1970-ih godina i brzo su se razvili kao kolektivna ishrana, a naročito u sektoru ishrane po preduzećima (Pulen i Laros, 1995). Ova tehnička rešenja sudeluju u pomeranju odlučivanja o hrani od socijalne grupe prema pojedincu. Međutim, sloboda izbora osobe koja se hrani nikada nije potpuna. Ponuda je organizovana zavisno od onog što učesnici u kolektivnoj ishrani smatraju da gost očekuje i ta ponuda svojim obimom i složenošću predstavlja način izražavanja njihovog profesionalizma i predstave koju oni imaju o sopstvenoj profesionalnoj ulozi. Da preuzmemo Levinovu terminologiju, jesti u restoranu preduzeća znači koristiti drugi kanal snabdevanja hranom čiji donosilac nije više domaćica već šef kuhinje ili rukovodilac dotične ustanove.

Kroz ponudu, na onog ko se hrani deluju prinude proizišle iz konkretnog sistema akcije u kom se odvija kolektivna ishrana. Da bismo ih dobro shvatili, produbimo izučavanje konteksta. Niz jela ponuđen klijentu u restoranu preduzeća je, pre svega, rezultat trgovinskog ugovora između preduzetnog odbora ili Direkcije za ljudske resurse i neke ustanove za ishranu. Sam taj dogovor je pod uticajem predstava raznih učesnika u instancama koje donose odluke.

Odgovorni iz preduzetnog odbora ili iz Direkcije za ljudske resurse koji se staraju bilo za neposredno upravljanje ili za jedan ili više restorana, bilo za sklapanje ugovora sa ustanovama za kolektivnu ishranu, određuju broj i prirodu onog što će osobe koje se hrane naći u restoranu, to jest "teorijsku" ponudu. Određuje se iz normativne perspektive, s tim što odgovorna lica iskazuju sve u delovodniku troškova birajući između ponuda ustanova za kolektivnu ishranu ono što im izgleda poželjno za zaposlene u preduzeću. Oni to čine polazeći od niza manje-više eksplicitnih društvenih predstava o potrebama: "od onog što smatraju kao dobro za potrošača", ali isto tako od onog što oni misle da dotični potrošač želi, prema svojoj ličnoj predstavi o ishrani u preduzeću, svojim ličnim normama u ishrani i, najzad, od kulture preduzeća kom pripadaju.

Ali ova odgovorna lica takođe rade "pod kontrolom". Ona su izabrana, što je slučaj sa preduzetnim



odborom, ili su nameštenici Direkcije za ljudske resurse i paze na posledice koje bi mogle imati njihove odluke, jer se menza uvek doživljavala kao manje-više opasno mesto na kom se izražavaju i ponekad zaoštravaju problemi preduzeća (Mao i Penson, 1989). Ovaj kontekst navodi da se razvijaju prilično tradicionalne koncepcije o hrani i kolektivnoj ishrani s tim što je, pre svega, bitno ne talasati! “Kvalitetno snabdevanje”, “savremene instalacije”, to da! ali bez revolucije u tipovima snabdevanja.

Što se ustanova za kolektivnu ishranu tiče, njih zastupa “šef sektora” ili “komercijalista” koji takođe stavljaju primedbe i deluju prema društvenim indikacijama: prema potrebama osobe koja se hrani (ono što oni smatraju “dobrim za nju”, a te potrebe su zavisne, manje-više, od ekonomije, marketinga, socijalnih kretanja), prema koncepciji uloge kolektivne ishrane i kulture preduzeća i njegovih sopstvenih “normi” u ishrani.

Ove komercijalne interakcije omogućuju razradu ugovora koji, sa manje ili više pojedinosti, određuje snabdevanje: teorijsku ponudu. Ali od nje do realne ponude na koju nailazi osoba koja se hrani postoji izvestan broj odstupanja. Jer, teorijska ponuda je predmet dvostruke “interpretacije” ekipe koja upravlja restoranom: kulinarske interpretacije (u muzičkom smislu: od ostvarenja dela koje će biti manje-više uspelo, zavisno od talenta dirigenta) i od komercijalne interpretacije... Svi učesnici imaju relativne predstave za potrebe osobe koja se hrani, za sopstvenu stručnu ulogu i kulturu preduzeća kojima pripadaju.

Kolektivna ishrana karakteristična je po većoj individualizaciji izbora budući da odlučivanje ne zavisi od procene ostalih članova porodice, kao uostalom ni drugih osoba sa kojima se obrok deli, budući da je plaćanje individualno. Tu se menja obim i izbor hrane, jer ne zavise od onoga ko se hrani, niti od njegovog porodičnog okruženja, već od šefa kuhinje i niza ugovora koji prethode.

Ako se individualno odlučuje o onome šta se jede i o jelima koja će biti na poslužavniku, onda se bira između proizvoda čiju strukturu i obim određuju rukovodioci restorana. Obim izbora je znatno veći od onog na koji se obično nailazi u domu, a i priroda hrane (u isto vreme u pogledu njenog porekla i po-

stupka pri kuvanju) uvek se manje-više razlikuje od onoga što je u domu dostupno. S druge strane, ako su odlučivanje i način plaćanja individualizovani, sam obrok u kolektivnoj ishrani je bitno društveni čin, samo 12,4 % osoba jede sâmo. Izbor je u tom slučaju na svaki način istaknut a zapravo on određuje društveni položaj pojedinca.

### *5. Penzija ili povratak domaćem*

Značaj individualnog odlučivanja jasno se pokazuje kada se istražuju navike u ishrani u trenutku penzionisanja. Prestankom profesionalne aktivnosti, veliki broj osoba stavlja tačku na kolektivnu ishranu, što znači povratak na kućna pravila podnevnog obroka koji se ranije uzimao van kuće. Tako se 200 i 250 obroka godišnje vraća u domaću sferu. Prva posledica je povećanje obima kupovine hrane u kući. Ali to seljenje ima i psiholoških posledica. U restoranu, osoba koja se hrani individualno pravi svoj izbor. Sa povratkom u kuću, taj strogo individualan izbor sada zavisi od supružnika ili je ishod pregovora. One relativne predstave o tome šta je “dobro za jelo”, koje se između muškaraca i žena razlikuju, tada se sudaraju. Ograničenja vezana za eventualne lekarske dijete ili dijete za mršavljenje, ali i ukusi za koje znamo da se zavisno od pola razlikuju, moraju biti predmet pregovaranja u toku odlučivanja o kupovini i rađaju nove oblike interakcije. Za bračni par penzija često znači ponovo naučiti da se zajedno jede (Pulen, 1998).

Prestanak radne aktivnosti je takođe najpodesniji trenutak da se posmatra kako se menjaju uloge u domaćinstvu. Poređenje sa tridesetogodišnjim razmakom omogućuje nam da se jasno sagledaju duboke promene u društvenom prostoru ishrane. Položaj domaćice nije više toliko glavni, toliko odlučujući kao šezdesetih godina.

Pre svega, ne žive svi u paru i broj monodomaćinstava ili domaćinstava sa jednim roditeljem se uvećao. Zatim, kupovina hrane nije više isključivo u nadležnosti žene, domaćice. Više od 25 % muškaraca koji žive u paru izjavljuje da često obavlja kupovine, a 38% s vremena na vreme. Povrh toga, u sloju onih od 50 do 60 godina, u okviru parova, razlika u godinama između muškarca i žene – pošto je ona često mlada – znači da se prestanak radne aktivnosti ne

poklapa. Postoji prelazna faza u kojoj muškarci ponovo osvajaju domaći prostor pre svojih supruga, kritična faza u preraspodeli domaćih uloga (Pulen, 1998-2002). Ako kuvanje najčešće ostaje ženski teren, muškarci onda idu u nabavku i postavljaju sto očekujući kuvaricu... muškarci u tome naveliko sudeluju. Za celu ovu populaciju, višak slobodnog vremena povećava učestalost kupovina, a pijaca postaje naročito važno mesto socijalizacije.

Neki muškarci, uglavnom u urbanim sredinama, i društvene grupe sa višim kulturnim kapitalom, razvijaju sklonost za kuvanje kao aktivnost u dokolici. Preuzimaju na sebe staranje o kuvanju nedeljom ili u svečanim trenucima. Ali njihovo uplitanje često se svodi na one radnje koje se simbolično najviše cene: pečenje mesa na roštilju, pripravljanje glavnog jela obroka... dok se ženama prepuštaju drugorazredne pripreme ili briga da srede i operu posude. Žene onda često protivrečno doživljavaju ovo pritanje u pomoć. Ono je, u isto vreme, priznato kao preuzimanje obaveze, oslobađanje od dela tereta u kulinarскоj aktivnosti, koje se kreće u pravcu pravičnije raspodele dužnosti u domaćinstvu, a u isto vreme i kao zalaženje u njihovu oblast, na njihovu teritoriju. Javljaju se sukobi oko teritorijalnosti pošto muškarac biva optužen da je prigrabio onaj plemeniti i cenjeni deo u kuvanju, a svojoj ženi ostavio ponovno "dovođenje kuhinje u red". *Cela istina, on zbilja ponekad skuva, ali posle ja zaglavim sa raspremanjem džumbusa.* Ovde se jasno vidi da mnoge žene – naročito među službenicama – dospevaju u izvesnu protivrečnost uloga – između uloge "majke hraniteljke" koja obavlja celokupnu aktivnost što se kuvanja tiče, od odlučivanja pri kupovini do raspremanja i pranja sudova, i uloge "moderne žene", "aktivne", koja teži deljenju domaćih aktivnosti (Šodron, i dr., 1990).

U velikoj većini parova, naročito kad je muž prestao sa profesionalnom aktivnošću, on je taj koji sebe smatra – stavljanjem u službu kuvarici – iskorišćenim za drugorazredne dužnosti. Jer, kuvanje, naročito svakodnevno, i dalje ostaje ženska teritorija, a prenošenje dužnosti na muškarca često se odnosi na domaće poslove koji su najmanje cenjeni: postavljanje i raspremanje stola, pranje posuda.

U ovoj oblasti, kupovina hrane zauzima posebno mesto. Ako, ne precizirajući prioritet uloge, postavimo

pitanje tipa: *Da li vam se događa da obavljate nabavke hrane?*, uloga muškarca izgleda važnija. Dvadeset odsto aktivnih muškaraca često se upliće u ovu aktivnost, a ta brojka se penje na 38 % za one koji ne rade, s tim što, globalno uzeta, ova muška populacija iznosi 25%. Ako saberemo one koji tvrde da često i s vremena na vreme idu u nabavke, ove brojke se tada penju na 58 % za aktivne i 76 % za one koji ne rade.

Zemljoradnici, trgovci i zanatlije najmanje učestvuju u kupovini hrane: 57 % je prvih i 47 % ovih drugih. Rukovodioci i pripadnici slobodnih profesija izjavljuju da im je učešće veće, ali neredovno.

Bernar Zarka (1990) u domaćinskim dužnostima razlikuje tri podskupa: čisto ženski (pranje, peglanje, održavanje rublja); muški (pranje kola, donošenje drva...) i jedan skup "pregovaračkih" dužnosti koje su usmerene na aktivnosti vezane za hranu. To su one koje su nas zanimale u ovoj studiji.

Ukršteno poređenje izjava muškaraca i žena pokazuje velike razlike u pogledu ocene vlastitog stepena aktivnosti u kući. Tako muškarci svoje učešće uvek procenjuju kao veće od onog kako ga procenjuju žene. Isto tako, muškarci imaju osećaj da je uloga žena manja nego što one smatraju. Ma kako bilo, ma koliko da se društvene uloge menjaju, to se odvija polako, i rad u domaćinstvu u odnosu na hranu još je u velikoj meri ženski.

S francuskog prevela Dana Milošević



---

PAVEL KAMPEANU

---

# STALJINISTIČKA DIJETA - KRALJ IBI NUTRICIONISTA

---

*Koristeći dobro poznati instrumentarijum totalitarizma – prečutkivanje ili frazeologiju – komunizam je nadzirao i rukovodio društvom realne nemaštine, stvarajući uporedo, prividno izobilje. Da li je to podstaklo Nikolaja Čaušeskua, rumunskog diktatora, da 1982. godine dekretom upozori građane da previše jedu, iako je tada u Rumuniji vladala potpuna nestašica? Diktatura i dijeta: dva režima teška za varenje.*

Gotovo svi komunistički vlastodršci, staljinisti, uspeli su da se održe na vlasti i posle fatalne 1989. godine u kojoj počinje konačni sunovrat totalitarnih, komunističkih režima. Jedini koji je, zajedno sa suprugom, platio glavom taj istorijski krah komunizma, bio je “genije s Karpata”, rumunski predsednik Nikolaje Čaušesku. Ovaj izuzetak nije ušao u istorijske anale zbog toga što su Rumuni krvoločni egzekutori, genetski predodređene ubice; pogrešili su i neki politički lideri sa zapada koji su čitavu naciju poistovetili sa grofom Drakulom. Čaušesku je likvidiran po kratkom postupku zbog preteranog staljinizma koji je primenjivao u najprimitivnijoj formi ikada viđenoj na tlu Evrope sve do kasnih 1980-ih i početka 1990-ih. Rumunski komunistički lider je tokom 1960-ih uživao masovnu podršku sunarodnika, međutim, poslednje trenutke života proveo je okružen mržnjom gotovo svakog Rumuna. Rađanju i jačanju mržnje pre-

ma Čaušeskuu možda je ponajviše doprinela tzv. staljinistička dijeta, Rumunima poznata i pod zvaničnim nazivom “Program naučnog prehranjivanja populacije”.

Ovaj program, obnarodovan 14. jula 1982. godine, osmišljen je, navodno, da bi se zaštitilo zdravlje nacije. U zvaničnom dokumentu bilo je naročito naglašeno da je opšte zdravstveno stanje populacije pokazivalo zabrinjavajuće simptome: kod nedopustivo velikog broja građana je konstatovana gojaznost, a ova masovna pojava je u najvećoj meri prouzrokovana preteranom konzumacijom masti životinjskog porekla. Integralni tekst “Programa naučnog prehranjivanja populacije”, objavljen u zvaničnom partijskom glasilu *Scinteia*, sadržao je čak i preciznu tabelu u kojoj se preporučuje idealna telesna težina u zavisnosti od visine, pola i drugih fizičkih osobenosti. Program je bio praćen i gromoglasnom medijskom kampanjom u kojoj su ugledni naučnici i eksperti obrazlagali medicinsku, socijalnu i ekonomsku utemeljenost ove društvene inicijative.

Programom je bila obuhvaćena čitava serija namirnica i za svaku od njih pojedinačno precizirana je količina dozvoljena za konzumaciju svakom građaninu u periodu od jedne godine. Evo i nekoliko primera:

meso: 60 – 70 kilograma;  
riba: 8 – 10 kilograma;  
mleko i mlečni proizvodi (ne uključujući buter): 210 – 230 litara;  
jaja: 260 – 280 komada;  
masti: 16 – 18 kilograma;  
sveže povrće: 170 – 185 kilograma;  
sušeno povrće: 3 – 4 kilograma;  
sveže voće: 85 – 95 kilograma;  
šećer (uključujući i slatkiše): 22 – 26 kilograma;  
krompir: 70 – 90 kilograma;  
razne žitarice: 120 – 140 kilograma, i tako dalje.

Ovakva, “naučno” zasnovana dijeta se ne može ni zamisliti bez statistike i prosečnih vrednosti, ali u ovom slučaju statistika nije bila dovoljna. Iako su autori programa nastojali da osmisle raznovrsnu ishranu, u originalnom dokumentu stoji, na primer, da deca mlađa od tri godine imaju pravo da pojedju između 19 i 22 kilograma mesa godišnje, dok je za

odrasle muškarce, radno aktivne i svakodnevno izložene ogromnim fizičkim naporima, propisano između 76 i 90 kilograma za isti period. Odražavajući realno stanje tadašnjeg rumunskog društva, ove preporuke su određivale u kojoj proporciji odraslim osobama sleduje više hrane nego bebama, koliko više namirnica bi trebalo da dobijaju muškarci od žena; vrednim rudarima je bilo određeno znatno veće sledovanje hrane nego arhitektama uz argumentaciju da arhitekta radi lakši posao i da mu je osnovno sredstvo za rad – olovka. Sve u svemu, mere propisane Programom, navodno su razotkrivale i dokazivale da su sve optužbe upućene od “spoljnih neprijatelja” rumunskog socijalističkog društva o tobožnjem egalitarizmu i socijalnoj uniformizaciji građana u rumunskom socijalističkom društvu – neosnovane.

Ovako obimno i ambiciozno zamišljen projekat nije mogao da pretenduje na isti stepen preciznosti u svim svojim aspektima. Primera radi, razmotrićemo dve dimenzije Programa: s jedne strane, pozabavićemo se ritmom ishrane, a s druge, raspoloživim izvorima hrane.

U pogledu ritma ishrane, Programom je bilo isplanirano da se, u proseku, za doručak konzumira količina od 30 % hrane neophodne za jedan dan, 50% dnevnog sledovanja bilo je predviđeno za ručak kao glavni dnevni obrok i za večeru preostalih 20%, što je bilo vanredno precizno odmereno. Ipak, neke stavke su izazivale nedoumicu: da li se mora ponavljati isti meni propisan za tri glavna dnevna obroka – na primer, da li se dnevno sledovanje krompira mora raspodeliti i na doručak, i na ručak, i na večeru, ili, upravo suprotno tome – pripremati uvek različit jelovnik? Ukoliko važi ovo poslednje, da li svaki pojedinačni obrok mora iz dana u dan biti pripreman po istom receptu, na primer, da li se za svaki doručak moraju pripremiti tri četvrtine jajeta koliko je po proračunu kada se prosečno godišnje sledovanje od 260 do 280 jaja po osobi, podeli na broj dana u godini, ili se doručak s jajima mora smenjivati s doručkom bez jaja, itd.?

Kada govorimo o raspoloživim izvorima hrane, javljala se poteškoća koja se u najkraćim crtama može definisati kao nesklad između propisanih količina namirnica i proizvedenih količina istih tih namirnica koje su ujedno i na raspolaganju potrošačima. U tom

smislu, Programom je bila predviđena godišnja konzumacija mesa od 60 do 70 kilograma po odraslom stanovniku, dok su zvanični statistički podaci pokazivali da se u Rumuniji proizvodilo 39 kilograma mesa po stanovniku (podaci se odnose na 1979. godinu, poslednju u kojoj su informacije tog tipa bile dostupne javnosti). Nije se ni postavljalo pitanje da li da se ova očigledna nestašica mesa pokriva uvozom, jer je Rumunija nastavljala bez prekida da izvozi sve svoje prehrambene proizvode uključujući i one koji su bili deficitarni.

#### *Imaginaro u elementima Plana*

Nažalost, ovakav tržišni nesklad nije se odnosio samo na meso; zvanični statistički podaci su se veoma teško uklapali – ne samo sa preporukama iz Programa, već i sa svekolikom, realnom proizvodnjom prehrambenih proizvoda. Praksa da se zvanična statistika veštački kreira i stimuje prema potrebama nije se primenjivala samo na domen prehrambene proizvodnje, ali je u ovoj sferi bila posebno naglašena iz jednog naročitog razloga: sistem izračunavanja proizvedenih količina hrane. Čini mi se da bi bilo korisno da prepričam nešto što sam lično doživeo kako bih čitaocima bolje dočarao i opisao taj sistem. U julu 1988. godine nalazio sam se u gradiću Sibiu, administrativnom centru okruga Transilvanija koji je u to vreme nosio isto ime kao i gradić. Ovaj okrug je bio pod posebnom protekcijom državnog vrha zbog toga što je u tom periodu prvi čovek Transilvanije bio niko drugi do mladáni Niku Čaušesku, sin rumunskog predsednika za koga se tada verovalo da će naslediti oca na mestu šefa države.

Tokom svog boravka u Sibiu, upoznao sam se i zbližio s drugom B., tadašnjim instruktorom Centralnog komiteta Komunističke partije Rumunije, čovekom koji je bio dovoljno otvoren da mi poveri svoj veliki problem: sutradan je trebalo da dočeka drugove iz treće uzastopne komisije s mandatom centralnog partijskog organa da još jednom prokontroliše prihode ostvarene u okrugu. Ovaj detaljan uvid u prihode isključivo je njemu pružao mogućnost da shvati princip po kojem funkcioniše sistem: centrala Partije nije imala poverenje ni u rad svojih okružnih partijskih ćelija, ni u rad komisija koje je sama imenovala. Sistem je bio postavljen tako da najpre omo-



gući partijskom vrhu da se fizički domogne i preuzme kontrolu nad svim poljoprivrednim prinosima, a potom i da ih prodaje na inostranom tržištu. Svrha sistema je da se celokupni prihod ostvaren od izvoza poljoprivrednih proizvoda reinvestira u industriju.

Sistem se zasniva na dvostrukoj dinamici, privremen je i kvantitativan. Predstavićemo i osnovne repere tog sistema:

- a) Plan: evaluacije se, s jedne strane, baziraju na predviđanju, a s druge, na nametanju proizvodne norme za narednu žetvu (sam Plan je u formi zakonskog akta);
- b) Efektivni prinosi podrazumevaju:
  - ukupne količine proizvedene u poljoprivredi i stočarstvu, od kojih se moraju odbiti sledeći delovi:
    - deo koji nije požnjeven i koji je ostao da truli na njivama;
    - deo koji su ukrali seljani;
    - deo koji lokalni organi vlasti kriju od partijske centrale.

Dakle, imajući u vidu predstavljene premise, stvarni i realno raspoloživi prinosi, mogu se svedeno prikazati i kao aritmetička formula:  $a - (b + c + d) = a'$

- c) Prinosi u količinama predstavljenim od strane lokalnih direkcija. I ovde se primenjuje tzv. opšta restriktivna evaluacija:  $C < a'$ ;
- d) Prva komisija s mandatom partijske centrale. Evaluacija "prikupljenih prinosa":  $D > C$ ;
- e) Druga mandatna komisija. "Zatezna" evaluacija:  $E > D$ ;
- f) Treća mandatna komisija. "Hiperbolična" evaluacija:  $F > E$ .

Ovakva dinamika se može predstaviti i svedenim matematičkim formulama:

$$A > a' > C \text{ i } F > E > D > a'$$

Primenom ovakvog sistema, svaki agrarni ciklus donosi tri krajnja proizvoda:

- $a'$  – prinosi koji se stvarno mogu iskoristiti i koji, najvećim delom, pripadaju partijskoj centrali.

F – prinosi koji su “frizirani” i obnarodovani u propagandne svrhe, ovde ubrajamo i zvaničnu, državnu statistiku.

F – a’ – imaginarni viškovi agrarnog ciklusa, ujedno i izmišljeni izvori hrane za narod, projektovani ovim putem u sferu potpune magije za narod.

Ovakav, višenamenski karakter istog proizvoda dovodi do paradoksa: što je veća zvanično objavljena količina prinosa, to je manje namirnica za ishranu Rumuna. U trijumfalističke procene prinosa (“F”) mogu da poveruju samo oni koji su ih fabrikovali, ali ne i njihove žrtve, što *summa summarum*, dovodi do realnog ukidanja komunikacije na relaciji vlast – narod. Radno aktivna populacija nije sposobna da ostvari magične poslovne rezultate i da zadovolji svoje vitalne potrebe hraneći se izmišljenim namirnicama – drugim rečima, dolazi do pojave svojevrstne desinhronizacije koju bi “Program naučnog prehranjivanja populacije” trebalo da prevaziđe.

#### *Magija dogmatizma*

Za građane Rumunije problem se nije ogledao u dilemi – kada i za koji obrok upotrebiti tri četvrtine jajeta koje, prema “programu”, sleduje svakom građaninu, već kako nabaviti ta jaja. “Program naučnog prehranjivanja populacije” nudio je Rumunima brojke ali ne i pravu hranu, prehrambene proizvode od kojih se živi i naravno, u narodu je bio shvaćen kao uvertira u još jednu, novu seriju restrikcija i nestašica: Rumuniju je u tom periodu zahvatila histerija masovne kupovine i talas frenetičnih nagomilavanja kućnih zaliha hrane; u sećanju su ostali ogromni, nepregledni redovi kupaca ispred prodavnica i samoposluga širom zemlje. Ljudi nisu kupovali ono što im je bilo potrebno, nego ono što su slučajno pronalazili u rafovima i to, bez razlike, u najvećim mogućim količinama. Stanovi su bili pretvoreni u ostave i skladišta, a čitave porodice su se nedeljama hranile istim jelom samo da ne bi osiromašili svoje zalihe.

Suočen sa ovakvim poremećajima, režim je uočio da je centralizovana regulacija tržišta prehrambenim proizvodima neminovno iziskivala i centralizovan sistem otkupa. Na reakciju vlasti nije se dugo čekalo: po hitnom postupku je usvojen i primenjen dekret kojim je bio obuhvaćen veliki broj namirnica i tačno

propisane maksimalne količine zaliha dozvoljene svakoj porodici. Građani koji bi se oglušili o ovaj dekret smatrani su prestupnicima i osuđivani su na stroge zatvorske kazne. Bila je to nesumnjivo jedna inovacija, kako u sferi krivičnog prava, tako i u domenu ekonomije. Iz ugla krivične prakse, bila je to inovacija jer je za kupovinu namirnica bila predviđena oštrija kazna nego za krađu tih istih namirnica. S ekonomskog stanovišta inovacija se ogledala u tome što građani više nisu bili vlasnici sopstvenog novca. Oni su zadržali slobodu i pravo da poseduju novac, ali ne i da ga troše po sopstvenom nahodanju i prema svojoj volji.

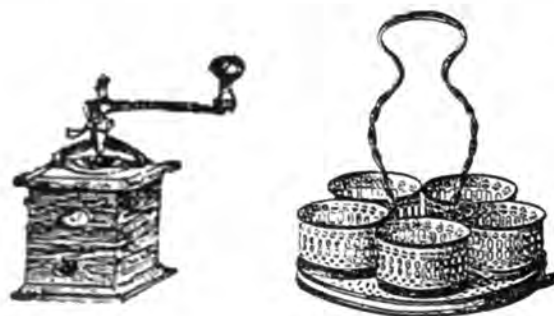
Ovaj pokušaj da se centralizovanom normativnom praksom i sistemom sankcionih mera reguliše šta će tačno pojesti 20 miliona ljudi za svaki od tri dnevna obroka, sve vodeći računa o različitim starosnim grupama, polu i profesiji, učinio mi se kao pogodan za razotkrivanje srodnosti između staljinističkog dogmatizma i poimanja magičnog. U tom smislu, ključno pitanje glasi: odakle potiče ta pomama i strasna želja vlasti da dokažu naučni karakter tog odurnog projekta? Hraniti se, jesti – to je potpuno individualni čin svojstven svim živim bićima, bilo da je reč o ljudima, bilo da se radi o životinjama, a njegov individualni karakter vodi poreklo iz prirode, on je biološki determinisan. “Program naučnog prehranjivanja populacije”, zamisao rumunskog diktatora rodila se ciljajući na socijalizaciju tog prirodno individualnog čina – dakle, ta namera bila je usmerena protiv prirode. Dajući ovom projektu naučni karakter, staljinistički rezon je pretendovao da uspostavi kontrolu nad prirodnim zakonitostima koje je ili ignorisao ili negirao. Stoga, možemo da zaključimo da upravo to nepoznavanje i negiranje autentičnih prirodnih zakonitosti pronalazimo i u staljinističkom dogmatizmu i magijskom.

Unisono, horsko odobravanje i podršku Programu od strane eksperata zaduženih da veštački kreiraju naučnu pozadinu, nadjačavao je glas jednog uglednog lekara, doktora Julijana Minčua, vedete ovog staljinističkog projekta osiromašenja ishrane rođenog 1982. godine. Taj isti čovek je danas na položaju ministra zdravstva u vladi koja ima za osnovnu dužnost da izbriše sve tragove staljinizma u Rumuniji. Ovakva metamorfoza nije ništa neobično, ona je redovna pojava koja ukazuje na odlučnu strategiju da-

našnjih vlasti koje žele ključnu ulogu u procesu socijalne rehabilitacije i promocije. “Program naučnog prehranjivanja populacije” doveo je rumunsko društvo na strmu stazu koja je iz opšte nestašice prehrambenih namirnica direktno vodila ka opštoj gladi. Apeli upućeni svetu podstakli su Međunarodnu organizaciju Crvenog krsta da ponudi svoju pomoć, naročito deci. Kada je rumunski diktator, “genije s Karpata”, odbio pomoć humanitarnih organizacija, jedna grupa majki je stupila u protest. U javnom protestnom pismu rumunskih majki, upućenom svetu posredstvom talasa radija “Slobodna Evropa”, naročito se podvlači “beznadežna situacija izazvana nestašicom osnovnih životnih namirnica u Rumuniji”.

Pa ipak, možemo da konstatujemo da je ovaj program stvorio jednu stvarnu inovaciju: katastrofalni periodi gladi izazvani sušama, ratovima ili drugim elementarnim nepogodama, prerasli su u strateška izgladnjivanja nacije. Nestašice hrane, praćene svim poznatim, žalosnim posledicama, prerasle su u socijalni cilj.

S francuskog preveo Jovan Đukanović





#### GROF OD FOA

Žan de Froasar, 1337–1410.

*Froasar je posetio grofa od Foa (oblast severno od Pirineja) u jesen 1388.*

Opisaću vam kako je živio grof od Foa. Kad bi u ponoć izašao iz svoje sobe da večera u dvorani, dvanaest slugu ispred njega je nosilo dvanaest upaljenih baklji, koje su držane ispred njegovog stola, sjajno osvetljavajući dvoranu, uvek punu vitezova i vlastelina, s mnogo stolova postavljenih za večeru onima koji to žele. Za njegovim stolom mu se niko nije obraćao, osim kad ga on zamoli. Obično je jeo mnogo živine, ali samo krila i noge, i malo je pio. Mnogo je voleo minstrelsku poeziju koju je izvanredno poznavao. Voleo je da mu njegovi službenici pevaju pesme, ronda i virelaje. Za stolom bi ostao oko dva sata, a uživao bi i da mu putujući zabavljači igraju između jela. Pošto bi ih odgledao, slao bi ih za stolove viteza i vlastelina.

*Froissart Chronicles (Froasarove hronike), ur. i prev. Geoffrey Brereton, 1968.*

---

### VELIKI KAN

Marko Polo, 1254–1324.

*Marko Polo je sreo cara Kublaj Kana  
(1215–94) 1275. godine.*

U sredini dvorane u kojoj je Veliki Kan se-  
deo za stolom, nalazio se veličanstven ko-  
mad nameštaja u obliku četvrtastog kov-  
čega, čija je svaka strana duga po tri stope,  
duborezna životinjskim figurama i zlatom.  
Iznutra je šupalj kako bi u njega stao go-  
lemi čup od čistog zlata, koji drži mnogo  
galona. Na svakoj od četiri strane nalazi se  
po manji sud, veličine svinjske glave, s ko-  
biljim mlekom, kamiljim i tako redom, zavi-  
sno od jela koje uz to ide. U tom bifeu su i  
pehari i putiri njegovog veličanstva, iz kojih  
pije piće. Neki od njih su divne zlatne iz-  
rade. Veličina im je tolika da je vino ili piće  
kojim su napunjeni bilo dovoljno za osam  
do deset ljudi...

Kad Veliki Kan sedne da obeduje u svojoj  
carskoj dvorani – što ćemo detaljnije opi-  
sati u sledećoj knjizi – sto postavljen usred  
prostorije podignut je na visinu od desetak  
lakata, a podalje od njega je veliki bife, s  
posudama sa svim pićima. Svojim natpri-  
rodnim umećem čine da se putiri pune vi-  
nom, mlekom i drugim pićima, a da ih po-  
sluga ne dodiruje, i da se kreću kroz vaz-  
duh po deset koraka sve do ruku Velikog  
Kana. Čim ih isprazni, vraćaju se odakle su  
došli; sve se zbiva u prisustvu onih koje je  
njegovo veličanstvo pozvalo da prisustvu-  
ju predstavi...

Brojni koji su njegovo veličanstvo služili  
obavezno su nos i usta pokrivali lepim velo-  
vima ili svilenom tkaninom da svojim da-  
hom ne zagade njegovu hranu i piće. Kad  
bi zatražio piće sluga koji bi mu ga prineo  
povukao bi se tri koraka i klekao, na šta bi  
dvorani i svi prisutni slično pali ničice. U  
istom času bi svi nebrojeni muzički instru-  
menti počeli da sviraju i nastavljali sve dok  
on ne popije piće, nakon čega bi se iznova  
učitali. To se ponavljalo pri svakom njego-  
vom piću. Izlišno je ma šta kazati o jelima  
jer je lako zamisliti svo njihovo izobilje.

*The Travels of Marco Polo (Putovanja Marka  
Pola), prev. Manuel Komroff, 1953.*

---

OMEKŠAVANJE  
Endru Džonson

*Još uvek se koriste metode 'omekšavanja', mada bi predlozi EZ mogli da zabrane taj proces. Kažu da je davanje injekcija papaina stoci uobičajeno u SAD, gde živi veliki procenat starijih ljudi koji nose veštačke zube i vole da im šnicla bude meka kao paté.*

Hemijske metode koriste se i za "poboljšavanje" kvaliteta goveđeg mesa. Više od 10 odsto stoke ubijene u Britaniji 1989. godine, dobilo je pola sata pre smrti injekciju papaina, enzima za varenje proteina dobijenog iz papaje. On izvanredno deluje na dobijeno meso: može da učini "najtvrđe kravlje meso mekim kao najskuplja šnicla od buta". U stvari je omekšavajuće dejstvo tako dramatično da se džigerica i bubrezi tretirane stoke ne mogu prodavati za normalnu upotrebu, jer se pri kuvanju raspadaju. Proces su razvili Sviftovi iz Čikaga, glavni veletrgovci mesom, koji tako dobijeno meso prodaju sa oznakom Pro Ten govedina. Isprva je praksa bila ograničena na starije muzare, ali se sve više koristi za dobijanje visokokvalitetnih odrezaka od normalnih goveda. Farm Animal Welfare Council kritikovao je proces, pošto injekcija od 100 ml enzima u vratnu venu ponekad kod krave izaziva šok, čak i trenutnu smrt. Nekuvano meso sadrži četiri milionita dela papaina, koji se aktivira i uglavnom raspada tokom kuvanja. Što se tiče rizika po zdravlje vezanog za ovako tretirano meso, nema pouzdanih dokaza, ali je novembra 1989. Dejvid Meklin, britanski ministar za sigurnost hrane, najavio da će ta praksa biti zabranjena u skladu sa nacrtom evropskih predloga kojima se zabranjuje prodaja enzimski obrađenog mesa posle 1992. godine.

*Factory Farming (Fabrički uzgoj), 1991.*

---

**DOBAR UKUS U HRANI**  
Elzi de Vulf, 1856–1950.

Pošto se hrana, kao i moda, vremenom menja, naš standard u hrani veoma se razlikuje od predratnog standarda 'raskošnog gostoprimstva'. Današnji dobar ukus u hrani obratan je od raskoši i obeležen istim ograničenjima i isključenjima kao večernja haljina iz 1934. u poređenju s onom koja se nosila 1900.

Zato moja knjiga, pored dela s receptima, ima i odeljak posvećen jelovnicima. Oni su zamišljeni kao vodič za savremen obrok, kako ga ja shvatam, i nadahnuće domaćicama koje više ne mogu da smisle šta bi naručile. One će, nadam se, naći utehu, kao što sam često i sama na ivici nerava, u oslanjanju na ove jelovnike, odabrane iz mojih mnogobrojnih, višegodišnjih zbirki.

Po mojoj filozofiji hrane, savršen obrok je kratak obrok. Pirodno, kratak obrok podrazumeva da je nekoliko jela savršeno i izdašno servirano. Uvek držim rešo (grejač hrane) na stočiću na kome jela ostaju topla da bi po drugi put bila valjano servirana. Kratak obrok mora imati savršeno uravnotežen jelovnik: treba da sadrži jedno jednostavno i jedno bogatije jelo. Uz pažljiv odabir jela u ovom kratkom, dobro uravnoteženom obroku, nepotrebno je produžavati vreme provedeno za stolom što je, u ovo doba spartanskog jedenja, najveće iskušenje za bar pedeset odsto ljudi koji su naučili da jedu mudro i dobro.

Osim toga, mislim da u svakom obroku treba da postoji nešto što nazivam 'iznenađenjem' – neko jelo koje je, ako je moguće, novo jelo servirano na nov način. Tako je moj cilj u predstavljanju ove zbirke recepta bio da vam ponudim što je moguće više jela koja bi bila iznenađenje na kratkom jelovniku, umesto esktra i nepotrebno jela, kom se tako često pribegava kad nas mašta izneveri.

*Recipes for Successful Dining (Recepti za uspešno obedovanje), 1934.*



---

TRI VEČERE  
Plinije mlađi, 61?–113. g.

*Katiliju Severu*

Doći ću na večeru samo pod uslovom da bude jednostavna i nezvanična, bogata jedino sokratovskim razgovorom, ali i to mora ostati u granicama, jer valja misliti na jutarnje prolaznike. Sam Katon nije mogao da izbegne poniženje posle takvih susreta, iako je Cezarov neprijatni komentar pun divljenja. Prolaznici koje je sreo pijani Katon, pocrveneli su kad su otkrili ko je i (kazuje Cezar) "Pomislili bi da je Katon uhvatio njih, a ne oni Katona." Ima li boljeg dokaza Katonovog ugleda nego pokazati da čak i pijan izaziva strahopoštovanje! No, naša večera mora imati granice, u trajanju koliko i u pripremama i izdacima, jer mi nismo od onih ljudi koje čak i neprijatelji ne mogu kriviti bez reči hvale.

*Septicijusu Klarusu*

Ko si ti da prihvatiš moj poziv na večeru i nikad se ne pojaviš? Moja stvar dobro stoji i platićeš mi troškove u celosti, što i nije mala suma. Sve je bilo izneto: po zelena salata svakome, tri puža, dva jaja, ječmeni kolač i vino s medom, snegom ohlađeno (priznaćeš da prija gledati kako se taj skupi dodatak topi u posudi), uz masline, cveklu, krastavčiće, beli luk i brojne slične delikatese. Čuo bi komični igrokaz, čitača ili pevača, ili sve troje ako sam to veče darežljiv. Umesto toga izabrao si da odeš tamo gde će biti ostriga, svinjskih iznutrica, morskih ježeva i španskih igračica. Patićeš zbog toga – neću reći kako. Bio je to okrutni trik učinjen u inat jednom od nas – tebi ili verovatno meni, a možda obojici ako misliš da bi to bila gozba šale, smeha i učenja. Bogatiju hranu možeš jesti u mnogim kućama, ali nigde s toliko slobodnog i lagodnog uživanja. Jedino mogu da kažem probaj, a onda, ako ne odlučiš da odbiješ druge pozive, meni uvek možeš da se izviniš.

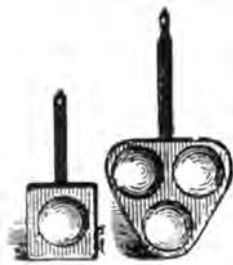
---

*Juliju Genitoru*

Hvala ti za pismo. Žališ se na večeru, veliki događaj koji te je ispunio gađenjem prema pantomimičarima, klovnovima i muškim 'igračima' koji su se vrteli oko stolova. Molim te nemoj uvek da se mrštiš – u mojoj kući nema ničeg sličnog, ali mogu da odgovorim onima koji to imaju. Nemam jer ne nalazim ništa novo ni zabavno što bi me privuklo toj vrsti šarmantnih 'igrača', drskosti pantomimičara i bedastoći klovnova. Ali, kao što vidiš, ja ne zastupam svoja načela, nego svoj lični ukus; pomisli koliko ima ljudi koji ne vole zabave koje mi smatramo izvanrednim, i smatraju ih besmislenim ili dosadnim. Koliko ih izađe na pojavu čitača, muzičara ili glumca, ili zgađeni leže, kao ti dok si trpeo one monstroznosti, kako ih nazivaš! Budimo tolerantni prema zadovoljstvima drugih da bi nam naša bila oprostena.

*Letters (Pisma),*  
prev. Betty Radice, 1969.





---

# ZDRAVLJE





# MENE KONCEPCIJA ISHRANE I ZDRAVLJA

---

Povezanost ishrane i zdravlja je neizbežna činjenica života. Međutim, ta povezanost nekada može biti složena i tanana pa jasne kauzalne veze je teško uspostaviti, bilo oprobanim intuitivnim tehnikama, bilo sofisticiranim, sistematskim metodama moderne nauke. Dakle, dok je ta veza široko priznata u ljudskoj kulturi, ima naizgled beskrajno mnogo varijacija u načinima na koje je konceptualizovana i načinima na koje su te konceptualizacije prevedene u stvarna verovanja i prakse. Međutim, za početak, bilo bi korisno uzeti da konceptualizacije odnosa između ishrane i zdravlja imaju dva suprotstavljena aspekta: pozitivan i negativan. Pozitivni aspekt zasniva se na ideji da neke namirnice, kombinacije namirnica ili dijeta mogu proizvesti povoljne zdravstvene ishode. Oni koji prihvataju takve ideje mogu ove povoljne ishode shvatati kao generalizovane i nespecificovane. To jest, smatra se da neki izbori u ishrani održavaju, ili zaista popravljaju, jedinkin otpor prema bolesti, ili doprinose efikasnosti ili trajnosti tela. Međutim, takve ideje mogu biti i mnogo određenije. Može se, recimo, imati uverenje da su određeni izbori u ishrani ili određene namirnice u stanju da spreče određenu bolest. Isto tako može se smatrati da su neke namirnice ili režim ishrane pogodni za lečenje neke bolesti ili njeno podnošenje i ublažavanje simptoma.

Mnogi od negativnih aspekata povezanosti između ishrane i zdravlja su očigledni. Najočiglednije je da će izrazito neadekvatan unos hrane dovesti do gubitka težine i, najzad, smrti (od gladi ili pojave bo-

lesti u vezi s njom). No, nedostaci u ishrani koji nisu apsolutno gladovanje mogu biti posledica malog unosa hrane, neuravnotežene ishrane ili loše asimilacije. Tako nedostatak proteina kod beba po prestanku sisanja može dovesti do oboljenja poznatog kao kwashiorkor (naziv u Gani za teško oboljenje izazvano nedostatkom proteina kod dece čiji su simptomi prestanak rasta, promene na koži i kosi, otoci, anemija... prim.prev.) . Nedostatak vitamina D može izazvati rahitis, bolest koja uglavnom pogađa decu i svojstveno joj je omekšavanje rastućih kostiju (posledica su O noge). Skorbut nastaje usled nedostatka vitamina C i proizvodi anemiju, sunderaste desni i kod dece ga prate malformacije kostiju i zuba. Osim toga, unos hrane, neminovno, može biti kanal za unošenje štetnih agensa u telo. To mogu da budu toksini (organski ili neorganski, prirodni ili sintetički) ili ma koji iz ogromnog niza organizama – izazivača bolesti. Povrh svega, u mnogim kulturama takvi agensi mogu biti konceptualizovani na načine koje bi moderna zapadna racionalnost smatrala natprirodnim ili mističnim.

Svrha ovog teksta je da usmeri pažnju na kulturne konstrukcije veza, ili pretpostavljenih veza, između onoga što pojedinac jede i stanja njegovog/njenog zdravlja. Naravno, te ideje, pogotovu u kontekstu zapadnih društava, nisu statične. One se, vremenom, menjaju, ponekad radikalno. Dakle, ta dinamična perspektiva je bitna, pošto prvo posmatramo primere tradicionalnih formi verovanja i prakse u odnosu na ishranu i zdravlje, a potom kako u zapadnoj kulturi postupno prevladavaju sistematičnija i racionalnija shvatanja. Prevlast tih pogleda ni u kom slučaju nije potpuna, kao što će se videti kad budemo razmatrali savremene zdravorazumske ideje i 'alternativne' dijetetske ideologije.

*Tradicionalna shvatanja veze  
između ishrane i zdravlja*

Tradicionalni oblici razumevanja i prakse nesumnjivo obuhvataju impresivan niz aktivnosti, između ostalih: lov, ribolov, zemljoradnju, izradu oruđa, oružja i drugih artefakata, lečenje, vračanje, i slično. Te tradicionalne forme razumevanja često nazivane 'narodno saznanje' ili 'prednaučno saznanje' obično poživaju na akumulaciji često vrlo detaljnih empirijskih

informacija. Akumulacija se, po pravilu, odvija tokom mnogo generacija pošto se pojmovi i tehnike pročišćavaju u repetitivnom, iako pomalo hazardnom, procesu pokušaja i pogreške. Promene u takvom znanju obično su spore, premda strpljivo ispoljavanje svakodnevnog radoznalosti i iznenadni srećni uvid ili otkriće mogu uroditi efikasnim i sofisticiranim načinima kontrole i manipulisanja svetom. Ipak valja imati na umu da tradicionalno znanje često sadrži konceptualizacije uzroka i posledice koje bi moderna nauka smatrala u biti iracionalnim, pošto pretpostavljaju kauzalne mehanizme koji ne bi mogli da izdrže strogo ispitivanje. Termin 'magijski' konvencionalno se koristi za takve ideje, obično sa nipoštašavanjem i omalovažavanjem. Uprkos tome, magijske tehnike i prateći rituali primenjuju se u tradicionalnim društvima u mnogim oblastima svakodnevnog života, naročito onim neizvesnim i nepredvidljivim. Povrh toga, akumulirano empirijsko znanje i magijske formulacije uzroka i posledice tako se međusobno isprepletu da ih je nemoguće razlikovati u ma kom apsolutnom smislu, formirajući jedinstven holistički sistem mišljenja. Dok gorke pouke pokušaja i pogreške mogu na kraju postati sastavni deo prakse, onde gde postoji dvosmislenost i neodređenost 'natprirodne' forme objašnjenja dovoljno su fleksibilne da se prilagode i prežive očigledno pobijanje. Sada možemo da se okrenemo aktuelnim primerima tih tradicionalnih ideja u sferi hrane i zdravlja.

Možda najrasprostranjenija od tih tradicionalnih konceptualizacija o interakciji ishrane i zdravlja je ona koja počiva na klasifikaciji toplo-hladno. Tu se toplo i hladno ne odnose na stvarnu temperaturu hrane, već na neuhvatljivije (i, u racionalnom smislu, iluzornije) svojstvo hrane. Osim toga, trave, pića, lekovi, bolesti pa čak i ljudi u mnogim takvim sistemima verovanja mogu se klasifikovati na isti način. Kao što je istakao Menderson (Manderson, 1987), na pojmove toplo-hladno nailazi se u kulturama Latinske Amerike, Azije i Afrike. Čini se da su te ideje bliške i starim tradicijama humoralne medicine, koje postoje u Evropi, islamskom svetu, Kini i Indiji. Ipak, etnografski podaci ukazuju da su takvi sistemi verovanja često vrlo varijabilni, uz obilje nedoslednosti i neslaganja (Manderson, 1987: 329). Drugim rečima, ispoljavaju tipičnu fleksibilnost i elastičnost tra-



dicionalnih načina mišljenja. Pod određenim okolnostima, kao što ćemo videti, te osobine omogućile su konceptima toplo-hladno da prežive i prilagode se uticaju modernizacije.

Malaja je primer društva u kome verovanja njegovih pripadnika snažno podvlače vezu između ishrane i zdravlja. U toj zemlji kategorizacija toplo-hladno još uvek je važna odlika sistema narodne medicine i prakse narodnih iscelitelja, koji su njihovi čuvari. Menderson nam pruža opšti opis malajskih ideja o podeli na toplo i hladno, ukazujući na način na koji su one ponekad povezane s pojmom ravnoteže. Tako se hrana klasifikovana kao topla može uzimati radi ublažavanja 'smrzavanja', ali njeno preterano konzumiranje može dovesti do neželjenih posledica kao što su ospe, groznica i zatvor. Te tegobe mogu se ublažiti uzimanjem hrane klasifikovane kao hladna (ta hrana smatra se dobrom za mlade čija su tela, po samoj svojoj prirodi, topla). Međutim, smatra se da preterivanje s hladnom hranom izaziva slabost i letargiju, artritis i reumatizam kod starih. U malajskim društvima se i neke bolesti klasifikuju kao tople ili hladne. Tako se, recimo, male boginje, velike boginje i ovčje boginje smatraju toplim infekcijama, pa bi bolesnik trebalo da izbegava toplu hranu dok se ne oporavi. I obrnuto, groznica, artritis, reumatizam i neuralgija su hladne bolesti, pa se njihovi simptomi mogu ublažiti smanjivanjem unošenja hladne hrane i povećanim uzimanjem tople hrane i lekova (Manderson, 1987: 330). Ima kulturnih grupa koje smatraju da se i ljudi dele na tople i hladne (stari se, recimo, mogu smatrati hladnijim od mladih, muškarci toplijim od žena), a čak može postojati i lična dimenzija (što je toplo za jednog, za drugog je hladno ili neutralno). Čak i u okvirima Malaje postoje znatne razlike u ovim verovanjima, a toplo-hladno pre se smatra tananim kontinuumom nego prostom binarnom suprotnošću. Međutim, uopšte uzev, začinjena ili hrana s više masnoća, kalorija ili proteina (npr. životinjski proizvodi) smeštena je bliže toplom kraju kontinuuma, a hrana s više vode (voće, povrće, itd.) bliže hladnom.

Detalniji opis nalazimo u studiji posmatranja sa učestvovanjem Vilsonove /Wilson/u jednom ribarskom selu na istočnoj obali Malajskog poluostrva. To istraživanje u stvari pokazuje znatne razlike u pojed-

načnim mišljenjima o tome kako bi trebalo klasifikovati konkretne namirnice. Ipak, široko slaganje postojalo je oko toga da su piletina, govedina, kozje meso, jaja, manioka, kvasac, ljuta paprika i začini topli, a voće i povrće hladni. Pirinač i riba, dva osnovna sastojka malajske kuhinje, smatrani su neutralnim (Wilson, 1981: 391). Osim toga, za neku hranu se smatralo da ima neposredne zdravstvene implikacije, mimo i pored dimenzije toplo-hladno. Smatralo se, na primer, da pirinač ima prirodenu vitalnu snagu, isceliteljske moći i da nema okolnosti u kojima ga je zabranjeno jesti. Beli luk je smatran dobrim za ublažavanje bola u stomaku, đumbir protiv umora, a mladi kokosov orah dobrim za opšte zdravlje. I obratno, neka hrana može biti zdravstveno rizična. Za papaju su govorili da od nje mala deca dobijaju gliste, a da škampe mogu izazvati glavobolju (Wilson, 1981: 394-5). Seljani mogu koristiti namirnice i za spoljnu upotrebu u medicinske svrhe, na primer u obliku obloga za lečenje glavobolje, zubobolje, čireva, groznice, prehlade i vrtoglavice. Upala sluznice kod beba lečila se privijanjem odsečenog kraja mladog kokosovog oraha, obloženog lekovitim lišćem, na bebin stomak. To se, uglavnom može smatrati u biti magijskim lečenjem, premda Vilsonova priznaje da u nekim slučajevima primenjene biljne supstance mogu imati i aktivna farmakološka svojstva.

Ovi malajski seljaci, u stvari, znaju za čitav niz bolesti za koje mogu smatrati da imaju magijske ili natprirodne uzroke, i reakcija na takve bolesti često podrazumeva preporučivanje ili zabranu neke hrane. Tako se verovalo da 'seduan', bolest gornjih disajnih puteva, izaziva zao duh, i da bolest, ako se zanemari, verovatno dovodi do ozbiljnih oštećenja. Lečenje je uključivalo primenu bajalica, osnovnih lekova i izbegavanje soja sosa, kikirikija, škampi i skoro svih vrsta riba. Pored toga su i oboljenja za koja se nije smatralo da imaju natprirodne uzroke mogla zahtevati izbegavanje neke hrane. Tako se smatralo da je 'medu', stanje s disajnim problemima i bolom u celom telu, izazvano zatvorom i da je hladna hrana, kao što su okra (jednogodišnja mahunarka, *hibiscus esculentus*, prim. prev.), plavi patlidžan, bundeva i papaja, štetna za obolele.

Uz samodijagnozu i samolečenje, Malajci konsultuju i tradicionalne iscelitelje i lekare moderne medicine,

zavisno od prirode bolesti. Zapadni lekovi uključeni su u tradicionalnu konceptualnu shemu i te supstance (u tečnom ili čvrstom stanju) klasifikovane su kao tople, te je stoga konzumiranje tople hrane za vreme dok se uzimaju – zabranjeno. U stvari, neka hrana, jaja na primer, može postati *bisa* (toksična) ako se uzima zajedno sa zapadnim lekovima, recimo pilulama. Fleksibilnost i prilagodljivost verovanja u toplu i hladnu hranu u malajskoj kulturi dodatno pokazuje činjenica da su i nove vrste hrane, uvedene kao posledica modernizacije nekih delova malajskog društva, apsorbirane u sistem. Među njima su namirnice koje se lokalno proizvode kao što su hleb, brašno, rafinirani šećer, sladoled, bezalkoholna pića i strano voće i povrće. Mada Vilsonova ukazuje da tradicionalne zabrane hrane mogu, pod određenim okolnostima, negativno da deluju na unos hrane kod žena izloženih velikim fiziološkim zahtevima reprodukcije, ipak priznaje stepen u kom te ideje formiraju jedan koherentan, integrisan i umirujući korpus verovanja i praksi. U stvari, kao što primećuje Menderson (1987: 330), moć takvih ideja leži u tome što pružaju uverljiva i razumljiva objašnjenja (i dostupne odgovore na) inače neshvatljive procese patnje i oporavka.

Vredne uvide u kognitivne osnove klasifikacionih sistema toplo-hladno pruža Meserova /Messer, 1987). Baveći se verovanjima o toplo-hladnom u starom srednjoameričkom mišljenju, primetila je postojanje suštinskog sinkretizma između evropskih verzija 'humoralne' medicine (koje su doneli Španci) i duboko ukorenjenih shvatanja zasnovanih na kontinuumu toplo-hladno svojstvenih, na primer, kulturama Asteka i Maja. Asteška verovanja u toplo-hladno nisu se, u stvari, ograničavala samo na hranu, zdravlje i medicinu. Izgleda da je smatrano da taj osnovni dualitet obuhvata čitav kosmos i važi i za biljke, životinje, minerale, zvezde i natprirodna bića. Što se tiče hrane, Asteci su supstance tamnih boja, pikantne ukuse i slatko voće svrstavali u grupu toplih, a divlje životinje, kiselo voće i voće s debelom korom u grupu hladnih. Narod Milta Zapotek (starosedeoci Meksika, kao i Asteci), klasifikuju hranu prema probavljivosti. Hrana 'teška za varenje' svrstava se u toplu ili hladnu, već prema tome da li neko svoje telo smatra toplim ili hladnim u trenutku kad je jede (Messer, 1987: 34–2). Prema tome, mora se voditi računa, jer

neravnoteža toplog i hladnog može da izazove bolest ili pogorša postojeće stanje.

Meserova zapravo nastoji da pruži opšti opis dublje logike tih toplo-hladno klasifikacija. Na primeru klasifikacije trava, ona ukazuje na to da bi oni koji se bave idejama toplo-hladno morali imati u vidu tri tipa atributa. Prvi od njih ona naziva 'opažljivim' (koji se mogu videti, okusiti, itd.). Opažljivi atributi mogu biti intrinzični (npr. crvena boja često asocira na toplo) ili ekstrinzični (npr. biljke kojima treba dosta sunca mogu se smatrati toplim). I drugi, 'funkcionalni', tip atributa dalje se deli na intrinzične i ekstrinzične. Kao primer intrinzičnog funkcionalnog atributa Meserova navodi verovanje da neke trave mogu da 'kuvaju' sirovu hranu u stomaku, pa se stoga smatraju toplim. Primer ekstrinzičnog funkcionalnog atributa je ideja da je neka trava topla pošto se može spolja koristiti za lečenje 'hladne' glavobolje. I najzad, 'afektivni' atributi tiču se dobrog i lošeg. Tople trave smatraće se lošim ako proizvode premoć toplog nad hladnim u onome ko ih jede i tako izazivaju bolest. Meserova ukazuje na to da deca uče ova načela u procesu socijalizacije, mada neodređenost i suštinska fleksibilnost sistema dopuštaju da različite jedinice dođu do konkurentskih a ponekad očito kontradiktornih klasifikacija sledeći iste kriterijume.

Meserova zaključuje da dualizam toplo-hladno možda predstavlja suprotnost primordijalnu i univerzalnu koliko i fundamentalna suprotnost između muškog i ženskog. Takva suprotnost 'lako se misli' (Messner, 1987: 344), pa je dobra za klasifikaciju. Verovanja u toplo-hladno, duboko ukorenjena u epistemološke osnove mnogih tradicionalnih kultura, mogu da pruže plodan konceptualni okvir za artikulaciju složenih veza između ishrane i zdravlja. Iako veze i mehanizmi na koje se te ideje odnose po kriterijumima zapadnih naučnih, medicinskih i nutricionističkih diskursa mogu izgledati ekscentrično ili neuverljivo, oni svojim sledbenicima zaista pružaju okvir za svakodnevno razumevanje i praktično delovanje. Stvarana vekovima i razrađivana od strane posvećenih specijalista, ta verovanja mogu izrasti u vrlo složene misaone sisteme. Kineska tradicionalna medicina je možda najrazvijeniji među sistemima u kojima se hrana tumači kao nešto što poseduje važna medicinska svojstva (vidi, npr: Read, 1982).

*Racionalizacija i moderna shvatanja  
odnosa ishrane i zdravlja*

Insistiranjem na merenju, računanju, predviđanju i sistematskoj organizaciji proces racionalizacije predstavlja moćnu pokretnu snagu modernih društava. Analiza tog procesa jedna je od centralnih i najtrajnijih tema sociologije. No, načela racionalne proračunljivosti proširena su i izvan sfera proizvodnje hrane, distribucije i marketinga, i primenjena na samu ishranu. Tarner (Turner, 1982: 255) povlači paralelu između starijeg religijskog asketizma i modernih medicinskih dijeta: oba nastoje da disciplinuju telo nametanjem pravila, pri čemu im je oboma zajedničko to što obično koriste ishranu kao fokus takve discipline. Tarner ukazuje na to da je razvoj formalne racionalnosti proces koji, sa svoje strane, rađa široki spektar specijalističkih profesionalnih grupa, čiji su posebni kolektivni interesi tesno povezani sa samim procesom. Pored toga, racionalizacija ishrane i proizvodnje racionalnih naučnih shvatanja veza između ishrane i zdravlja zahtevali su stvaranje nove metafore za telo. Ta metafora javila se kao kartezijansko shvatanje tela kao mašine, mašine čije funkcionisanje, unos i iznos mogu da budu predmet preciznih merenja i kvantifikacije (Turner, 1982: 258–9).

Da bi ilustrovao pojavu racionalnih medicinskih shvatanja ishrane i zdravlja, Tarner istražuje karijeru i ideje Džordža Čejnija /George Cheyne/, uticajnog škotskog lekara, rođenog 1671. ili 1673. godine u Aberdinšajru. Posle završenih studija medicine na Edinburškom univerzitetu kod Arčibalda Pitkerna /Archibald Pitcairne/, zagovornika primene matematike i medicini, Čejni oko 1720. postaje veoma uspešan lekar u Londonu, s mnogim pripadnicima engleske aristokratije, političke i književne elite među svojim pacijentima. Objavio je i niz knjiga o svojim medicinskim idejama i lečenju, koje su bile prevedene na nekoliko evropskih jezika. U sasvim realnom smislu, Čejnijev pristup pitanju veze između ishrane i zdravlja bio je u direktnoj vezi s njegovim doživljajem krize vlastitog zdravlja. Zbog ogromnog apetita za hranu i piće, Čejnijeva težina skočila je na grotesknih 230 kilograma. Imao je znatne teškoće pri kretanju i, razumljivo, pao je u stanje duboke depresije. Posle faze eksperimentisanja, sačinio je za sebe shemu lečenja zasnovanu na ishrani od mleka i

povrća, redovnom jahanju, strogo ograničenom unošenju alkohola i redovnom spavanju. Samonametnuta disciplina pokazala se izuzetno uspešnom, znatno je smanjio težinu i počeo 70 godina.

Čejnjev terapijski sistem zasniva se na specifičnom i eksplicitno racionalističkom shvatanju prirode ljudskog tela. Za njega je telo bilo hidraulična mašina, složen, iznutra čvrsto povezan sistem pumpi, cevi i kanala kroz koji kruži vitalna tečnost. Ta mašina može funkcionisati na zadovoljavajući način jedino uz ispravan unos hrane i tečnosti, a kvalitet i kvantitet te hrane i tečnosti smatraju se ključnim za dobro varenje. Dobro varenje i izbacivanje, kao i odgovarajući nivo fizičke aktivnosti shvaćeni su kao osnove dobrog zdravlja, a uloga lekara kao u biti sekundarna, pomoćna. Telesna mašina, u stvari, zahteva pažljivo nadgledanje unosa i iznosa, pristup koji je Čejni nazvao 'dijetetski menadžment'. Po njegovom mišljenju, dobro funkcionisanje telesne mašine ugroženo je s mnogo strana. Prvo su dijetetske promene u 18. veku, koje su naročito uticale na bogatije delove engleskog društva. Širenje trgovine donelo je brojnu bogatu i egzotičnu hranu i vina na dohvat višim slojevima, a preterano uživanje u tim poslasticama, pojačano neaktivnim stilom života, Čejni je video kao temeljni uzrok većine oboljenja od kojih je patila njegova povlašćena klijentela. Čejni je posebno brinulo to što bogati piju jaka vina i jaka alkoholna pića, koja imaju smrtonosni potencijal da isušite vitalne sokove telesne mašine. On je ukazivao i na šire ekološke činioce. Nikako na poslednjem mestu među njima, bila je još jedna posledica ekonomskog uspeha i napretka civilizacije – sve veći nivo prenaseljenosti u urbanim sredinama kao što je London. Nehigijenski uslovi i loš kvalitet vazduha mogu stvoriti rezervoar bolesti koje bi ugrozile najbogatije baš koliko i najsiromašnije.

S obzirom na centralnu važnost varenja u Čejnjevom shvatanju zdravlja i bolesti ne čudi što je, u okviru svog sistema dijetetskog menadžmenta, pokušao da klasifikuje namirnice po njihovoj 'svarljivosti'. Belo meso i suva, vlaknasta hrana blagog ukusa smatraju se lako svarljivim, a crveno meso, masna hrana jakog ukusa ili začinjena, teškim. Tarner (Turner, 1982: 263) daje shematski prikaz Čejnjevih klasifikacija zasnovane na ovim principima.

Tabela 1. Čejnijeva klasifikacija hrane po svarljivosti

<i>Lako svarljiva</i>	<i>Teže svarljiva</i>
Rano povrće Asparagus Jagoda	Kruška Jabuka Breskva Nektarina
Živina Zec Ovca Jare	Krava Konj Magarac
Pišmolj Bandaš Pastrmka Koljak	Losos Jegulja Oblič kvrgaš Šaran
Pile Ćurka Fazan	Patka Guska Šumska šljuka Šljuka
Tele Jagnje	Sob Srndać

Izvor: Preuzeto od Tamera (1982)

Štaviše, Čejni je davao prednost 'prirodnoj' hrani, nekomplikovanoj egzotičnim tehnikama pripreme i sastojcima koji mogu da raspale 'neprirodne' apetite. Pristup koji je imao naveo je Čejnija da sačini niz dijeta, prilagođenih određenoj starosnoj grupi i životnom stilu.

Mnoge od Čejnijevih ideja mogu modernom čitaocu izgledati ekscentrične; klasifikaciona shema prikazana u Tabeli 1. dopadljivo je starinska, budući bliža tradicionalnim verovanjima o hrani nego savremenim dijetetskim idejama. No, s druge strane, neke karakteristike Čejnijevih shvatanja deluju neobično poznato, od njegove hidraulične metafore tela do insistiranja na značaju 'prirodne', minimalno obrađene čiste hrane, umerenosti u konzumiranju alkohola i redovnom vežbanju. I njegova upozorenja o životu u prenaseljenim gradovima zvuče poznato. U stvari, njegove ideje su prototipski moderne po svom

isticanju racionalne, instrumentalne primene dijeta u poboljšavanju zdravlja i izbegavanju bolesti. Postoji jasna veza između Čejnijevog chvatanja nutricionio disciplinovanog, zdravog tela i Eliasovih ideja o internacionalizaciji uzdržavanja.

Kao što smo videli, Čejnijev sistem bio je konkretno namenjen "klasi ljudi, profesionalaca koji se malo kreću, urbani su i bave se mentalnim aktivnostima" (Turner, 1982: 265). To je u biti bila disciplina za elitno, prezasićeno telo, umnogome sasvim irelevantna za potrebe radničkog tela, prečesto na ivici neuhranjenosti, čak gladi, u 18. veku. Taj racionalni pogled će se, krajem 19. i početkom 20. veka, ipak okrenuti problemu upravljanja i modifikovanja ishrane nižih društvenih slojeva. Tarnerova analiza razloga za to pomeranje fokusa počiva na argumentu da su brojni ključni problemi združeno delovali na to da se briga elite usredsredi na zdravstvene i prehrambene standarde masa. Među tim problemima bio je strah da bi nehigijenski uslovi i prenaseljenost uvek mogli indirektno da ugroze srednje i više klase širenjem zaraznih bolesti, a bilo je i nespremnosti da se snosi teret poreza koji je iziskivalo održavanje ekstenzivnog sistema pomoći siromašnim i neuhranjenim. No, iza tih briga, Tarner identifikuje dublje strahove delova elite zbog stanja radnih klasa. Jer, ne samo da se nedisciplinovana radna snaga može smatrati pretnjom za stabilnost civilizovane, kapitalističke države, već nezdrave i neuhranjene radne klase mogu ugroziti sam kontinuitet i dugoročni opstanak društva. Tako Tarner tvrdi da su nalazi uticajnog Rauntrijevog /Rowntree/ istraživanja urbanog siromaštva (Rowntree, 1901) po svom ukazivanju na znatnu pothranjenost većine industrijskog stanovništva koje obavlja najteži manuelni rad, simptomatični za rastuću svest o tome da je nutricionio status radnih klasa, u određenom smislu, odgovornost države.

Vlada Ujedinjenog Kraljevstva se, zapravo, od druge polovine 19. veka naovamo, sve više angažovala u nastojanju da nadgleda, reguliše i poboljša standarde ishrane mase stanovništva. Taj sve aktivniji intervencionistički stav države pratio je i razvoj sve sofisticiranijeg i racionalnijeg intelektualnog aparata, čije su teorije i metode bile primenljive za merenje ozbiljnosti problema i stvaranje odgovarajućih odgovora i rešenja. Tako su naučne i statističke discipline kao što su demografija, dijetetika i biologija mogle



da se upotrebe u pokušaju da se na britanski način ishrane primeni jedna vrsta društvenog inženjeringa (Turner, 1982: 267).

Ipak je, možda, tragična ironija to što je najjači pojedinačni impuls koji je pogurao britansku vladu u sve ambicioznija nastojanja da poboljša zdravlje stanovništva unapređivanjem njegovih standarda ishrane, bila reakcija na zahteve modernog masovnog ratovanja. Zapravo bar jedan historičar ukazuje na to da su zaključci društvenih reformatora kao što je Rantri o rđavom stanju ishrane nižih slojeva radnih klasa s početka srazmerno malo uticali na vlast (Burnett, 1989: 243). Izgleda da je informacija koja je privukla njenu pažnju bio nalaz glavnog direktora Vojne medicinske službe u vreme Burskog rata, u kom je krajem 19. veka učestvovalo Ujedinjeno Kraljevstvo. Najmanje 38% dobrovoljaca prijavljenih za vojnu službu odbijeno je zbog lošeg zdravlja, srčanih oboljenja, slabog vida i sluha i kvarnih zuba, između ostalog (Burnett, 1989: 243). Zabrinutost izazvana tim nalazom navela je vladu da osnuje međuresorski Komitet za fizičko zdravlje i da, 1906. godine, u Parlamentu usvoji zakon kojim se siromašnoj deci obezbeđuje besplatan obrok u školi. Vlada je počela finansijski da pomaže i centre za brigu o deci, osnovane da savetuju majke oko podizanja dece. Međutim, tek kriza hrane izazvana Prvim svetskim ratom povukla je vladu u pravcu sve snažnijeg intervencionističkog stava. Vlada je isprva oklevala da interveniše na tržištu hrane, ali je nemačka podmornička ofanziva 1916. ozbiljno narušila snabdevanje hranom. Tako je 1916. osnovano Ministarstvo za hranu, a od komiteta Kraljevskog društva zatraženo je da sačini minimum nutricionističkih potreba stanovništva. Među merama primenjenim 1917. bile su subvencije za hleb i utvrđivanje cene mleka. Racionalizacija osnovnih životnih namirnica kao što su meso i buter uvedena je 1918. Ocenjujući uspeh vladinih mera u vezi s hranom, Barnett ističe da se Britanija s prosečno više od 3.300 kilokalorija dnevno neuporedivo bolje hranila od svojih neprijatelja (Burnett, 1989: 249). Ipak, na to da je ostao ogromni teret posledica ranijih niskih nutricionih standarda u Britaniji, ukazuje činjenica da je od 2,5 miliona muškaraca lekarski pregledanih u okviru regrutacije 1917–1918, 41% svrstano u kategoriju C3 i bilo nesposobno za vojnu službu (Burnett, 1989: 254). Ti re-

zultati značili su da nacionalni nutricionisti i zdravstveni standardi i odgovornost države za njih postaju sve važnije političko pitanje u Ujedinjenom Kraljevstvu (Tannahill, 1988: 334).

U međuratnim godinama dolazi do opšteg porasta dijetetskih standarda u Britaniji, iako se na osnovu podataka iz 1933. godine procenjuje da je oko 30% stanovništva još uvek bilo tehnički 'pothranjeno', po standardima Britanskog lekarskog udruženja (BLU) o minimalnim osnovama ishrane bez upadljivih nedostataka (Burnett, 1989: 271). Na osnovu podataka prikupljenih 1936–1937. godine izračunato je da više od 17% stanovništva, maltene osam miliona ljudi, na hranu troši manje od neophodnog minimuma koji je utvrdio BLU. Zainteresovanost države za te rezultate rasla je, tako da su na izradi nutricionističkih standarda i s njima povezanih zdravstvenih problema sve više angažovani organi kao što su Savez za medicinska istraživanja, Odbor za ispitivanje hrane i lokalni medicinski načelnici. Barnet zaključuje da je već 1939. vlada počela da priznaje da nutricionistička politika treba da bude integralni deo svakog sistema zdravstvenih usluga, a profesionalni nutricionisti su, naoružani sve savršenijim nutricionističkim znanjima, vršili pritisak na državu da preuzme veću ulogu u toj oblasti.

Međutim, tek je izbijanje Drugog svetskog rata primoralo britansku vladu na dalekosežnu intervenciju. Kontrola cena hrane i detaljan sistem racionalizacije hrane brzo su uvedeni i efikasno primenjeni kao reakcija na ugroženo snabdevanje hranom zbog neprijateljstava, pretnji koje su bile tim ozbiljnije jer je država i dalje zavisila od uvoza hrane. Bolje poznavanje nutricionističkih potreba omogućilo je zasnivanje racionalizacije na znatno preciznijoj naučnoj osnovi. Osim toga, nutricionista, profesor Dž. D. Drummond (J. D. Drummond) je, kao glavni naučni savetnik Ministarstva za hranu, mogao da iskoristi svoj položaj u vlasti i uticaj da bi vodio računa o tome da li se kontrola hrane koristi za poboljšanje opštih nutricionističkih standarda, naročito najsiromašnijih delova populacije (Burnett, 1989: 290). Uvedene su sheme za obezbeđivanje dodatnih proteina, vitamina i minerala za ranjive grupe kao što su predškolska deca, trudnice i dojilje. Za stanovništvo uopšte, s druge strane, životinjski proteini i masnoće bili su, recimo, strogo racionisani, dok je hrana bogata ugljenim hi-

dratima, kao što su hleb i krompir, bila neograničeno dostupna po kontrolisanim cenama. Vladine mere, između ostalog obezbeđivanje zajedničke ishrane u fabričkim i školskim kantinama, najzad su dovele do stvarnog poboljšanja nutricionih standarda u Britaniji tokom ratnog perioda. Tako Barnet primećuje da je do 1944. predratni prosečni unos od 3.000 kilokalorija po stanovniku dnevno, porastao na 3.010, a ukupni unos proteina bio je za 6% veći u odnosu na predratni nivo. Sem toga, došlo je do povećanog unosa minerala kao što su kalcijum i gvožđe, ali i riboflamina, vitamina B i C. Ukupno uzev, ta poboljšanja imala su značajnu ulogu u padu smrtnosti novorođenčadi i porastu stope rođenih u Britaniji tokom ratnih godina. Sasvim suprotno, Nemačka je u istom razdoblju doživela pad stope rođenih i porast smrtnosti novorođenčadi.

Barnetova analiza pokazuje koliko je bilo uspešno nastojanje britanske vlade da reguliše sistem hrane i zaštiti ishranu stanovništva, uprkos zahtevima koje je pred državu postavljalo vođenje rata na globalnom planu. Mada je veliki deo birokratskog aparata regulacije na kraju ugašen (iako su poslednje mere racionalizacije hrane ukinute tek nekoliko godina po okončanju Drugog svetskog rata), pokazalo se da je ideološki aparat intervencije, jednom stvoren, znatno trajniji. Tokom decenija intervencije, njena logika je, razume se, doživela nekoliko vrlo značajnih promena. Kako se nekad direktna državna kontrola više nije mogla pravdati nacionalnom opasnošću, na scenu su stupile suptilnije forme posredne intervencije. U poratnom periodu sve jače je naglašavana odgovornost pojedinca za zaštitu vlastitog zdravlja tim što će usvojiti obrasce i izbor ishrane u skladu sa savremenim naučnim ortodoksijama o vezama između ishrane i zdravlja. Tako su, dugoročnije, regulaciju i racionalizaciju zamenili obrazovanje i upozoravanje. Povrh toga, opasnosti ishrane po zdravlje temeljno su rekonceptualizovane. Nemanje hrane i ozbiljni nutricionistički nedostaci, istorijski dve od najrasprostranjenijih opasnosti po ljudsko zdravlje, potisnuti su na margine javne brige u većini modernih, razvijenih društava. Sada je zabrinutost direktno usmerena na nutricionističke probleme povezane s obiljem i preteranom potrošnjom.

Do 1983. postignut je zadovoljavajući profesionalni i službeni konsenzus oko najakutnijih problema ve-

zanih za ishranu i zdravlje, koji je omogućio da se objave konkretni ciljevi ishrane britanskog stanovništva. Te godine je Nacionalni savetodavni komitet za nutricionističko obrazovanje /National Advisory Committee on Nutritional Education – NACNE/ pod okriljem Saveta za zdravstveno obrazovanje izneo skup eksplicitnih nutricionističkih smernica. Komitet je ispoljio posebnu zabrinutost za posledice koje po zdravlje imaju ne samo postojeća gojaznost, već i relativno blago povišena težina, posebno kad je reč o oboljenjima kao što su bolesti srca, visok krvni pritisak, diabetes mellitus i oboljenja žučne kese. Nedovoljna fizička aktivnost navedena je kao činilac koji doprinosi oboljenjima vezanim za debljinu, a preporučene su i dijete za mršavljenje i kontrola unosa hrane (National Advisory Committee on Nutrition Education, 1983: 10–14). Ciljevi koje je utvrdio Komitet bili su detaljni i eksplicitno kvantifikovani. Među njima su bili preporučeni smanjenje unosa masnoća, zasićenih masnih kiselina, saharoze, soli i alkohola, kao i povećan unos vlaknaste hrane (vidi Tabelu 2).

*Tabela 2.* Odabrani dugoročni dijetetski ciljevi za stanovništvo UK koje je predložio NACNE

I	Unos masnoća svesti na prosek od 30% ukupnog energetskeg unosa;
II	Unos zasićenih masnih kiselina svesti na prosek od 10% ukupnog energetskeg unosa;
III	Prosečan unos saharoze svesti na 20 kg po stanovniku godišnje;
IV	Unos soli treba da padne na prosek od 3 gr. po stanovniku dnevno;
V	Unos alkohola treba da siđe na 4% ukupnog energetskeg unosa;
VI	Unos proteina ne treba menjati, ali bi veći procenat biljnih proteina bio poželjan;
VII	Unos vlaknaste hrane trebalo bi prosečno povećati sa 20 gr. dnevno na 30 gr. dnevno.

*Izvor:* Preuzeto iz NACNE, 1983.

Komitet dalje raspravlja o čitavom nizu mera koje bi bile uključene u ostvarivanje navedenih ciljeva. Među njima su ne samo obrazovna nastojanja da se pojedinci podstaknu na modifikovanje vlastite ishrane, već i selektivno odgajanje nemasnijih životinja za ishranu, smanjivanje sadržine masti u proizvodima od mesa i označavanje vrednosti energije, šećera i masnoće koje sadrže namirnice.

Pre nekih osam godina, jedan nezavisni, multidisciplinarni komitet konstatovao je da je gojaznost u Britaniji zapravo u porastu (Jacobson, Smith & Whitehead, 1991: 44). Izveštaj je ponovio vrste dijetetskih ciljeva koje je utvrdio Komitet za medicinske aspekte politike hrane (Committee on Medical Aspects of Food Policy – COMA) koji su, opet, bili u tesnoj vezi s onima koje je predložio NACNE (Jacobson, Smith & Whitehead, 1991: 249). U toj fazi COMA je savetovao da se količina energije iz masnoća smanji na 35% ili manje od ukupnog energetskog unosa, zatim smanjenje potrošnje šećera i soli i zamenu masne i slatke hrane cerealijama i skrobnim namirnicama. Podvučena je i potreba za većom fizičkom aktivnošću, posebno u svetlu onoga što je smatrano ulogom vežbanja u prevenciji srčanih oboljenja i očuvanju opšteg zdravlja. I bela knjiga *The Health of the Nation /Zdravlje naroda/* preporučivala je da se osnuje radno telo za ishranu (Nutrition Task Force); preporuka je realizovana 1992. godine. Dve godine kasnije, upravo to telo objavilo je detaljan akcioni plan za ostvarivanje utvrđenih ciljeva (Department of Health, 1994). Akcioni plan sadržao je predloge shematskih dijetetskih modela za obaveštavanje javnosti (npr. u obliku posuđa ili plakata), vezu sa reklamnom industrijom u promociji odobrenih obrazaca ishrane i povećanje uloge obrazovnog sistema u širenju zvaničnih koncepcija zdrave ishrane. Akcioni plan predlagao je i da se dobije podrška industrije hrane za ostvarivanje nutricionih ciljeva (npr. firmi koje snabdevaju hranom bolnice i škole, restorana i filijala brze hrane). I zaista, sektori za proizvodnju, izradu i isporuku industrije hrane trebalo je da budu uključeni u proces, posebno u smislu uvođenja 'računovodstva za masnoće' u čitavu industriju radi ispitivanja mogućnosti da se smanji sadržaj masti u svim proizvodima. Predlagano je da čitavu strategiju treba da podrži šira obuka zdravstvenih profesionalaca, nutricionista i dijetetičara, kao

i unapređenje istraživanja odnosa između nutritivnih činilaca i kliničkih nalaza.

Taj ambiciozni i dalekosežni program nutricionističke intervencije i ubeđivanja vidljiv je pokazatelj stepena u kom je država preuzela centralnu ulogu u oblikovanju nacionalnih obrazaca ishrane s ciljem da unapredi opšte zdravstvene standarde. Međutim, dokazivo najizrazitija strana tog procesa je upadljiva sličnost između osamnaestovekovnih shvatanja ishrane i zdravlja i medicinski i naučno potkrepljenih ciljeva i smernica koji čine osnov savremenog mišljenja. Dijetetske preporuke i zabrane su definitivno slične, kao i naglašavanje štetnog uticaja preterane težine i slabe fizičke aktivnosti. No, kao što smo videli, Čejnijeve kritike, upozorenja i tretmani bili su namenjeni elitnim grupama visokog statusa i relativno male pokretljivosti i, u njegovo doba, bili gotovo irelevantni za širu populaciju. Zaključeno je da je zbog pojave modernog sistema hrane i temeljnih promena do kojih je došlo u organizaciji rada i nivou aktivnosti, čitavoj populaciji neophodan stepen dijetetskih ograničenja i kontrole, koji je nekad smatran primerenim isključivo povlašćenoj i prezasićenoj manjini. Šinjel Džordža Čejnija, uspešnog nutricionističkog i medicinsko-moralnog aktiviste, preuzela je rastuća vojska profesionalaca, birokrata i političara, koji sve češće polažu pravo vlasništva na ono što se može smatrati nutricionističkom mudrošću i prihvatljivom praksom ishrane. Međutim, dok je Čejni bio lekar u neposrednom kontaktu s pacijentima koji je svoje terapijske preporuke kroji po meri onoga što je smatrao njihovim specifičnim potrebama, sadašnja uloga države je u biti bezlična. Utvrđeni su kvantifikovani nutritivni ciljevi za čitavu populaciju, ali je njihovo prevođenje u izbor i praksu ishrane na individualnom nivou i dalje problematično. Može, na primer, imati smisla da se kao dugoročni cilj za stanovništvo u celini preporuči da se najviše 35% energije dobija iz masti, ali je ta preporuka gotovo irelevantna za svakodnevne odluke individualnog potrošača, koji nije opremljen da kontroliše unos hrane na tako kvantifikovan način. Očigledno je da postoje granice primene racionalne, sistemat-ske konceptualizacije veza između hrane i zdravlja, na svetovnu rutinu svakodnevnog života.

Novo dimenzije našem razumevanju moderne racionalizacije ishrane daje Livenstajnov /Levenstein/ opis

evolucije nutricionističke teorije i politike u SAD. U posljednje dve decenije 19. veka, na primer, učinjen je ambiciozan pokušaj da se racionalizuju obrasci ishrane siromašnih da bi se poboljšali njihovi nutricionistički standardi, a zapravo smanjili njihovi izdaci za hranu. Bostonski preduzetnik Edvard Etkinson /Edward Atkinson/ je, oslanjajući se na nova naučna saznanja o prirodi ljudskih nutricionističkih potreba koja je zastupao hemičar Vilbur Etvoter /Wilbur Atwater/, izneo argument da oni s niskim primanjima mogu postići veću 'nutricionu efikasnost' ako izbegavaju potrošnju namirnica biranih isključivo na osnovu ukusa ili prestiža. Umesto toga, tvrdio je, treba da troše jeftinije namirnice (npr. jeftinije delove mesa) koje, iako manje prestižne, ipak obezbeđuju ekvivalentan unos hrane (Levenstein, 1988: 45–8). U saradnji sa nutricionistkinjom i hemičarkom (obe žene!), Etkinson je osnovao javne kuhinje da bi pokazao radničkoj klasi prednosti izbora hrane na temelju nutricionog sadržaja i cene, kao i pripremanja te hrane u njegovom pronalasku – sporokuvajućoj pećnici koja štedi gorivo. Međutim, i pored izvesnog početnog uspeha u Bostonu i Njujorku, kulinarski režim arhaično nazvane 'novoengleske kuhinje' nije naročito uticao na obrasce ishrane američke radničke klase, pošto je i sam, po prenatlaženom konzumiranju životinjskih masnoća i ozbiljnom nedostatku vitamina (čija važnost se tada nije shvatala), nalikovao načinu na koji su se oni već hranili (Levenstein, 1988: 57–58).

Zastupnici koncepta novoengleske kuhinje će uskoro preusmeriti svoju pažnju na srednje i više klase, pretpostavljajući da će dobra nutricionistička praksa kad je prihvate viši društveni slojevi, na kraju 'procuriti' i u one niže. U isto vreme, 'kućna ekonomija' i 'nauka kućanstva' prolaze kroz proces profesionalizacije, uključujući njihovo uvođenje u programe Univerziteta Viskonsin 1895. i potom Univerziteta Ilinois. Nastava tih predmeta u školama se, pored toga, preorijentiše od isključivog naglaska na kulinarskim veštinama ka fiziologiji i hemiji hrane i njenog konzumiranja. Tako je, već početkom 20. veka, veliki broj mladih Amerikanki koje su završile državne škole usvojio bar osnove racionalnog naučnog shvatanja ljudske ishrane (Levenstein, 1988: 79–80). Livenstajn zaključuje da su Amerikanke iz srednje klase mogle da iskoriste te ideje da bi racionalisale i pojednosta-

vile domaću kuhinju i smanjile teret kuvanja u situaciji kad je kućnu poslugu bilo sve teže naći i zadržati.

Kao i u Britaniji, ali u manjoj meri, Prvi svetski rat delovao je kao katalizator koji je podstakao vladinu intervenciju u sistem hrane u SAD. Cene hrane, već u porastu, naglo su skočile 1916. godine, delom zbog zahteva saveznika aktivno uključenih u rat i došlo je do pobuna gladnih u nekim gradovima na istoku (Čevenstein, 1988: 109). Kad je Amerika ušla u rat, formirana je Administracija za hranu (na čelu s Herbertom Huverom /Herbert Hoover/). Njen zadatak bio je da reguliše snabdevanje hranom i podstakne Amerikance da smanje bacanje hrane, potrošnju mesa, belog pšeničnog brašna, šećera i butera zamenjujući ih dostupnijim namirnicama kao što su pasulj, mahunarke, kukuruzno brašno, ovas, mast i biljno ulje. Livenstajn primećuje sličnost između ovih ideja o zameni i ideja nutricionista koji su već pokušavali da racionalizuju ishranu siromašnih. Administracija za hranu iskoristila je ideje kućne ekonomije i prigrlila naučni pristup ishrani kao sredstva da postavi ishranu Amerikanaca na ratne osnove. Iako izgleda jasno da ta upozorenja nisu previše uticala na masu američkog stanovništva (potrošnja govedine, na primer, 1917. je porasla dostigavši predratni nivo), čini se da su bogatije klase zaista smanjile svoju potrošnju hrane. Uz to je, u interesu zdrave ishrane i smanjenja gubitaka, Ministarstvo rata 1916. izdalo novo uputstvo za vojne kuvare zasnovano na novim nutricionističkim principima, a dijetetičari su regrutovani da nadgledaju snabdevenost hranom u vojnim bolnicama. Tako je, tvrdi Livenstajn, služeći vojsku veliki broj Amerikanaca živeo na racionalizovanoj i jednostavnoj ishrani (Levenstein, 1988: 145–6).

U decenijama posle Prvog svetskog rata, otkrića nove nutricionističke nauke dovela su do sve većeg naglašavanja uloge vitamina i minerala u ishrani. Te inovacije u nutricionističkim znanjima oduševljeno su preuzele velike firme za preradu hrane, željne da svoje proizvode promovišu koristeći najnovije naučne ideje i ciljajući na javnost koja je sve lakše prihvatila racionalizovane koncepte kvaliteta i podесnosti hrane (Levenstein, 1988: 152–3). Pokazuje se da je i uticaj Drugog svetskog rata bio značajan. Livenstajn ukazuje na to da je uloga dijetetičara u racionalizaciji ishrane oružanih snaga bila čak veća ne-



go u Prvom svetskom ratu. Odbor za hranu i ishranu Instituta za medicinu sačinio je obilne standarde ishrane za stanovništvo, dok su se nestašice hrane, mada nikad strašne kako se očekivalo, rešavale direktnom državnom intervencijom u obliku racionalisanja i kontrole cena. Standardi Odbora za hranu i ishranu prvi put su utvrđeni 1941. kao Preporučeno sledovanje hrane (Recommended Dietary Allowances – RDAs), koje je bilo definisano kao nivo unosa osnovnih namirnica adekvatan za zadovoljavanje nutritivnih potreba zdravih pojedinaca. Prvo izdanje standarda obavljeno je 1943. godine, da bi do 1989. publikacija stigla do desetog izdanja; njene redovne revizije odražavale su stalan napredak i širenje naučnih nutricionističkih saznanja u proteklim decenijama. Oslanjajući se na zaista impresivan obim naučnih istraživanja, deseto izdanje donosi detaljne, najnovije preporuke koje se odnose na energetske unos, proteinsku hranu i unos vitamina kao što su K, C, B<sub>6</sub> i B<sub>12</sub>. Ono sadrži i promene u RDAs za minerale kao što su kalcijum, magnezijum, gvožđe, cink i selenijum, i promene u naučnim saznanjima o procenjenim sigurnim i adekvatnim unosima supstanci kao što su bakar, mangan i molibden. Centralnu ulogu RDAs koncepta u naučnoj i medicinskoj racionalizaciji ideja i prakse ishrane pokazuje navod iz samog desetog izdanja:

“Vremenom su RDAs postali široko poznati i primenjeni. Oni se obično koriste za planiranje i obezbeđivanje snabdevanja hranom podgrupa stanovništva, za tumačenje podataka o potrošnji hrane pojedinaca i populacija, za utvrđivanje standarda programa pomoći u hrani, za procenu adekvatnosti snabdevanja hranom u zadovoljavanju nacionalnih nutricionističkih potreba, za pravljenje obrazovnih nutricionističkih programa i stvaranje novih industrijskih proizvoda” (National Research Council, 1989: 8)

Pored RDAs, Odbor za hranu i ishranu sačinio je niz smernica ili ciljeva ishrane za američko stanovništvo. Oni su uglavnom nalik onima utvrđenim za stanovnike UK i odražavaju slične naučne i medicinske poglede na veze između ishrane i zdravlja i prevenciju specifičnih oboljenja. Među ciljevima (formulisanim u smislu individualnih jelovnika) su: smanjenje ukupnog unosa masnoća na 30% ili manje od ukupnog broja unetih kalorija; dnevna potrošnja od pet ili više porcija voća i povrća; smanjenje nivoa unosa pro-

teina; usklađivanje potrošnje hrane sa nivoom fizičke aktivnosti; ograničavanje unosa soli i održavanje adekvatnog nivoa potrošnje kalcijuma (vidi Tabelu 3 i uporedi s Tabelom 2).

Tabela 3. Dijetetske smernice za Amerikance starije od dve godine

I	Smanjenje ukupnog unosa masnoća na 30% ili manje od ukupnog unosa kalorija. Smanjenje unosa zasićenih masnih kiselina na manje od 10% kalorija i unosa holesterola na manje od 300 mg dnevno.
II	Jesti pet ili više porcija kombinovanog voća i povrća dnevno. Isto tako, više dnevnih obroka kombinacije hleba, cerealija i mahuna. Povećati unos ugljenih hidrata na više od 50% ukupnog energetskeg unosa.
III	Održavanje unosa proteina na umerenom nivou.
IV	Uravnotežiti unos hrane sa fizičkom aktivnošću radi održavanja odgovarajuće telesne težine.
V	Ograničavanje potrošnje čistog alkohola na ekvivalent ili manje od jedne unce dnevno.
VI	Održavanje adekvatnog unosa kalcijuma.
VII	Izbegavanje dijetetskih dodataka preko nivoa RDAs.
VIII	Održavanje optimalnog unosa fluora.

Izvor: Preuzeto od Thomasa (1991)

Pored postavljanja ovih ciljeva, Odbor za hranu i ishranu nudi i vrlo iscrpan skup preporuka o tome kako ih u svakodnevnom okruženju mogu ostvariti konkretni pojedinci u konkretnom izboru hrane. Ponudeni saveti idu od izbora posnog mesa do upotrebe limunovog soka i začina bez soli radi smanjenja potrošnje soli (Thomas, 1991: 84–109).

Kao što je već nagovešteno u ovoj glavi, nema sumnje da je racionalizacija shvatanja ishrane i zdravlja povezana s profesionalizacijom nutricionističke nauke i dijetetike. Prikazujući taj proces profesionali-

zacije u SAD, Riska (1993) pokazuje kako su žene sve uspješnije osvajale tu oblast. Ona ističe središnu ulogu koju su žene odigrale u pokretu za reformu zdravstva krajem 19. veka, i njegovom naglašavanju važnosti higijene i odgovarajuće ishrane. U isto vreme su se Amerikanke iz srednje klase sve više uključivale u nauku i struke, mada su uglavnom usmeravane u 'ženske' oblasti kao što su kućna ekonomija i nauka domaćinstva, dok su se lekarske prevashodno bavile ženama i decom. Riska tvrdi da je taj oblik profesionalnog separatizma doveo do razvoja odvojenih institucija: Američkim udruženjem dijetetičara koje je osnovano 1917. dominirale su žene. Ipak, nutricionističkom naukom kao istraživačkom oblašću od Drugog svetskog rata naovamo uglavnom dominiraju muškarci (vidi, npr. Copping, 1985). S druge strane, žene su sačuvale dominaciju u dijetetičkoj profesiji, koja je sastavni deo sistema zdravstvene zaštite. To što je Američko udruženje dijetetičara 1969. uvelo akreditiv 'registrovanog dijetetičara' ubrzalo je profesionalizaciju dijetetike, i tu dozvolu danas ima oko 60 000 praktičara (Riska, 1993: 175). Procese socijalnog zatvaranja i kolektivne pokretljivosti nagore, koje promoviše profesionalizacija, ubrzava i trend sve veće specijalizacije unutar same dijetetike. Međutim, struka u celini i dalje ima nizak status i plate, budući da je u okviru zdravstvenog sistema uglavnom podređena medicinskom establišmentu kojim, još uvek, dominiraju muškarci. Riska osvetljava temeljnu dilemu dijetetičara: naglašavajući medicinsku važnost ishrane, to jest 'medikalizujući' izbor hrane i praksu ishrane, dijetetičari potvrđuju svoje polaganje prava na profesionalni status; istovremeno, međutim, ta strategija kao da garantuje njihovu trajnu podređenost medicinskoj struci, koja ljubomorno čuva svoje ekskluzivno pravo na medicinsku dijagnozu i lečenje.

U ovom odeljku videli smo kako se racionalizacija i zapravo medikalizacija ishrane prvobitno ticala relativno neaktivne i 'preuhranjene' elite. Konačno je, međutim, politički i socijalni establišment, kako u Britaniji tako i u SAD, rešio da se sve više bavi nutricionističkim standardima za siromašne i neprivilegovane. U obe zemlje su reformatori, nutricionistički moralisti i sama država, primenjujući sve sofisticiranija saznanja koja im je pružao nagli razvoj nutricionističke nauke, težili da postave adekvatne nutricionističke standarde i da se mešaju u ishranu gru-

pa koje su smatrane nepovlašćenim i prehrambeno ranjivim. To mešanje imalo je različite forme – od pokušaja upozoravanja i obrazovanja, do racionisanja, subvencija i obezbeđivanja besplatne hrane. Poslednjih decenija došlo je do upadljivog zaokreta, jer se zabrinutost više ne odnosi na nedostatke u ishrani, već na posledice preterane potrošnje određene hrane i namirnica. Tako se savremene zvanične smernice i ciljevi više toliko ne odnose na podizanje standarda do određenog nivoa, koliko na smanjivanje unosa specifičnih namirnica ispod onoga što se smatra poželjnom gornjom granicom. Tako su, u izvesnom smislu, kontrole unosa hrane svojstvene receptima Džordža Čejnija za obuzdavanje povlašćenih, generalizovane za čitave populacije čijim se glavnim problemom smatra preterivanje u jelu a ne oskudica.

Čitav proces racionalizacije olakšavaju, naravno, ključne struke, ne samo lekari i medicinari, već i naučnici, nutricionisti i dijetetičari. U sociološkom smislu možda ne čudi što je dijetetika kao zanimanje postala u osnovi ženska struka, što bi se moglo smatrati proširenjem uobičajenih pretpostavki o kućnim dužnostima, obavezama i nadležnostima žene na javni plan.

*Savremene zdravorazumske ideje  
i alternativne ideologije*

Nema nikakve sumnje da racionalizovani i medikalizovani modeli veza između ishrane i zdravlja danas izuzetno utiču na percepciju javnosti. Međutim, mada je javnost sve svesnija zvaničnih smernica u ishrani, ta svest je ponekad nejasna i konfuzna kao, recimo, u odnosu na masnoće, grupu nutrienata koja se naročito pojavljuje u savremenim nutricionističkim porukama (Thomas, 1991: 48–9). I zaista, smernice i ciljeve iskazane u naučnim i kvantifikovanim kategorijama obični ljudi ponekad teško tumače, a još teže prevode u promišljene izbore i svakodnevne odluke u samoposluzi ili kuhinji. U stvari, racionalizovanim shvatanjima ishrane može nedostajati nešto od intuitivne shvatljivosti tradicionalnijih ideja, pa stoga ne čudi što su zdravorazumski pojmovi preživeli i što i dalje oblikuju ideologije i praksu u modernim zapadnim društvima. Takva shvatanja imaju mnoge pojavne oblike i kreću se od tvrdnji da velika potrošnja šećera izaziva dijabetes, da crveno meso izaziva agresivnost, a jedenje smrznute hrane akne,

do verovanja u medicinska svojstva namirnica kao što su med ili beli luk. Neka od njih imaju izvesnu potporu u savremenom medicinskom i naučnom saznanju, dok su druga nespojiva ili čak protivna ortodoksnim naučnim stavovima (Rinzler, 1991). Srećom, postoji nekoliko socioloških studija koje nam pružaju direktan uvid u sadržaj i logiku tih zdravorazumskih ideja i njihov odnos u svakodnevnom životu sa racionalizovanim i sistematičnim formama znanja.

Neminovno je da postoje znatne razlike među pojedincima i domaćinstvima u njihovoj prijemčivosti i oslanjanju na racionalizovana shvatanja ishrane nasuprot 'narodskim' ili laičkim. Pilova (Pill, 1983) je rešila da ispita stavove majki iz radničke klase prema hrani i zdravlju, na uzorku od 41 žene iz južnog Velsa, starih između 30 i 35 godina, koje žive s mužem i bar jednim detetom u osnovnoj školi. Ona je zapravo otkrila jasnu razliku između onoga što je nazvala grupom 'stila života' i 'fatalističkom' grupom. Žene iz prve grupe obično vide bolest kao nešto što izazivaju ekološki činioci i stil života. Dakle, implikacijom, zdravlje i otpornost mogu se povećati ispravnim izborom stila života. S druge strane, fatalistkinje su obično smatrale da je bolest izazvana činiocima nad kojima jedinka ima slabu ili nikakvu kontrolu, a otpornost na bolesti su videle kao nepromenljivo lično svojstvo, uglavnom određeno nasleđem. Ne iznenađuje što su te dve grupe imale oštro suprotstavljena viđenja odnosa ishrane i zdravlja. Pripadnice prve grupe mnogo češće su pominjale namirnice koje izbegavaju iz zdravstvenih razloga (npr. one s visokim sadržajem šećera) i one koje svesno biraju iz zdravstvenih razloga (npr. integralni hleb). Te majke su nastojale da planiraju i kontrolišu ishranu svoje porodice upravo da bi povećale otpornost njenih članova na bolesti. Sasvim suprotno, majke fatalistkinje neuporedivo ređe su pominjale izbore hrane iz zdravstvenih razloga. Mada su obe grupe naglašavale vrednost sveže hrane, fatalistkinje su isticale ukus kao osnovnu prednost, dok su majke iz grupe stila života pominjale važnost vitamina i štetnost po zdravlje prerađene hrane. Međutim, određujuća karakteristika shvatanja hrane i zdravlja fatalistkinja bilo je njihovo isticanje tradicionalnog 'kuvanog ručka' kao simbola dobre hrane i izvora nutricionice dobrobiti. Uobičajena kombinacija pečenog mesa, moče, krompira i povrća očigledno je sačuvala svoj simbolički značaj za ovu grupu ispitanica (Pill, 1983: 122–4).

Verovatna je hipoteza da je privrženost konceptu 'kuvanog ručka' kao osnove dobrog zdravlja povezana sa starošću ispitanice. Čini se verovatnim da bi starije ispitanice bile privrženije davno utvrđenim zdravorazumskim shvatanjima ishrane i zdravlja od mladih. Izvesnu potporu takvom zaključku pruža istraživanje sprovedeno u pedeset i osam trogeneracijskih porodica u jednom škotskom gradu (Baxter & Paterson, 1983). U dve generacije ispitanica iz radničke klase, istraživači su stvarno našli da su starije žene snažno nostalgичno privržene 'dobroj' staroj hrani. 'Dobru hranu' izjednačavale su sa jednostavnom i prirodnom hranom, spremljenom na običan, jednostavan način (kuvanje ili pečenje, na primer). Meso i povrće smatrale su najbitnijim, a kuvanje na tihoj vatri (zajedno mesa i povrća) procesom koji, u stvari, izvlači bit dobrog (Baxter & Paterson, 1983: 97). Prava suprotnost 'dobroj' bila je proizvedena ili prerađena hrana, ona koja je zamenila 'pravi' obrok: snekovi, slatkiši i biskviti. Zapravo skoro sve što se pojede, sem voća, van konteksta pravog obroka, smatrale su, u zdravstvenom pogledu, 'đubretom'. Za razliku od njih, mlađa generacija žena ređe je od starijih pominjala hranu na pitanje, recimo, o tome kako zaštititi zdravlje dece. Tek poneka je pomenula pravi obrok kao osnov zdrave ishrane, a i one su bile manje oduševljene od starijih ispitanica.

Francusko istraživanje koje je obuhvatalo i analizu stavova majki o dečjem zdravlju i njihovim nutricionim potrebama još jasnije pokazuje važnost simboličkih razmišljanja u zdravorazumskim shvatanjima ishrane i zdravlja (Fischler, 1986). Istraživanje se zasnivalo na polustrukturisanim intervjuima na uzorku od 161 majke, s decom od 4 do 14 godina, izabranih iz šest društvenoekonomskih kategorija i različitih delova Francuske. Fišler zaključuje da je za te majke ishrana dece, u stvari, vrlo 'medikalizovana' stvar. Ispitanice su tokom intervjuja imale muke da pokažu svoje poznavanje tehničke terminologije nutricionističke nauke i, zapravo, rudimentarnu upućenost u osnove racionalizovanih shvatanja zdravlja, a ishranu su smatrale obavezom odgovorne i kompetentne majke (Fischler, 1986: 948). Međutim, Fišler, i pored toga što ne nalazi da je medikalizacija laičkih diskursa o ishrani i zdravlju iznenađujuća, ipak postavlja ključno pitanje: 'Šta ove majke stvarno znaju o nauci ishrane i šta je stvarni sadržaj njihovih vlastitih ideja?'. Fišler razotkriva čitav niz te-

ma, ali one ponekad nisu baš onakve kakvima se čine. Recimo, pokazuje da je želja da se ograniči detetov unos šećera podjednako motivisana nastojanjem da se spreči da dete 'grickanjem' ruši autoritet roditelja u stvarima ishrane, i time da se spreči kvarenje zuba. Mnoge su smatrale da je skrob povezan s gojaznošću (Fischler, 1986: 953) i da ga zato treba ograničiti u dečjoj ishrani, dok su masnoće izazvale mnogo neslaganja, ali iz razloga slabopovezanih s nutricionističkom naukom.

Ipak je najupadljivija odlika shvatanja dečjih prehrambenih potreba ovih majki bio koncept pominjan češće od ma kog drugog: pojam 'ravnoteže'. Ideja o uravnoteženoj ishrani očito je potekla iz profesionalnih diskursa o ishrani, ali ideje o ishrani mnogih ispitanica značajno su protivrečile savremenim medicinskim shvatanjima. Kao što je već pomenuto, skrob je imao uglavnom negativnu konotaciju (suprotno savremenim medicinskim ocenama), dok se ideje o masnoći i unosu masnoća nisu nužno poklapale sa savremenom medicinskom ortodoksijom. U stvari, tvrdi Fišler, koncept uravnotežene ishrane, mada su ispitanice o njemu često govorile u nutricionističkim kategorijama, prenaučni je koliko i naučni koncept. Ideja o postizanju 'ravnoteže' u pogledu hrane svojstvena je mnogim formama tradicionalne medicine i ima dugu istoriju. Osim toga, ravnoteža je otvoren, samoopravdavajući koncept i za različite ispitanice može značiti prilično različite stvari. U zdravorazumskom mišljenju, ona nadilazi čisto tehnička razmatranja. Kao što kaže Fišler: "Međutim, za veliki broj ispitanica, istinski dijetetski balans izgleda da je rezultat ravnoteže druge prirode, to jest, ovde, moralnog poretka. Ravnoteža, na više načina, zaista se može shvatiti kao gotovo etički zahtev. Ispitanice su verovala da ono što se mora uravnotežiti jesu zadovoljstvo i zdravlje, nagrada i dužnost, apetit i razum" (Fischler, 1986: 961).

Dakle, savremeno zdravorazumsko mišljenje vidi potrebu za ravnotežom kao duboko ukorenjenu u tradicionalne ideje i kao izraz spoja onoga što Fišler zove 'modernim' i 'arhaičnim' zahtevima. Univerzalnu privlačnost koncepta ravnoteže pruža nam jedno istraživanje sprovedeno u kontekstu potpuno drugačijem od Fišlerovog. Tokom višegodišnje analize narodnih verovanja o zdravlju i bolesti američkih Afrikanaca, Snou (Snow, 1993) konstatuje da se nepre-

stano ponavlja tema ravnoteže i umerenosti u hrani kao načina za sprečavanje lošeg zdravlja. Snouovi ispitanici stalno su podvlačili da ne samo što preterivanje i jedenje 'pogrešne' hrane izazivaju bolest, već da čak i 'dobra' hrana može biti opasna ako se jede u 'pogrešnom' kontekstu. Na primer, hrana koja odgovara zdravom odraslom može biti 'prejaka' za decu, invalide i stare. Osim toga, dobra hrana može ugroziti zdravlje ako se jede u pogrešnim kombinacijama. Autor je u Mičigenu naišao na ispitanike koji su mu preporučali tradicionalna južnjačka verovanja kao što su, na primer, ideja da je opasno u isto vreme jesti ribu i piti mleko, i da nikada ne treba piti viski i jesti lubenicu u isto vreme iz straha od potencijalno fatalne toksične reakcije (Snow, 1993: 78). Štaviše ima dokaza i o opstanku verovanja o vražbinama i magiji u vezi s hranom, pa je jedan ispitanik opisao način na koji magijski obrađena hrana može biti ozbiljno opasna po žrtvu (Snow, 1993: 79). Međutim, centralna tema svih tih verovanja ipak je ideja da ishrana utiče na zdravlje preko delovanja koje ima na krv. Osnovom dobrog zdravlja smatra se 'dobra krv' (Snow, 1993: 95–113). Uravnotežena ishrana smatra se ključnom utoliko što se pretpostavlja da neka hrana menja aktuelni sastav krvi čineći je 'prebolesnom', 'pretankom' ili 'prekiselom'. Dakle, vitalno je da svaki pojedinac uvek bude svestan da izbor hrane direktno utiče na krv pa tako i na njegovo zdravstveno stanje.

Narodna verovanja ove vrste često mogu formirati pozadinu svetovne rutine svakodnevnog života i delovati kao skup zdravo-za-gotovo uzetih pretpostavki o odnosu unosa hrane i telesnog zdravlja. Da bi se, kao takve, učinile vidljivim i razumljivim, može biti potrebno ispitivanje sociologa. S druge strane, laički ili nemedicinski pogledi na veze između ishrane i zdravlja mogu se razviti i u mnogo razrađenije i eksplicitnije konceptualizacije, koje nisu tek ostaci narodne tradicije, već ulaze u javni domen i privlače pažnju javnosti kao takve. Možda najbolji primer takvih konceptualizacija su one koje leže iza nečeg što je opštepoznato kao 'zdrava hrana'. Sa stanovišta sociologa, jedan od problema pri objašnjavanju takvih ideja je sama njihova raznovrsnost. Ipak, istraživanje onoga što su nazvali 'pokret zdrave hrane' u SAD Kendela i Pelta (Kandel & Peltó, 1980) pruža nam jasnu i ubedljivu analizu dubljih svojstava koja leže ispod vidljivih varijacija u sadržini tih verovanja.



Kendel i Pelto radili su istraživanje u oblasti Bostona i u jednom ruralnom univerzitetskom centru, primenom niza tehnika uključujući i metode ankete, jednodnevne dnevnik ishrane i opažanja ispitanika.

Na osnovu dobijenih rezultata, autori zaključuju da ispitivana verovanja i prakse imaju dva značajna aspekta. Prvi je ono što su nazvali 'socijalna revitalizacija', proces kojim kult ili pokret pruža svojim sledbenicima sredstva za radikalno restrukturiranje njihovih kulturnih opredeljenja i ideoloških stavova kako bi svoj život vodili na više zadovoljavajući način. Ideologije ovih revitalizacija mogu imati metafizičke kao i prehrambene ciljeve (Kandel & Pelto, 1980: 337). Drugo, ta verovanja mogu predstavljati ono što autori zovu 'alternativni sistem održanja zdravlja', sistem koji njegove pristalice smatraju vitalnom alternativom moderne medicine, za koju je karakteristična fragmentarnost i nesposobnost da usvoji holistički pristup pojedincu, kao i prezauletost lečenjem bolesti više nego njenom prevencijom. Alternativno shvatanje održanja zdravlja smatra izbor hrane jednim od najneposrednijih i praktičnijih načina na koje pojedinac može da utiče na svoje zdravstveno stanje. Autori u stvari identifikuju tri teme koje se stalno javljaju u dijetetskim ideologijama alternativnih sistema. *Motiv vitamina* često se služi terminologijom sličnom onoj koja se javlja u tehničkim diskursima nutricionista, a oni koji ga se drže mogu biti uvereni u neophodnost unošenja nekih sastojaka u velikim količinama (npr. velike dodatne doze određenih vitamina ili minerala dnevno). *Organski motiv* najviše vrednuje ono što smatra po zdravlje dobrim svojstvima 'organske' i 'prirodne' hrane, koja je izložena minimumu čovekovog mešanja i obrade. Naglašeno je ono što se smatra štetnim delovanjem pripisanim 'sintetičkoj' hrani, čija proizvodnja uključuje upotrebu, na primer, veštačkih đubriva, aditiva, boja i konzervansa. Najzad, *metafizički motiv* podrazumeva da se hrana bira u skladu s njenim simboličkim a ne toliko nutricionim svojstvima. Može se, recimo, smatrati da je 'životna energija' inherentna sirovom povrću, ili se hrana može eksplicitno birati radi postizanja mistične ravnoteže, kao u uravnotežavanju pozitivnih i negativnih sila (*yin* i *yang*) u makrobiotičkom dijetetskom sistemu.

Autori dalje opisuju složene društvene mreže koje čine široki pokret zdrave hrane, kao i njihove raz-

ličite kultove i različite nivoe učešća, od uglavnom nezavisnih sledbenika, članova sa socijalne periferije do opredeljenih totalnih 'sledbenika' (Kandel & Pelto, 1980: 339). Sem ovih fluidnih kategorija članstva, postoje mnogi stilovi vođstva i kanali komunikacije (od knjiga, članaka i televizije, do direktnih kanala kao što su predavačke turneje i usmeno prenošenje kroz prijateljske mreže, zdravstvene biltene, itd.).

Jasna implikacija argumenata Kendela i Peltoa jeste da snažan simbolizam inherentan samoj ideji zdrave hrane predstavlja izazov ortodoksnijim načinima konceptualizacije čovekovog zdravlja i, zapravo, odnosu između 'kulturnog' i 'prirodnog'. Tu tezu preuzeo je i razvio Etkinson (Atkinson, 1980), koji ističe da upotreba zdrave hrane često nalazi mesto u kontekstu širih 'alternativnih' i neortodoksnih pokreta i ideologija (posebno alternativnih shvatanja nauke i medicine). U zdravstvenoj sferi te ideologije mogu uključivati akupunkturu, travarstvo, lečenje molitvom, popularne forme psihoterapije, i slično. Te forme verovanja često dovode u pitanje konvencionalne podele kao što su duh/telo i ljudsko/neljudsko. Ključno svojstvo ovakvog mišljenja je sveprisutno isticanje 'prirodnosti', što su primetili i Kendel i Pelto. Moderni život smatra se antitezom 'ravnoteže', a moderna hrana isuviše prerađenom, zagađenom i nehranjivom. Suprotno tome, zdrava hrana pruža prirodnost i eksplicitno pozivanje na tradiciju i narodnu mudrost. Naglašavanje izbegavanja hrane koja je bila izložena namernim transformacijama i proizvodnji, zapravo je želja da se iskoriste opažene vrline 'čiste' hrane. Time se implicira da je čista i zdrava hrana protivteža onome što se smatra destruktivnim, stresnim i nezdravim odlikama modernih stilova života. Etkinson dosta eksplicitno tvrdi da su te ideje tesno povezane s prenaučnim načinima mišljenja i ovako sažima simbolički značaj zdrave hrane: "One poručuju da bolesti stvaraju određene karakteristike modernog življenja, naročito jaz između sveta prirode i sveta kulture. Stoga, zdrava hrana predstavlja konkretno rešenje za tu odvojenost. I tu leži njihova simbolička moć" (Atkinson, 1980: 87).

Međutim, iako zdrava hrana obećava dobrobit time što vraća potrošača 'prirodnijem' načinu života, tu bi moglo biti i malo ironije. U jednom ranijem tekstu Atkinson, recimo, daje fascinantno prikaz načina na koji je neke odlike seoske narodne medicine Ver-

monta šezdesetih godina preuzeo lekar D. C. Džarvis (Atkinson, 1979). On je hteo da promoviše, navodno, lekovita svojstva tradicionalnih vrsta meda i sirčeta. Uprkos negativnim reakcijama u nekoliko medicinskih časopisa i ispitivanju Administracije za hranu i lekove, obe Džarvisove knjige, kao i komercijalna verzija ovog proizvoda (pod imenom 'Honeygar') dobro su se prodavali. Etkinson u stvari pokazuje kao se narodna verovanja mogu ponovo otkriti i upakovati za prodaju kupcima željnim da profitiraju od običajne mudrosti. Pored toga, komercijalno prisvajanje koncepata 'prirodnosti' i 'tradicije' u vezi s namirnicama i njihovim zdravstvenim implikacijama, može se odvijati i na širem planu. Tako se i sama zdrava hrana sve više masovno proizvodi, iako se prodaje pozivanjem na prirodnost. Štaviše, u marketingu mnogo većeg broja namirnica (a u Britaniji i pića, naročito piva) proizvođači i veletrgovci sve više koriste retoriku tradicije i seoskog života da bi povećali privlačnost svoje robe (Atkinson, 1983: 15–16). Termini kao što su 'farma', 'ambar', 'starinski', 'mlekara', 'baština', 'prirodno' i 'tradicionalno', koji idu uz prehrambene proizvode, služe da se uspostavi veza s onim što se smatra starijim i manje sintetičkim načinom života. Ipak, ironija je što je elemente zdravorazumskih verovanja o hrani i zdravlju preuzeo i reciklirao, u potrazi za profitom, visokoracionalizovan i industrijalizovan sistem komercijalne proizvodnje i distribucije hrane.

U stvari, Belasko (Belasco, 1993) hrabro tvrdi da je od šezdesetih godina naovamo u SAD pokret zdrave hrane kao oblik radikalnog konzumerizma, predstavljao vrstu 'kontrakuhinje'. Izazov koji je on predstavljao za ortodoksni sistem hrane kojim su vladale velike korporacije za proizvodnju, preradu i prodaju hrane, Belasko smatra središnjim u širim okvirima izazova koji je 'kontrakultura' predstavljala za neke od najosnovnijih pretpostavki i institucija američkog društva. Ali, ono što je počelo kao izazov komercijalnom sistemu hrane pretvorilo se u zlatni marketinški rudnik. Procesom 'nutrifikacije' (Belasco, 1993: 218), proizvođači hrane mogu da vrata natrag sastojke izgubljene u preradi i dobiju premiju za novi proizvod. No, bez obzira na ovaj proces inkorporacije i nastojanja industrije hrane da se suprotstavi tvrdnjama 'kontrakuhinje', Belasko zaključuje da je ona značajno uticala na američke stavove prema hrani i zdravlju.

Prevela s engleskog Vera Vukelić

---

ALAN BIRDSVORT, TEREZA KAJL

---

# VEGETARIJANSKI IZBOR

---

Spekulacije o dugoročnim posledicama mogućeg smanjivanja potrošnje mesa uopšte, i nekih tipova mesa posebno, neminovno nas dovode do glavne teme: vegetarijanstva. Jer, ako je jedenje mesa puno simboličke, onda i namerno odbacivanje mesa kao hrane mora imati vlastitu ubedljivu simboliku. U mnogim zemljama u razvoju potrošnja mesa je zaista veoma mala, naročito na Dalekom istoku i u Africi. Odista, čak i kad imamo u vidu čitav raspon životinjskih proizvoda koje ljudi jedu (uključujući iznutrice, masnoće, mlečne proizvode, jaja i ribu), broj kalorija po stanovniku dnevno koje potiču od svih namirnica životinjskog porekla u Africi je 111, a na Dalekom istoku 151, dok u zapadnoj Evropi taj broj iznosi 1.255 i 1.206 kalorija u Severnoj Americi (Grigg, 1993: 69). S obzirom da u okviru ovih proseka ima mnogo individualnih varijacija, jasno je da su mnogi ljudi u zemljama u razvoju zapravo vegetarijanci. To vegetarijanstvo, međutim, nije stvar izbora, a oni kojih se to tiče obično bi jeli više proizvoda životinjskog porekla kad bi to sebi mogli da priušte.

Pravi izazov za društvenu nauku jeste da objasni ne nevoljno nego voljno vegetarijanstvo. Drugim rečima, relevantna pitanja su: 'Koji su uslovi u kojima se vegetarijanstvo može javiti kao održiv i privlačan izbor i koje kulturne sile i individualni motivi podstiču njegovo prihvatanje?' Svaki pokušaj da se odgovori na ta pitanja komplikuje to što samo vegetarijanstvo nikako nije jasan koncept, a i sam termin je relativno skorijeg porekla. Pojedinci koji sebe definišu kao

---

'vegetarijance' mogu imati vrlo različite obrasce ishrane. Možda bi se najjednostavnije izašlo na kraj s ovom varijacijom ako bi se konceptualizovala u smislu jednostavne linearne skale koja se odnosi na strogost podrazumevanih isključenja. Na levoj strani, ili najmanje strogom kraju skale, bili bi oni koji se definišu kao vegetarijanci koji mogu da jedu jaja, mlečne proizvode, ribu (ili ljuskare), čak i meso (posebno belo meso) u retkim prilikama. Idući ka desnom kraju, nalaze se oni koji izbacuju svako meso i ribu, ali i dalje jedu jaja i mlečne proizvode. Dalje udesno, nalaze se oni koji isključuju jednu ili drugu od ovih kategorija i oni koji, recimo, jedu samo sir bez mase. Još dalje udesno, dolazimo do granice veganizma, koji zahteva uzdržavanje od svih životinjskih proizvoda. Međutim, čak se i veganizam rangira po strogosti. Može biti spora među veganima o tome da li treba jesti med i da li upotrebljavati neprehrambene proizvode životinjskog porekla (recimo kožne cipele i neke lekove). Na kraju desne skale je biljojed koji jede samo biljne proizvode koji ne podrazumevaju ubijanje biljke davaoca.

Dakle, vegetarijanstvo je očito složen skup međusobno povezanih načina ishrane, i u ovom poglavlju ukratko ćemo se pozabaviti njegovom istorijskom pozadinom kao i savremenim tokovima, te uvidima u njegove savremene manifestacije koji se mogu izvesti iz skorašnjih empirijskih istraživanja društvenih nauka.

### *ISTORIJSKA I KULTURNA POZADINA*

U prvom poglavlju smo unekoliko razmotrili korene obrazaca čovekovog održanja i konstatovali kako se svestranost čoveka lovca-skupljača, koji je koristio od svih vrsta možda najveći raspon izvora hrane, može smatrati jednim od najvažnijih činilaca evolutivnog procesa ljudske vrste i njenog progresivnog kolonizovanja neverovatno raznolikih kopnenih habitata. Razume se, opstanak u zahtevnim uslovima neminovno podrazumeva maksimalno korišćenje raspoloživih izvora hrane, pri čemu je raznovrsnost nezamenljivo obezbeđenje protiv nestašica određenih prehrambenih namirnica do kojih neminovno dolazi zbog prirodnih promena. Pod takvim uslovima neverovatno je da bi se ljudi posve namerno odlučili da izbace čitavu klasu prehrambenih namirnica (npr. životinjske proizvode uopšte, ili posebno meso); tak-

vo dobrovoljno odricanje bilo bi jednostavno odviše rizično za jednog svaštojeda. To, naravno, ne znači da od ranih stupnjeva razvoja kulture ljudi nisu praktikovali izbegavanje nekih namirnica ili priznavali da su tabuisane. Ipak, odluka da se kompletno izbací konzumiranje svih oblika mesa, na primer, mogla bi se doneti jedino u kontekstu sigurnog snabdevanja hranom koja obezbeđuje neophodni nutricionistički unos. To, sa svoje strane, podrazumeva da je do voljnog odbacivanja mesa najverovatnije moglo da dođe prvo u kontekstu sedetarnih zemljoradničkih društava, među pojedincima ili grupama u nutricionistički povlašćenom i sigurnom položaju. Takvo odbacivanje bi gotovo izvesno nosilo snažnu simboličku poruku, možda odstupanja od preovlađujućih kulturnih pretpostavki.

Ono malo što znamo o odbacivanju mesa u ranim fazama evolucije civilizacije izgleda da se slaže s ovom pretpostavkom. Grčki filozof i matematičar Pitagora (rođen oko 580 g. p.n.e.) je, na primer, propovedao doktrinu po kojoj je duša besmrtna i može da se seli u druga živa bića. Stoga se ubijanje i jedenje ma kog živog bića može smatrati ubistvom pošto selidba duša podrazumeva srodnu i zajedničku sudbinu svih životinja. Pitagorino učenje koje je bilo spoj ideja poteklih iz Egipta, Vavilona, moguće čak i iz hinduizma i zoroastrizma (Spencer, 1993: 59) nametnulo je njegovim direktnim sledbenicima strogo vegetarijanstvo. Mada nam je poznato malo stvarnih detalja iz Pitagorinog života, izgleda da su on i najuži krug njegovih pristalica živeli na hlebu, medu, cerealijama, voću i ponekom povrću (Spencer, 1993: 46). U izvesnom smislu, ta bezmesna ishrana i učenje na kom je počivala, mogli bi se, delom, smatrati reakcijom na naglasak koji je grčka kultura stavljala na konzumiranje velikih količina mesa i povezivanje tog prejedanja sa herkulovskom snagom i atletskim sposobnostima (Spencer, 1993: 38). Osim toga, pitagorejsko učenje oličavalo je ono što bi danas smatrali environmentalističkim elementima, a na Pitagorino protivljenje nekim od osnovnih usvojenih elemenata *statusa quo* njegovog društva ukazuje činjenica da su njegovi sledbenici u biti bili autsajderi, koji su svesno težili samoći i izdvojenosti (Dombrowski, 1985: 50).

U intelektualnoj eliti helenističke ere i rimskog sveta, neke ličnosti isticale su svoje vegetarijanstvo razvijajući i proširujući argumente iz prethodnog perio-

da. Rimljanin Seneka zagovarao je vegetarijanstvo iz moralnih razloga, mada to što je zbog takvog stava verovatno postao politički sumnjiv znači da je njegovo javno zastupanje bilo relativno prigušeno (Dombrowski, 1985: 81). I pesnik Ovidije je zastupao vegetarijanstvo iz moralnih razloga, a njegov odnos prema patnji životinja može se pratiti unatrag do starijih pitagorejskih argumenata. Plutarh (rođen oko 46. g.) je napisao ogleđ upravo o jedenju mesa i moralnim i filozofskim osnovama za odricanje od te prakse. Zanimljivo je da je Plutarh odlučno tvrdio da je jedenje mesa krajnje neprirodan čin za ljudsko biće. Tu pretpostavku hteo je da dokaže predlažući da bi oni koji hoće da jedu meso trebalo lično da ubiju životinju, bez pomoći ikakvog oruđa i oružja, kao što čine životinje mesožderi i potom pojedu sirovo meso (Dombrowski, 1985: 93). Smatralo se da prosečna čovekova nesposobnost ili nevoljnost da poćini tako direktno mesožderska dela ukazuje da je meso nepodobno za ljudsku ishranu. Jedan drugi antićki filozof, o kome nam je poznato da je ćitav svoj rad posvetio raspravama o vegetarijanstvu bio je Porfirije, rođen u Tiru 232. g. Njegova velika rasprava u ćetiri knjige znaćajna je zbog toga što vrlo detaljno razmatra i argumente u prilog vegetarijanstvu, ali i one filozofske i popularne protiv vegetarijanstva, kako bi ih pobio. Međutim, kao što primećuje Spenser (Spencer, 1993: 107), Porfirije je umro 306, samo nekoliko godina pre nego što je car Konstantin 313. godine priznao hrišćanstvo za zvanićnu religiju rimskog sveta. Hrišćanska doktrina o nadmoći ćoveka u svetu prirode postala je dominantna, a pitagorejska tradicija ćiji je naslednik, na neki naćin, bio Porfirije, s njenim odbacivanjem ubijanja životinja radi hrane, biće efikasno potisnuta za narednih mnogo vekova.

U grćkom i rimskom svetu, vegetarijanstvo elite i ućenih bilo je, u stvari, neka vrsta kritike ortodoksnih moralnih i kulturnih pretpostavki. Nasuprot tome, vegetarijanstvo u Indiji razvilo se kao jedan skup ideja i ogranićavajućih pravila u ishrani koji će se, na kraju, naći u samom središtu religijskih i etićkih verovanja. Osnovno ućenje hinduizma o selidbi duša kroz stalno kruženje smrti i ponovnog raćanja sadri obećanje oslobođenja iz kruga jedino progresivnim oćišćenjem, sve do ponovnog sjedinjenja same duše s bramanom (ili bramom), božanskom životnom silom univerzuma od koje potiće sve živo i kojoj se ko-

načno vraća. Ta doktrina koja otelovljuje koncept o svetosti krave, u stvari podrazumeva vegetarijanstvo s obzirom na prisustvo duše u svim živim bićima. Štaviše, načelo karme zahteva da čin ubijanja, kao takav, bude kažnjen u sledećoj reinkarnaciji stavljanjem niže na skali životnih oblika (na čijem dnu je đavo, a krava odmah posle čoveka). Te indijske doktrine, čiji je integralni deo vegetarijanstvo vrlo su stare, njihovi koreni sežu unatrag do učenja koja su u pisanom obliku postojala još 800. g. p.n.e. (Spencer, 1993: 77).

I budizam čiji je osnivač plemić Gautama Buda za kog se veruje da je rođen oko 556. g. p.n.e. u severnoj Indiji, uključuje doktrinu o selidbi duša. Nirvana, konačno oslobođenje od ciklusa reinkarnacija i dostizanje apsolutnog blaženstva, ostvariva je jedino gašenjem svih želja i ovezemaljskih preokupacija. Gautama (poznat kao Buda ili prosvetljeni) je propovedao saosećanje prema svim živim stvorenjima i izbegavanje nasilja. Ipak, izgleda da je eksplicitno vegetarijanstvo uneto u budističku doktrinu znatno kasnije, a najjasnije je izloženo u tekstu koji je 430. g. preveden na kineski (Spencer, 1993: 84). Budizam će se proširiti nadaleko izvan Indije (recimo, u Kinu, Tibet i Japan). Za razliku od njega, džainizam takođe osnovan na potkontinentu (osnivač je Mahavira, rođen 599. g. p.n.e.), zastupanjem totalnog nenasilja i strogog vegetarijanstva, uglavnom je ostao ograničen na zapadnu Indiju.

Dok je zastupanje vegetarijanstva ili odricanja od mesne hrane inherentno hinduizmu, budizmu i džainizmu, to jamačno nije slučaj sa judaizmom i hrišćanstvom. U stvari, opširna lista čistih i nečistih stvorenja u Trećoj knjizi Mojsijevoj koja se zove levitska i Petoj knjizi Mojsijevoj koja se zove zakoni ponovljeni, implicira da će ortodoksni jesti meso onih stvorenja koja je Bog proglasio odgovarajućim. Osim toga, s obzirom na uticaj Mojsijevih zakona o ishrani na hrišćanska verovanja i doktrinu da Bog jemči čovekovu nadmoć nad prirodnim svetom, izgleda da se vegetarijanstvo i hrišćanstvo ne slažu baš najbolje. Tako Spencer (1993: 127) ističe da je potpuno odbacivanje konzumiranja mesa u ranoj hrišćanskoj crkvi bilo moguće jedino kao pomoć u postizanju višeg stupnja askeze i duhovnosti. I stvarno, odbijanje konzumiranja mesa počelo se vezivati za radikalne jeresi koje su dovodile u pitanje autoritet Katoličke crkve.



Dve poznate sekte, čije su jeresi uključivale vegetarijanstvo, bili su bogumili koji su se pojavili u 10. v. u Bugarskoj, i katari, koji su se prvo raširili u severnoj Italiji, a potom u Francuskoj od 11. do 14. veka. Možda paradoksalno, centralno mesto mesa u hrišćanskoj ishrani potvrđuju crkveni propisi koji zahtevaju uzdržavanje od te cenjene namirnice u određene dane ili u kontekstu određenih religijskih praznika (Montanari, 1994: 78). Ta privremena uzdržavanja mogla bi delovati kao jasne demonstracije pokajničkog samoodricanja.

Međutim, u doba renesanse, učenja klasičnih mislilaca ponovo postaju uticajna. Kritika okrutnosti koju ljudi nanose životinjama, pojavljuje se kod Erazma Roterdamskog i engleskog državljanina ser Tomasa Mora (Spencer, 1993: 185-6), kao i u delima francuskog humaniste Mišela de Montanja (Barkas, 1975: 75-6). Čovek koji je možda bio vodeća ličnost renesanse i kasnije bio smatran njenim otelovljenjem, Leonardo da Vinči, bio je ubeđeni vegetarijanac. Međutim, tvrdi se da postoji duboka i nerazrešena suprotnost između Leonardnovog vegetarijanstva i osećanja prema životinjama na jednoj strani, i njegovog oduševljenog angažovanja u umeću ratovanja i projektovanju oružja, na drugoj (Barkas, 1975: 72).

Italijanski plemić Luidi Kornaro /Luigi Cornaro/ je 1558. u svojoj 83. godini objavio prvi u nizu ogleđa u kojima je veličao higijenska i zdravstvena svojstva bezmesne ishrane. Barkas (1975: 73-5) smatra Karnara (koji je poživio 100 godina) za prvog modernog zagovornika ideje vegetarijanstva, kao sredstva za unapređenje zdravlja i dugovečnosti. U narednom veku je jedan Englez, Tomas Trajon /Thomas Tryon/ napisao niz knjiga, među njima i *The Way to Health* /Put do zdravlja/, u kojima se žestoko protivio jedenju mesa, kako iz moralnih tako i iz zdravstvenih razloga, i strastveno zagovarao vrline vegetarijanske ishrane. No, Trajon i drugi zastupnici vegetarijanstva (među njima i lekar Džordž Čejn /George Cheyne/), bili su u to vreme relativno izolovani glasovi u opštoj klimi u kojoj je konzumiranje mesa postajalo sve popularnije, i u kojoj je Henri Mur /Henry More/ mogao 1653. da ustvrdi kako je stoci i ovcama život zajemčen samo da bi im meso ostalo sveže dok ne bude potrebno za ljudsko jelo (Spencer, 1993: 213). Ipak je, tvrdi Spencer, sa usponom humanizma i intenzivnijim propitivanjem hrišćanskog svetonazora,

vegetarijanstvo moglo da osvoji veći broj uglednih preobraćenika, među kojima je najugledniji i najkontroverzniji bio pesnik Šeli, osnivač metodizma, Džon Vesli /John Wesley/ i reformator zatvora Džon Hauard /John Howard/.

Možda se najvažniji jednokratni događaj u razvoju vegetarijanstva kao koherentnog pokreta i skupa ideja i argumenata, desio 30. septembra 1847. godine, u Norsvud Vili, Ramsgejt, Kent. Na tom skupu nastalo je Vegetarijansko društvo i zvanično je usvojen termin 'vegetarijanski'. (Mada smo zbog pogodnosti dosad u ovoj glavi koristili termin vegetarijanski da označimo bezmesnu ishranu uopšte, reč nije bila uobičajena sve do 1840-ih godina; pre toga su korišćeni izrazi kao 'pitagorejci' ili 'biljna dijeta' da bi se označili vegetarijanci i vegetarijanstvo.) Sa osnivanjem Vegetarijanskog društva, široki krug pojedinaca koji su se, iz bilo kojih razloga, držali bezmesne ishrane stekao je središte za svoja uverenja i forum za rasprave (Barkas, 1975: 85). Kao direktan rezultat osnivanja britanskog Vegetarijanskog društva, 1850. je sazvana konvencija američkih vegetarijanaca, a 1867. je osnovano Nemačko vegetarijansko društvo, koje je održavalo tesne veze s britanskim i američkim pokretom (Spencer, 1993: 274). Povrh toga, međunarodnoj vidljivosti vegetarijanstva doprinelo je i to što su njegovi pobornici bili istaknuti književnici kao Tolstoj i Džordž Bernard Šo (iako je ovaj drugi uvek isticao da njegovo vegetarijanstvo ima veze sa zdravljem i ekonomskim pitanjima, a ne s načelnim odbacivanjem ubijanja životinja). Za Spensera, međutim, nije slučajno to što je jedan koherentan vegetarijanski pokret prvo nastao u Engleskoj u 19. veku. Sama urbanizacija okupila je vegetarijance i koncentrisala ih, istovremeno ih odvajajući i izolujući od surove realnosti seoskog života. Pored toga, tokom 19. i 20. veka vegetarijanstvo je održavalo svoje stare veze sa radikalizmom i disidentstvom, razvijajući se u bliskim odnosima sa srodnim pokretima kao što su socijalizam, briga za životinje i pacifizam (Spencer, 1993: 294).

#### *PROCENA RASPROSTRANJENOSTI SAVREMENOG VEGETARIJANSTVA*

U našoj raspravi o korenima vegetarijanstva teško se oteti zaključku da je taj posebni skup uverenja i pra-

kse u ishrani bio tipičan izbor za koji su se opredeljivali izuzetni ili neobični pojedinci. U izvesnom smislu, odluka da se odbaci konzumiranje mesa mogla bi se shvatiti i kao stav koji podvlači i dramatiizuje različitost te jedinke, čak nadmoć u moralnom i intelektualnom pogledu u odnosu na ostatak čovečanstva. Međutim, ta veza između vegetarijanstva i izuzetne jedinke (intelektualca, umetnika, filozofa, vizionara) doživela je poslednjih decenija neke važne promene. U pojedinim zapadnim društvima privlačnost vegetarijanstva nadišla je srazmerno uske krugove privrženika toliko da njene pristalice više ne broje na prste jedne ruke, već na milione. Sasvim očito, tako upadljiva promena u popularnosti jedne nekad opskurne i misteriozne opcije traži objašnjenje i kasnije u ovoj glavi daćemo pregled ponuđenih vrsta objašnjenja. No, ako tvrdimo da je vegetarijanstvo sada postalo 'masovna' pojava, morali bismo imati i neku predstavu o kojim se brojkama radi i procentu stanovnika zemlje kao što je Ujedinjeno Kraljevstvo, na primer, koji se mogu smatrati vegetarijancima. Postoje značajne teškoće u nalaženju odgovora na takva pitanja. Kao što smo već videli, vegetarijanstvo ni u kom slučaju nije jednostavan koncept i ima mnogo varijeteta koji prelaze jedan u drugi. Istraživač se neminovno suočava sa problemom da li da stvara skup objektivnih definicija varijeteta vegetarijanstva i operiše u tim kategorijama, ili da radi sa subjektivnim samodefinicijama ispitanika, koje mogu varirati ili čak biti pozitivno idiosinkratske.

U stvari, raspoloživi podaci za zemlje kao što su Ujedinjeno Kraljevstvo i SAD su retki i prilično fragmentarni. Možda najkonzistentniji skup rezultata za UK predstavlja serija ispitivanja koju je za kompaniju Rialit sproveo Galup između 1984. i 1993. godine (Realeat Survey Office 1993). Tokom te decenije udeo ispitanika koji su sebe svrstavali u vegetarijance ili vegane stalno je rastao, od 2,1% 1984. do 4,3% 1993. U istoj deceniji je udeo ispitanika koji su izveštavali o svom izbegavanju crvenog mesa skočio sa 1, % na 6,5%, dok je procenat onih koji izveštavaju o smanjenoj ukupnoj konzumaciji mesa porastao sa 30 na 40%. Sledeće istraživanje u tom nizu bilo je sprovedeno 1995. uz primenu slične metodologije, na uzorku od 4237 ispitanika starijih od 16 godina, stratifikovanih po veličini regiona i grada (Realeat Survey Office 1995). Rezultat je bila procena od 4,5%

vegetarijanaca u odrasloj populaciji. Zanimljivo je da rezultati takođe nagoveštavaju da bi se oko 12% odrasle populacije moglo smatrati onima koji ne jedu meso (to jest, vegetarijancima, veganima ili onima koji više ne jedu crveno ili belo meso). Rezultati istraživanja iz 1995. godine isto tako ukazuju da ispitanici koji se okreću od konzumiranja mesa teže isticanju brige za zdravlje, odgovarajući na pitanje o motivaciji. U tim podacima jasno se pojavljuje i važnost pola: među ženama (5,8%) je dva puta viša stopa vegetarijanstva nego među muškarcima. Na uticaj uzrasta kao dopunskog činioca ukazuje činjenica da je najveći procenat vegetarijanaca u istraživanju 1995. nađen u kategoriji žena između 16 i 24 godine (12,4%). Po nalazima ovog istraživanja bar 25% mladih ispitanica u ovoj starosnoj grupi izvestilo je da se uzdržava od konzumiranja mesa. Istraživanje je osvetlilo i posebnu ulogu društvene klase u vegetarijanstvu, s najvišom stopom među ispitanicima iz 'AB' kategorije (6,2%).

Unekoliko drugačija slika proizlazi iz istraživanja koje su za Vegetarijansko društvo sproveli istraživači sa Bredford univerziteta (Vegetarian Society 1991). Istraživanje se zasnivalo na kvota uzorku (starost, pol, društvenoekonomska grupa i region) od 942 odrasle (starijih od 18 godina) i 2651 mlade osobe od 11 do 18 godina.

U grupi starosti od 11 do 18 godina, 8% ispitanika reklo je za sebe da su vegetarijanci, a brojka za uzorak u celini je 7%. Među odraslim ispitanicima iz uzorka, žene su pokazale znatno veću stopu vegetarijanstva od muškaraca (10% u odnosu na 4%). Zanimljivo je, međutim, da istraživanje nije ukazalo na klasni činilac u opredeljivanju za vegetarijanske obrasce ishrane na koje upućuju istraživanja Rialita. U stvari je najveći procenat vegetarijanstva nađen među ispitanicima iz 'C1' i 'C2' kategorije. Osim toga, iako su rezultati Rialita pokazali da su zdravstveni razlozi osnovna motivacija za okretanje vegetarijanstvu, bredfordski podaci ukazuju da je briga za tretman životinja koje se jedu među odraslima važna koliko i briga za zdravlje. U grupi uzrasta od 11 do 18 godina, stvarno je briga za tretman domaćih životinja primarni motiv opredeljenja za vegetarijanstvo.

Bez obzira na primetne razlike između ova dva izvora, izgleda razumno proceniti na osnovu njihovih

rezultata da se procenat samodefinisanih vegetarijanaca u populaciji UK (bez male dece) kreće između 4 i 7%, kao i da taj procenat stalno raste. Na porast popularnosti vegetarijanstva u Britaniji posredno ukazuje i statistika o broju članova Vegetarijanskog društva, koji se više nego udvostručio od 1980. do 1995 (sa oko 7500 na 18550). Naravno, ovo povećanje ne može se uzeti kao direktan dokaz uspona vegetarijanstva (kao što ćemo kasnije videti u ovoj glavi, istraživanje pokazuje da među vegetarijancima postoji znatna razlika između 'onih koji pristupaju' i onih 'koji ne pristupaju'). Međutim, ono što taj porast stvarno osvetljava, jeste povećana vidljivost vegetarijanstva i složenih pitanja koja ga okružuju.

Bilo je različitih pokušaja da se proceni broj vegetarijanaca u SAD. Pozivajući se na ASPCA kao izvor, Delahojd /Delahoyde/ i Desperič /Desperich/ (1994: 135) pominju broj od oko 15 miliona. Staler /Stahler/ (1994), pozivajući se na izveštaj Ministarstva za poljoprivredu o nacionalnoj potrošnji hrane 1977-8, navodi da se 1,2% od 37 135 ispitanika izjasnilo kao vegetarijanci, i ukazuje na to da se skorije procene kreću od 3 do 7%. Zanimljivije je što Staler opisuje odgovore dobijene na pitanje o namirnicama životinjskog porekla u ishrani iz Roperovog istraživanja javnog mnjenja 1994. godine. To istraživanje zasnivalo se na kućnim intervjuima sa 1978 ispitanika starijih od 18 godina, a uzorak je bio koncipiran da bude reprezentativan za odraslu populaciju kontinentalnog dela SAD. Postavljeno pitanje nije se oslanjalo na samodefinicije intervjuisanih; od njih je traženo da odgovore koje životinjske proizvode *nikad* ne jedu, a lista koja im je ponuđena uključivala je meso, živinu, ribu/morske plodove, mlečne proizvode, jaja, med. Na osnovu dobijenih rezultata Staler (1994: 6-9) tvrdi da je 95% verovatno da se procenat vegetarijanaca/vegana u populaciji SAD kreće između 0,3 i 1%. To je, razume se, mnogo manja brojka od one koja se po pravilu dobija primenom jednostavnijeg pristupa samodefinisanja. Ti nalazi pružaju određenu empirijsku potporu tvrdnji da mnogi ljudi sebe mogu smatrati vegetarijancima iako (makar i povremeno), osim mlečnih proizvoda i jaja, jedu i druge namirnice životinjskog porekla.

Već smo primetili da vegetarijanstvo i veganizam pokrivaju širok spektar izbora i izbegavanja u ishrani. Zato uvek moramo imati na umu da se aktuelni ob-

rasci nečije ishrane i njegova/njena konceptualizacija tih obrazaca u stav prema ishrani ili životni stil ne moraju uvek savršeno poklapati. U sociološkom smislu, konceptualizacije moraju biti vredne pažnje i analize, koliko i obrasci koji su opaženi ili o kojima je izvešteno.

Stoga su, u stvari, samodefinisano vegetarijanstvo i veganizam osnovni predmet analize u ovoj glavi.

### *MOTIVI I RETORIKA*

Priznajemo da su podaci koje smo razmotrili srazmerno retki, ali ipak ukazuju da u zapadnim društvima kao što su britansko ili američko samodefinisanih vegetarijanaca ima na milione. Objašnjenje vegetarijanstva kao rasprostranjene pojave je proces koji se mora odvijati bar na dva nivoa. Prvo, moramo da razmotrimo pitanje motiva koji stoje iza individualne odluke da se usvoji neki oblik vegetarijanstva. Drugo, moramo pokušati da opišemo šire društvene i kulturne procese ili uslove koji doprinose takvom zaokretu ka izbegavanju mesa ili izbegavanju namirnica životinjskog porekla uopšte. U ovom odeljku ispitaćemo vrste motiva koje pominju pristalice vegetarijanstva. U takvom kontekstu, međutim, nije nužno lako razlikovati okolnosti koje mogu primorati pojedinca da napravi neki izbor, od argumenata koje isti pojedinac može retrospektivno upotrebiti da opravda taj izbor, ili da podstakne druge da naprave isti izbor. U izvesnom smislu, dakle, teme o kojima ovde raspravljamo odnose se i na motive i na ono što je Maurer (1995: 146-7) nazvao 'retorički idiomi', koji se mogu upotrebiti u zastupanju vegetarijanstva. Tematski naslovi koje koristimo, u nekim slučajevima se preklapaju i treba imati u vidu da ne predstavljaju međusobno isključive kategorije.

#### *Moralna tema*

Već smo videli kako su moralni obziri zbog patnji nanetih ma kojoj životinji da bi se dobilo meso bili u središtu mišljenja klasičnih filozofa koji su bili zagovornici vegetarijanstva. Isti ti moralni obziri čvrsto stoje i u argumentacijama kasnijih zastupnika, a razvili su ih i o njima dosta detaljno raspravljali i brojni savremeni filozofi.

Singer (1976), na primer, iznosi etički argument u prilog vegetarijanstva na temelju odbacivanja 'sapi-

entizma', oblika diskriminacije prema ne-ljudskim stvorenjima koji smatra uporedivim s rasizmom i seksizmom u kontekstu ljudskih odnosa. Sposobnost životinja da doživljavaju patnju i uživanje podrazumeva da one imaju interese koje ne treba kršiti i da nisu prosto kartezijanski automata, nesvesne bola i s onu stranu granice moralnih obzira. Tako se smatra da temeljno utilitarističko načelo smanjenja patnje nalaže prihvatanje vegetarijanske ishrane. Drugi filozofi, kao Midžli /Midgley/ (1983) takođe odbacuju stav, duboko ukorenjen u religijskoj i filozofskoj tradiciji zapadne misli, da se životinje legitimno mogu isključiti iz moralnih obzira i, stoga, mogu biti slobodno eksploatisane kao izvor hrane i za druge potrebe. Midžli stvarno eksplicitno tvrdi da se granice moralnih obzira istorijski stalno pomeraju, te da moramo priznati da one sad mogu probiti barijeru vrste i važiti i za neka ne-ljudska stvorenja.

Međutim, rezerve prema problemima koje sobom povlači pokušaj da se koriste utilitaristički pojmovi u raspravi o pravima životinja (Singer, 1976), naveo je druge filozofe da prihvate drugačiji smer razmišljanja kako bi obezbedili moralni osnov vegetarijanstva. Recimo Rigan (Regan, 1984) tvrdi da, čak i ako prihvatimo da životinje ne mogu da budu moralni akteri, neke kategorije životinja mogu se smatrati moralno podobnim pa otud i bićima koja poseduju inherentnu vrednost koja nalaže naše poštovanje. To načelo poštovanja efikasno isključuje njihovu upotrebu u ishrani. Slične argumente koristi i Klark (Clark, 1984), koji posebno naglašava ideju da ljudi, po samoj svojoj prirodi kao inteligentna bića, snose posebnu odgovornost za upravljanje stvorenjima s kojima čine složenu zajednicu živih bića, pri čemu to upravljanje podrazumeva odbacivanje eksploatacije životinja kakvo je uključeno u jedenje mesa.

Ono što, u stvari, opširni i ponekad zamršeni diskursi filozofa kao što su pomenuti predstavljaju, jesu pokušaji da se elaboriraju i ekspliciraju duboko ukorenjena strahovanja i strepnje vezani za korišćenje životinja za jelo.

#### *Tema proizvodnje hrane*

Ova tema zasniva se na pretpostavci da proizvodnja mesa predstavlja neopravdano ekstravagantno korišćenje prirodnih izvora. Tvrdi se da se proizvodnjom

biljnih useva za direktnu ljudsku ishranu izbegavaju energetske gubice koje podrazumeva hranjenje stoke proizvodima (kao što su žitarice) podobnim za zadovoljenje čovekovih prehrambenih potreba. Ova vrsta argumentacije ima i ekološke i moralne implikacije. U ekološkom smislu, proizvodnja mesa vidi se kao proces koji nepotrebno teško opterećuje prirodu sredinu, koja se eksploatiše ekstenzivno i intenzivno da bi se održala ili povećala količina životinjskih proteina. Posebna pažnja usmerena je na uništavanje ili degradaciju prirodnih habitata, kao što su tropske kišne šume, da bi se proširile površine za stočne farme, ali i na dugoročne ekološke efekte velike ispaše, posebno u neplodnim ili poluneplodnim oblastima. Tako se zabrinutost vegetarijanca povezuje s brigom ekologa, a vegetarijanstvo predstavlja kao skup prehrambenih izbora koji podrazumevaju obrasce proizvodnje hrane koji imaju manji ekološki uticaj od metoda modernih farmi i, u krajnjem, održiviji su.

Moralna dimenzija teme proizvodnje hrane ne odnosi se na prava i interese životinja (kao prethodna), već na interese čoveka. Ovde je argument da su očite globalne nejednakosti u nutricionom statusu, bar delom, posledica preusmeravanja izvora ka proizvodnji mesa za dobro potrošača u najbogatijim ekonomijama. U tom smislu, vegetarijanstvo se konceptualizuje kao način redukovanja onoga što se smatra negativnim delovanjem proizvodnje mesa na globalni sistem hrane, jer oslobađa ključne izvore za proizvodnju biljne hrane. Tako uvećana proizvodnja, predviđa se, mogla bi se iskoristiti za ublažavanje gladi i pothranjenosti u oblastima u kojima je nedostatak hrane endemski.

#### *Religijsko-duhovna tema*

Religijski ili duhovni element u vegetarijanskim ideologijama je veoma star i, kao što smo videli, može se pratiti unazad sve do doktrina o selidbi duša u staroj grčkoj misli i tako velikim religijama kakve su hinduizam i budizam. U srednjovekovnom mišljenju se održavanje od mesne hrane često vezivalo za duhovnost, čistotu i asketizam, jer se smatralo da ta hrana oličava sve što je telesno, zemaljsko i podložno kvarenju. Meso je povezivano i sa životinjskim strastima, a smatralo se da njegovo izbegavanje povećava kontrolu pojedinca nad svojim apetitima i sek-



sualnošću. Tvigova (Twigg, 1979) smatra da su se slične ideje održale i u kontekstu savremenog vegetarijanstva, ali u nešto izmenjenom obliku, implicirajući ono što ona naziva 'ovozemaljskim misticizmom' (Twigg, 1979: 26). Ne brine se za dobro nekog bestelesnog duha ili duše, već za 'duhovno telo' kao takvo, telo kao 'besmrtni, mladi hram duha' (Twigg, 1979: 27). Takva uverenja podrazumevaju neku vrstu gnušanja prema telesnom i fizičkom, prema procesima varenja i eliminacije. Usvajanje vegetarijanske ishrane i odbacivanje mesa karakterišu se kao ključna svojstva traganja za telom bez godina i propadanja.

*Tema 'novog poretka'*

Pored razmatranja duhovnog elementa u savremenom vegetarijanstvu, Tvigova nastoji da pokaže i kako vegetarijanske ideologije predstavljaju kritiku onoga što se smatra konvencionalnim društvenim poretkom i ponude viziju novog, alternativnog načina oblikovanja društvenih odnosa. Tako, recimo, vegetarijanska jela obično krše visokostrukturisanu formu konvencionalnih obroka i iznose se u mešanom, nediferenciranom obliku. To odbacivanje strukture konvencionalnog jedenja može se videti i kao simbol odbacivanja širih obrazaca hijerarhije i moći, u kojima simbolika mesa ima pozitivan naboj. Sama priroda, tvrdi Tvigova, redefiniše se i rekonceptualizuje kao domen kome nisu svojstveni sukob, konkurencija i patnja, već sklad i blagost. Tako harmonizovan model prirode potom se koristi kao aršin za merenje nedostataka savremenog ljudskog društva, za koje se smatra da je izgubilo dodir s prirodnim, postajući izvitopereno i izveštačeno (Twigg, 1979: 22). Vegetarijanska ishrana se, kao 'prirodniji' način ishrane, smatra sredstvom za obnovu kontakta s harmoničnom prirodom. Međutim, još ambicioznije, vegetarijanska uverenja mogu uključivati i zahtev za 'novi moralni poredak' (Twigg, 1979: 29), a vegetarijanska ishrana postaje manifestacija opredeljenja za reformu i društvenu promenu. Zaista se posebno radikaln primer takvog mišljenja može naći u feminističkim argumentima Adamsove (Adams, 1990), po čijem mišljenju se praksa vegetarijanstva zastupa kao izazov muškoj moći oličenoj u mesu, te u krajnjem, kao sredstvo za ostvarenje onoga što ona naziva 'destabilizacija patrijarhalne potrošnje' (Adams, 1990: 186-90).

*Zdravstveno-fiziološka tema*

Pitanja zdravlja u vegetarijanskim ideologijama u te-  
snoj su vezi sa shvatanjima prevencije bolesti. Ne-  
vegetarijanska ishrana smatra se, zapravo, patoge-  
nom. Osnov ovog stanovišta jeste ideja da je meso po  
sebi rizična hrana, puna supstanci i agensa, prirodnih  
i veštačkih, koje ugrožavaju čovekovo zdravlje. Dru-  
ga, manje specifična jeste ideja da su moderne ishra-  
ne inherentno nezdrave, jer počivaju na namirnicama  
kojima nedostaju bitna nutricionarna svojstva zbog  
njihove intenzivne prerade i poboljšavanja. Pored to-  
ga, smatra se da su te namirnice verovatno zagađene  
čitavim nizom sintetičkih aditiva, čija je svrha komer-  
cijalna a ne nutricionarna, koji isto tako potencijalno  
ugrožavaju čovekovo zdravlje. Nasuprot tome, vege-  
tarijanska ishrana, isključivanjem proizvoda od me-  
sa, izbegava rizike povezane s njima. I najzad, uobi-  
čajeno naglašavanje konzumacije svežeg voća i po-  
vrća posle minimalne obrade, smatra se načinom da  
se ishrana vrati u oblik koji više odgovara čovekovim  
nutricionim potrebama i da se izbegne unošenje opa-  
snih materija.

Konceptualizacija mesa kao opasne životne namir-  
nice može, u stvari, da ide i dalje. Stalna tema vege-  
tarijanskog diskursa je shvatanje da meso uopšte nije  
'prirodni' sastojak ljudske ishrane. Tvrdi se da čove-  
kovo fiziologiji (npr. zubima i probavnim organima)  
ne odgovara mesna ishrana, te da je konzumiranje  
mesa, samim tim, verovatno pre štetno no korisno u  
zdravstvenom pogledu.

*Estetsko-gustativna tema*

I odvratnost prema izgledu, taktilnim svojstvima i  
ukusu mesa ima istaknuto mesto u vegetarijanskim  
razmišljanjima. Meso se može okarakterisati pre kao  
predmet gađenja nego kao predmet apetita i gusta-  
tivnog užitka. Odbacuje se pozitivna simbolika mesa  
(naročito crvenog) s njenim konotacijama muževno-  
sti, snage i moći i zamenjuje negativnom i pežora-  
tivnom simbolikom nasilja, smrti i propadanja. Na-  
suprot tome, vegetarijanska hrana opisuje se na izu-  
zetno pozitivan način, ne samo u pogledu njenih gu-  
stativnih svojstava, već i kao nabijena životom, za  
razliku od smrti koja se povezuje s mesom (Twigg,  
1979). Pored toga, shvatanja čistote (vegetarijanska  
hrana) i zagađenosti (mesna hrana) koja stoje iza

toga, predstavljaju visokoemotivni refren vegetarijanskih uverenja.

Lista ovde pomenutih tema ni u kom slučaju nije potpuna, ali dobro opisuje glavne komponente savremenih vegetarijanskih ideologija. Maurera (1995) ukazuje na to da iza ovih tema leži jedna dublja retorička struktura. Oslanjajući se na rad Ibara /Ibarra/ i Kicuse /Kitsuse/ (1993), ona je u stanju da identifikuje dva osnovna retorička idioma koji se koriste u prilog tvrdnjama inherentnim vegetarijanskom diskursu. Prvi od tih idioma je 'pravo na' koji naglašava slobodu, pravdu, izbor i oslobađanje i, u vegetarijanskoj retorici može se primenjivati na izabrane životinjske vrste kao i na ljude. Drugi idiom je 'ugrožavanje': naglasak je na zdravlju i fizičkoj dobrobiti tela, a u vegetarijanskom diskursu konzumiranje mesa tumači se kao nepopravljivo 'ugrožavajuća' aktivnost.

Čitav niz ličnih ili idiosinkratskih motiva i opravdanja se, naravno, neminovno javlja u iskustvu konkretnih pojedinaca. Prihvatanje vegetarijanstva može, recimo, da bude izraz želje da se odgovori očekivanjima onih koje ta osoba poštuje. I obratno, vegetarijanstvo se može upotrebiti kao način da se demonstrira distanca prema pojedincima ili grupama prema kojima se oseća antagonizam ili ozlojeđenost. Ili možda jednostavnije, okretanje vegetarijanstvu može biti izraz obične radoznalosti i naklonosti prema novotarijama. Povrh toga, motivacije koje pojedinac doživljava ili opravdanja koja koristi često su kombinovani i u međusobnoj interakciji. Iako su neki u stanju da identifikuju jedan jedini dominantan motiv, drugi ljudi to možda ne žele ili ne mogu da učine. O tim varijacijama biće više reči kad budemo razmatrali nekoliko empirijskih istraživanja vegetarijanskih uverenja, stavova i prakse.

Tematske struje u savremenom vegetarijanstvu nisu bez kontradikcija i tenzija; naprotiv. I konačno, možda najspornija od ovih tema je moralna. Argument da celovita moralna razmatranja treba proširiti preko granice između ljudi i drugih vrsta, neizbežno sobom povlači i etička i praktična pitanja kojima su se bavili filozofi kao Taunsend (Townsend, 1979) i Frej (Frey, 1983). Posebni problemi nastaju kad se argumentacija pomeri od brige za dobro životinja ka pravima životinja. Mogu li životinje imati prava, koje životinje treba da imaju prava i kako se ta prava

mogu poštovati i zaštititi, problemi su koji postavljaju neprijatna pitanja mislećim vegetarijancima. U neposrednije praktičnom smislu, na primer, vegetarijanstvo koje podrazumeva konzumiranje mlečnih proizvoda vodi pitanjima o tretmanu krava koje daju mleko i njihovoj sudbini kad ostare i postanu neproduktivne, kao i o uklanjanju neželjenih muških potomaka. U zapadnim ekonomijama je neposredna dostupnost kravljeg mleka po razumnim cenama, u stvari, tesno povezana sa industrijom proizvodnje mesa. Slične probleme postavlja i konzumiranje jaja u vegetarijanskoj ishrani, posebno pitanje uklanjanja neproduktivnih ptica i neželjenih muških potomaka. Zavisno od nivoa etičke osetljivosti, neki vegetarijanci mogu da izaberu da ignorišu, ili bar otklone, takva pitanja, ali drugi mogu tražiti odgovore. Međutim, čak ni veganizam, s njegovim više-manje strogim izbegavanjem životinjskih proizvoda, ne pruža potpun odgovor. Pretežna većina namirnica koje jedu vegani jesu poljoprivredni proizvodi, a sama poljoprivreda neminovno podrazumeva inicijalno uništavanje prvobitnih ekoloških sistema i njihovih originalnih biljnih i životinjskih stanovnika. Osim toga, procesi kao što su kontrola štetočina, oranje i žetva, neminovno vode uništavanju velikog broja sitnih beskičmenjaka i kičmenjaka, koji moraju ostati van granica moralnih obzira da bi se nastavila proizvodnja hrane. U tom smislu, potraga za onim što bismo mogli nazvati 'nevinim menijem' izgleda kao zastrašujuć zadatak za vegetarijanca, čak i za vegana.

I drugi provegetarijanski argumenti koji se tiču proizvodnje hrane mogu biti problem. Tvrdnja da je direktno konzumiranje biljnih proizvoda od strane ljudi efikasnije korišćenje prirodnih izvora od upotrebe poljoprivrednih proizvoda za ishranu stoke, nije baš tako jednostavna kao što izgleda. Veliki delovi zemljine površine koje su zauzeli ljudi nepodobni su za uzgajanje jestivih useva i mogu se eksploatisati jedino za ispašu domaćih biljojeda. Argument se, u stvari, uglavnom odnosi na poljoprivredne sektore ekonomija u razvoju, u kojima se intenzivno proizvedenim usevima hrane uzgajane životinje za ishranu i, stoga, nikako nije univerzalno primenljiv. Osim toga, treba oprezno da prihvatimo stanovište da bi vegetarijanstvo, ako postane dominantan obrazac ishrane u ekonomijama u razvoju, automatski povećalo dostupnost hrane u zemljama trećeg sveta. Takav kakav

je, ovaj argument ostavlja po strani ključne probleme distribucije. A, ti problemi ne tiču se samo praktičnih okolnosti transporta, skladištenja i alokacije namirnica, već i pitanja distribucije bogatstva i prihoda. Oni koji pate od neuhranjenosti i gladi obično su oni ljudi koji nemaju sredstava da proizvode, ili kupovnu moć da nabave hranu koja im je potrebna. Te strukturne nejednakosti i njihovi politički, ekonomski i kulturni koreni značajni su bar koliko i ideja o globalnom rezervoaru hrane koji bi se uvećao vegetarijanskim obrascima potrošnje.

I duhovne dimenzije savremenih vegetarijanskih ideologija sadrže inherentne tenzije, na primer, između duboko usađenog asketizma, s jedne, i naglaska na brizi i negovanju tela, s druge strane. Čak je i vegetarijansko zastupanje 'prirode' i 'prirodnog' bremenito teškoćama, pošto se brutalnije i okrutnije manifestacije interakcije između pripadnika iste ili različitih vrsta prekrivaju slikama sklada i jedinstva. Slično tome, moglo bi se reći da radikalne ili reformističke dimenzije vegetarijanskog mišljenja pate od tenzije između naglašavanja individualne dobrobiti i ličnog razvoja, s jedne, i shvatanja vegetarijanstva kao kolektivne pojave, kao pokreta sa širim političkim i moralnim ciljevima, s druge strane.

#### *OBJAŠNJENJA USPONA VEGETARIJANSTVA*

Ako prihvatimo tvrdnju da vegetarijanstvo danas predstavlja sve značajniju dijetetsku opciju u zemljama kao što su UK i SAD, suočavamo se s problemom da pokušamo da objasnimo rast popularnosti jednog dijetetskog režima koji je nekad sledila samo malobrojna manjina. U ovoj glavi razmotrili smo retoriku vegetarijanskih ideologija, retoriku koja dopušta pojedincu da razmisli o svojim prioritetima i obzirima i odluči da li da prihvati vegetarijanske preferencije i zabrane. To, naravno, ne znači da je takva odluka nužno čisto racionalna, pošto čitav niz emotivnih pa i gustativnih činilaca može da bude uključen. Pa ipak, ta retorika dopušta da se odluka formuliše i, ako je potrebno, opiše i opravda pred drugima.

Međutim, obično citiranje takvih retoričkih tema, samo po sebi, ne predstavlja valjan pokušaj objašnjenja uspona vegetarijanstva. Pored toga, neophodan je određeni uvid u promene (sociološke, kulturne i

ekonomske) koje su stvorile uslove u kojima vegetarijanske ideologije mogu da budu uspešne i privlače sve veći broj pristalica. Podsetićemo da Fids smatra da je trend dugoročnog smanjivanja potrošnje crvenog mesa posledica dubljeg kulturnog zaokreta i da ima simbolički značaj. Nekad su proizvodnja i konzumiranje crvenog mesa tradicionalno bili izraz čovekove sposobnosti da vlada svetom prirode i eksploatiše ga; naše percepcije odnosa prema tom svetu su u skorije vreme doživele transformaciju. Svoju nadmoć nad prirodom više ne slavimo vrstom trijumfalističkog konzumiranja mesa velikih i moćnih stvorenja. Fids smatra (1991: 219-23) da jedna ideologija brige i odgovornosti zamenjuje doktrine eksploatacije. U takvoj kulturnoj atmosferi, prihvatanje vegetarijanske ishrane i izbegavanja svakog mesa može se tumačiti kao izraz brige i osetljivosti prema okolini, kao nešto iza čega stoji jasna logika, logika u skladu sa sve šire prihvaćenim vrednostima. U tom smislu, savremeni porast popularnosti vegetarijanstva smatra se samo jednom komponentom složenog paketa skorašnjih promena, u koje spadaju sve prisutniji problemi ekologije i očuvanja, pojava ekoloških pokreta i uspon 'zelene' politike i etike. Implikacija ovog stanovišta jeste da je vegetarijanstvo kao dijetetska opcija u stvari postalo privlačnije zbog svog boljeg uklapanja u dublje kulturne tokove.

Fidsovo mišljenje, da su smanjenje ili izbegavanje konzumiranja mesa, ili prihvatanje vegetarijanstva znaci jednog dubljeg kulturnog zaokreta, u skladu je s konceptom 'civilizovanja apetita' koji je razvio Menel (Mennell, 1985). Taj koncept se odnosi na proces tokom kojeg su veličanje halapljivosti i prepuštanje uživanju u 'gargantuovskim' apetitima, svojstveno srednjovekovnoj kulturi, postupno zamenjivali naglasak na prefinjenosti ukusa i ispoljavanju samokontrole u konzumiranju hrane. Menel (1985: 38-9) zapravo sugerije da ta kulturna fiksacija na samokontrolu u odnosu na apetit verovatno stoji iza poremećaja u ishrani kao što je *anorexia nervosa*. Moguće je, međutim, da je ona i jedna od komponenti vegetarijanske ideologije. Videli smo da je simbolika mesa puna slika fizičke snage, animalne prirode, strasti i moći, a sve to je nespojivo s idejama samokontrole i rafiniranosti. Onda bi se moglo reći da je vegetarijanski apetit pod snažnim uticajem tog civilizacijskog procesa. Čak i kad se izražava afinitet prema

'prirodi' i 'prirodnom', to se, kao što je Tvigova istakla (1979), zasniva na jednoj konceptualizaciji prirode koja je harmonizovana i temeljno očišćena, u stvari, na neki način, civilizovana. Koncept dubljeg civilizacijskog procesa potiče, naravno, od Elijasa /Elias/. Sam autor kaže da bi napredovanje civilizacijskog procesa moglo povući sobom i napredak u onome što sam naziva 'prag odbojnosti' (Elias, 1978a: 120). Kultura prefinjenosti i kontrole podrazumeva da su pojedinci sve manje voljni da se suoče s potencijalno uznemirujućim i gadnim stranama proizvodnje i obrade hrane životinjskog porekla. Zbog toga se takva svojstva prehrambenog sistema sve više kriju od pogleda javnosti. Vegetarijanstvo ipak može predstavljati pokušaj da se ta svojstva, bar delimično, a u slučaju veganizma u potpunosti negiraju.

Sasvim je moguće i da su nedavne kulturne i ideološke promene koje su počele da utiču na ravnotežu snaga u domenu seksualne politike doprinele stvaranju klime povoljnije za vegetarijanstvo. Argumenti Adamsove (1990) o složenim simboličkim i metaforičkim asocijacijama između jedenja mesa i muške vlasti nad ženama naveli su je da pozove žene da usvoje vegetarijansku ishranu kao deo izazova muškoj dominaciji. Ona zapravo vidi vegetarijanstvo ne samo kao istorijski povezano s feminizmom, već i kao bukvalnu obavezu svake istinski opredeljene feministkinje. Pozivanje na feminističke vrednosti i prioritete ne javlja se značajnije u nalazima ograničenog broja empirijskih istraživanja kojima raspolazemo, ali bi to delom moglo biti posledica i njihovog originalnog plana i fokusa. Sigurno je da to što raspoloživi podaci ukazuju da je procenat vegetarijanaca među ženama, pogotovu mladim, veći nego među muškarcima, može biti posredna potpora tvrdnji da bi skorašnji prodor feminističkih ideja mogao biti dodatni činilac sve veće popularnosti baš ove dijetetske opcije.

S druge strane, empirijski materijal ne pruža mnogo direktnijih dokaza o tome da promenjena shvatanja veze između ishrane i zdravlja utiču na nivo i učestalost vegetarijanstva. Briga za zdravlje stalno se javlja u odgovorima vegetarijanaca, a neki je stavljaju kao svoj prioritet. Može se smatrati da i zdravstveno-obrazovne poruke i dijetetska uputstva koje promovšu vladine agencije, ističući potrebu za većim unošenjem vlakana i svežeg voća i povrća, takođe

doprinosu opštoj klimi naklonjenijoj vegetarijanstvu. Pored toga, s obzirom na trajnu važnost zdravorazumskih shvatanja veze između ishrane i zdravlja, vegetarijanstvo bi moglo sve češće bivati strategija pojedinca da uspostavi izvesni stepen lične kontrole nad svojim zdravljem i fizičkim dobrom.

Na neki način, ovaj tok razmišljanja vraća nas argumentima o načinima na koje se može izaći na kraj ili upravljati potencijalnom anksioznošću nastalom usled dubljih paradoksa hrane i jela. Tako je vegetarijanstvo možda jedan od važnih kulturnih sredstava za izlaženje na kraj sa, recimo, strahovima vezanim za hranu i zdravlje. U okvirima vegetarijanskog verovanja, izbacivanje mesa iz ishrane u stvari je izbacivanje supstance koja ugrožava zdravlje. Smatra se da te pretnje zdravlju proizlaze iz navodne nepodobnosti mesa za čovekov probavni sistem, njegovog masnog sadržaja, podložnosti bakterijama ili njegove zagađenosti veštačkim aditivima i talozima. Uz to, čak očividnije, vegetarijanstvo nudi neku vrstu rešenja za anksioznost i osećaj krivice izazvane ubijanjem životinja zbog hrane. Kako tradicionalni načini izlaženja na kraj s takvim brigama budu gubili značaj, njihovo mesto verovatno će zauzeti alternativne prakse, konceptualizacije i retorička sredstva. Dakle, vegetarijanstvo (i, možda čak u većoj meri, veganizam) je i praksa i diskurs koji sasvim odgovara potrebama savremenog anksioznog jedača. Sigurno je značajno da u transkriptu koji pominju Birdsvort /Beardsworth/ i Kajl /Keil/ (1992a: 287) ispitani vegetarijanci stalno ističu ideju da je njihova ishrana, delimično, pokušaj da povrate ono što eksplicitno imenuju kao 'duhovni mir'.

Mada je sasvim lako navesti vrste činilaca za koje bi se moglo smatrati da doprinose širenju popularnosti vegetarijanstva, neuporedivo je teže pokušati ih rangirati po važnosti. Zapravo, svaki pokušaj da se izmeri relativni doprinos ma kog od tih činilaca komplikuje mogućnost da te ideje mogu biti u složenoj interakciji. Dokaz za te interakcije na ličnom nivou pružaju nam empirijska istraživanja koja smo ovde razmatrali time što nam pokazuju kako se objašnjenja ispitnika prepliću s raznim motivima koje opisuju, često ih prikazujući kao da se međusobno podržavaju i potvrđuju. Na društvenom nivou, s obzirom na raznovrsnost tema i stvari koje se mogu smestiti pod vegetarijanski kišobran, otvoreno je pi-



tanje da li se samo vegetarijanstvo može konceptualizovati kao razumno koherentan pokret. Nalazi empirijske literature koji upućuju na važnu razliku između 'kolektivaca' i 'samotnjaka', ukazuju da usvajanje vegetarijanstva ne mora nužno da povlači sobom uključivanje pojedinca u kolektivne pokušaje promovisanja njegovih vrednosti, ili preobraćanje drugih u njegov način ishrane. Pa ipak, postoji značajna mogućnost da bi pojava vegetarijanstva, kao načina ishrane s milionima sledbenika sasvim lako mogla biti jedna od manifestacija širokog spektra dubljih kulturnih zaokreta i procenjivanja.

U stvari, ako bismo ocenjivali položaj vegetarijanstva u modernom sistemu hrane, postalo bi jasno da upravo taj sistem omogućava vegetarijansku dijetu. Široki asortiman biljnih namirnica koji je sada dostupan bogatom zapadnom potrošaču, asortiman uglavnom oslobođen sezonskih i geografskih ograničenja, omogućava stvaranje vegetarijanske kuhinje, raznovrsne i nove. Raznovrsnost i uživanje su svojstva hrane koja ističu mnogi ispitivani vegetarijanci (Beardsworth & Keil, 1992a). Suprotno tome, prihvatanje vegetarijanske ishrane onde gde je snabdevanje hranom lokalizovanije i sezonskije nikako ne bi bila naročito privlačna varijanta. Tako bi se, na primer, vegetarijanska ishrana bazirana isključivo na proizvodima tradicionalne severnoevropske poljoprivrede, pokazala pomalo monotonom i restriktivnom.

Ako prihvatimo tvrdnju da ideološke nivoe sistema hrane u zapadnim društvima sve više karakteriše pluralizam jelovnika, postoje jasne implikacije po naše razumevanje savremenog vegetarijanstva. U sredini pluralizma jelovnika, postojanja različitih principa jelovnika (racionalni, moralni, hedonistički, itd.), pojedinac raspolaže znatnom fleksibilnošću (uz neka društvena i ekonomska ograničenja, naravno) pri pravljenu ličnog načina ishrane. U takvoj klimi, prihvatanje vegetarijanstva će se vrlo verovatno smatrati tek jednim od izbora načina ishrane i životnog stila od mnogih koji se nude, a sve manje dijetetskom devijacijom ili nekonformizmom. Mada će to, možda, vegetarijanstvo učiniti manje privlačnim onima koji traže način da demonstriraju različitost ili izraze protest, povećaće njegovu privlačnost za širi krug potencijalnih preobraćenika.

Ovaj nas zaključak, međutim, suočava s jednim zanimljivim paradoksom. Retorika vegetarijanstva teži

znatnom naglašavanju ideje izazova konvencionalnim načinima ishrane. Taj izazov može, kao što smo videli, biti zaodeven u etičke, nutricionističke termine, u koncepte 'prirode' i 'prirodnog' itd. Ipak se može tvrditi (Beardsworth & Keil, 1993a) da je taj izazov konvencionalnom sistemu hrane, praktično, u procesu reintegriranja u njega. Za kapitalistički, tržišni sistem hrane, vegetarijanski ukusi i potrebe predstavljaju nove marketinške i profitne mogućnosti. Tako su stvoreni specijalizovani proizvodi i usluge namenjeni vegetarijanskim potrošačima da bi se udovoljilo tražnji značajne nove manjine. Te promene eksplicitno priznaju mnogi ispitanici koji su decenijama vegetarijanci, kad govore o poboljšanjima koja su doživeli u pogledu dostupnosti vegetarijanskih namirnica, restorana, itd. (Beardsworth & Keil, 1992a). Pošto je vegetarijanstvo apsorbovano u kapitalistički sistem hrane i pretvoreno u još jednu rutinski dostupnu dijetetsku opciju, prag pristupanja će se efektivno sniziti. Tako će se sadašnji broj vegetarijanaca verovatno održati, ili čak znatno povećati, jer se potencijalnim pridošlicama nudi sve jasniji proces konverzije.

S engleskog prevela Vera Vukelić



# ISHRANA: IZMEĐU PAKLA I SPASENJA

---

*Dok jedemo, hranimo i svoju dušu: filozofi, teolozi i lekari su prizivali i pakao i rajski vrt baveći se ovom temom. Da li su famozni "faktori rizika" u stvari, savremeni glasnici Božije kazne ?*

Ko jede, umreće. Međutim, nije oduvek bilo tako. Gospod Bog je zabranio našim precima da jedu plodove sa drveta saznanja koje je raslo u rajskom vrtu, jer "onoga dana kad se s njega budeš nahranio, umrećeš" (Knjiga Postanja, 2, 17). Svevišnji je tu, očigledno, probao da nas izblefira: poznato nam je da su se Eva i Adam oglasili o Božiju naredbu i ipak ubrali taj kobni plod sa zabranjenog drveta, ali nisu umrli već su morali momentalno da napuste raj. Takva ih sudbina ne bi zadesila da su, nekim slučajem, prekršili drugi tabu: da su pojeli plod sa drveta života postali bi besmrtni, (Knjiga Postanja, 3, 22). Pojmovi *znanje* i *ukus*, u francuskom jeziku (*savoir* i *saveur*), imaju isto etimološko poreklo. Parafraziraćemo sud Frensis Bekona: poznavanje principa ishrane isto je što i moć. Ne tako davno, vlasti u nekoliko država pokušale su i da primene tu moć tako što su svojim građanima odredile i propisale "zdravu i korisnu" ishranu.

Ukoliko kao pravilo prihvatimo da dobrovoljno konzumiranje namirnica s predznakom "korisne", "blagotvorne" ili "zdrave", otvara vrata "kvazibesmrtnosti" (u skladu s idejom "hrani se da bi živeo"), jednako je nepobitno i da je učenje zasnovano na potpuno obrnutom principu – "živi da bi se hranio" –

pre svih zastupala i širila božanska sluškinja Siduri u *Epu o Gilgamešu*. Siduri je savetovala Gilgameša, koji je tragao za besmrtnošću, da se suoči s realnošću i da radosno iskoristi sve dane života koji su mu sudbinom predodređeni: *O Gilgameše, dozvoli da ti stomak bude pun, noću i danju budi srećan.*

Hipokratovo medicinsko učenje uglavnom se smatralo sinonimom dijetetske ishrane. Reč *diats* na grčkom znači “način života”, koncept koji ponovo pronalazimo u savremenoj terminologiji kao “stil života”. Hrana je bila klasifikovana u četiri kategorije: suva ili tečna, hladna ili topla, u skladu sa četiri raspoloženja. Na primer: s obzirom da je obično bivalo kasno usklađivati ishranu s lošim raspoloženjem već uveliko obolelog pacijenta, dijeta je pre svega služila kao prevencija oboljenja. Više od dva milenijuma posle Hipokrata, dijeta je i dalje u primeni. Zar se nije i Sančo Pansa žalio na svog lekara Pedra, koji se hvalio kako nikada nije lečio ni jednu jedinu bolest već ih je sve sprečio (bolje sprečiti nego lečiti): *Jedini lek koji mi je preporučio je dijeta, dijeta i opet dijeta... ukratko, on pokušava da me ubije!*

Čak su se i filozofi interesovali za ishranu. *Odbijaj pasulj (Kuamoi apekhesthai)*, glasilo je jedno važno pravilo koje su primenjivali pitagorejci (sledbenici/učenici velikog grčkog filozofa i matematičara, Pitagore). Ovu su zabranu interpretirali brojni kritičari, ali uvek različito: jedni su je tumačili kao zabranu seksualnih zadovoljstava (reč *kuamoi* znači takođe i testisi), drugi su u ovoj zabrani prepoznali Pitagorino nezadovoljstvo i ljutnju na učenike koji su ispuštali stomačne gasove tokom filozofskih rasprava. Upravo ovo tumačenje favorizuje Swift oslanjajući se na tekstove Plutarha i Cicerona. U savetima koje upućuje mladim, tek venčanim bračnim parovima, on piše: *Da se drže ispravne hrane,/ Da im se ne dozvoli ni da probaju onu koja izaziva vetrove,/ To je baš želeo i mudrac iz Samosa,/ Zabranivši pasulj svojim učenicima.*”

Iako se sveštenici bave spasenjem duše, njihovi recepti često se poklapaju sa receptima lekara. Suzdržavanje od gurmanluka i od mesa, redovno pošćenje, sve to spada u pokajanje. Kada su u leto 1985. godine neuobičajeno obilne padavine zapretile da unište stočni fond irskih uzgajivača, kardinal O’Fiejk je zapovedio svojim vernicima da se lično podvrgnu

žrtvi i da se suzdrže od konzumiranja alkohola i duvana. Ova preporuka da se odbace poročna zadovoljstva kako bi se umirio gnev Svevišnjeg Boga, začuđujuće nas podseća na preporuke medicinskih puritanaca koji zastupaju gledište da se sve *“bolestine moderne civilizacije”* mogu preduprediti ukoliko se ne puši, ne piju alkoholna pića, ne upražnjava seks pre braka i ukoliko se prihvati i usvoji veoma strog režim ishrane – bez crvenog mesa, butera, soli, šećera i jaja. U crkvenim knjigama, Eklezijama, možemo da pročitamo i sledeće upozorenje: *Jer preterivanje u jelu je grešno, i neumerenost će izazvati proliv. Mnogi su smrtno stradali zbog preterivanja u jelu, dok onaj koji se pazi produžava sebi život (37, 33).*

#### *Sveštenici savremenog doba*

Ovu srednjovekovnu ideju i učenje – da treba profitirati od života – progresivno je zamenio telesni puritanizam koji su zastupali razni *“higijenisti”* u XVII veku. Vegetarijanstvo je postalo modni trend u XVII veku i još uvek je veoma rašireno uprkos tome što vegetarijancima do danas nije pošlo za rukom da dosegnu besmrtnost. Ali, ne odlučuju se svi vegetarijanci na ovakav režim života i ishrane samo zato što su uvereni da će im se na taj način sigurno otvoriti vrata dugovečnosti: stvar je prosta – neki odbijaju da se hrane životinjskim leševima. Novinar lista *Daily Express*, J. B. Morton, izneo je gledište da *“vegetarijancima pogled beži (nikada ne gledaju ljude pravo u oči), osmeh im je hladan i sračunat. Oni krišom štipaju malu decu, krađu markice, piju vodu i vole bradate.”*

Životni stil koji danas nazivamo *“dijetetizmom”* ukorenio se u Sjedinjenim Američkim Državama u XIX veku unutar pokreta koji su zagovarali neškodljivu ishranu. Najpoznatiji predstavnici ovog pokreta bili su Silvester Grejem, Viljem Alkot i Džon Hervi Kelog. Džeјms Verton je definisao njihovu filozofiju kao *“fizički armemenijanizam”*, verovanje prema kojem je telesno spasenje nadohvat ruke svima koji se bore da ga osvoje, jer bolest i smrt se mogu izbeći zahvaljujući odmerenom načinu života – bez mesa, masnoća, šećera, alkohola i bez seksa. Grejemovi sledbenici su bili poznati lokalnom stanovništvu kao sledbenici Patološkog udruženja pogačara i mekinjara jer su se uglavnom hranili biskvitom i pogačama

koje je spravljao njihov učitelj (*Bran and Sawdust Pathological Society*) i zbog toga što su svi bili naročito mršavi. Sam vođa pokreta, Silvester Grejem, nije doživio duboku starost, preminuo je u pedeset sedmoj godini života. Njegov učenik, dr Viljem Alkot, obogatio je svojom medicinskom erudicijom tu intuitivnu viziju o zdravom životu koja se javila njegovom učitelju. Alkot je osnovao časopis *Moral Reformer* koji se bavio zdravim životom i postao je počasni član i osnivač američkog udruženja vegetarijanaca. Dr Džon Hervi Kelog, koji je "patentirao" američki doručak (i famozni "kornflejks"), bio je i medicinski direktor jednog "zdravog poljoprivrednog gazdinstva", farme – zdravstvenog centra pod upravom vernika adventista Sedmog dana iz Batl Krika u državi Mičigen. On je precizno propisao svoj model "zdrave" ishrane ocenivši da takav režim nije samo "blagotvoran za zdravlje", već i doprinosi, kako je obrazložio, da se čovečanstvo, to "remek-delo Božje", približi odrazu samog stvoritelja. Kelogov režim ishrane nije dozvoljavao konzumaciju životinjskih masti, soli, začina, slatkiša, kafe, čaja i alkohola, slično modelima koje su kreirali Grejemovi sledbenici. Pod velom imidža Diznilenda, Kelogove ideje su konačno osvojile i Evropu. U svom delu *Život, njegove misterije i čudesa*, objavljenom 1910. godine, dr Kelog je naročito naglašavao da je sam Bog zabranio konzumaciju masnoće (*Lévitique*, 30, 17) i da su pre potopa za ljudsku ishranu bili dozvoljeni samo voće i koštunice (*Genèse*, 1, 29). Čovečanstvo mora da se odrekne "supstanci koje uznemiruju božanske sfere" ako želi da izbegne novi potop i ne sme da se odnosi prema ishrani kao prema "aktivnosti za razbibrigu, zabavi ili pak zadovoljstvu", jer to nesumnjivo, smatra dr Kelog, vodi ka degeneraciji i prokletstvu ljudskog roda. "Jesti se mora u harmoniji s božanskim poretkom"; i ne bi trebalo da nas neki delovi iz Biblije, u kojima piše da je ishrana životinjskim mesom dozvoljena, navedu da pogrešimo, da skrenemo na pogrešan put, jer – "stari Jevreji su, zbog svog tvrdog srca, bili poznati po tome što su sebi dozvoljavali neke (grešne, prim. prev.) postupke". Mogao se čak steći utisak da je Kelogova argumentacija protiv konzumiranja mesa neoboriva: "Da je čovek, kojim slučajem, bio sudbinski predodređen da opstanak bazira na ishrani mesom, priroda bi ga obdarila kandžama i zubima pomoću kojih bi lovio i komadao svoj plen." Iz perspektive dr Keloga, koji je smatrao

da meso sadrži samo “zatrovanu krv i toksične sokove”, čovečanstvo bi moralo da se hrani samo njegovim kornflejksom. Profesoru Filipu Džejsmu, predsedniku grupe OMS za ishranu, čiji je mandat i funkcija da formuliše smernice za korektnu ishranu pogodnu za čitavu svetsku populaciju (*Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases*, Ženeva 1991), gotovo da je pošlo za rukom da na planetarnom nivou afirmiše i primeni vegetarijanstvo. Jer, po njegovom mišljenju, u siromašnim zemljama “nedostatak gvožđa u organizmu pogađa mozak dece i, za tu decu, (autor namerno naglašava ciljnu grupu koju je kao primer naveo profesor Džejsm), *uvođenje režima ishrane sa malim količinama mesa je nabolji način da se zaštite od tog nedostatka*” (*Times*, 18. april 1991). Sa malim količinama mesa ! Pretpostavljam da bi deca, čim izađu iz puberteta, mogla da izbace meso iz svoje ishrane jer im je mozak konačno sazreo. Drugim rečima, kada bismo mogli da distribuiramo tablete gvožđa po niskoj ceni, trećina svetske populacije ne bi imala pravo (prisetimo se formulacije koju je dao dr Kelog) “*na mioimirise koji izazivaju gnev u božanskoj sferi*”, jer bi to moglo da podstakne proždrljivost i, u tom kontekstu, dekadenciju, degeneraciju, boleštine i, konačno – smrt.

#### *Epidemiološke presude*

Veliki je broj prosvetitelja koji su se na brojne i različite načine bavili dijetama i ishranom pa bi samo navođenje njihovih imena po abecednom redu zahtevalo veliki broj štampanih stranica i trebala bi nam bar jedna cela enciklopedija kada bismo hteli doslovce da opišemo njihova uverenja i gledišta. Nutricionisti su namirnice, u najvećem broju slučajeva, delili na “čedne” i “grešne”, na preporučljive i proskribovane, na čiste i na nečiste. Ipak, sektaštvo u domenu ishrane nije se obrušilo samo na priproste marginalce. Jedan američki lekar, kardiolog, u časopisu *The American Journal* (br. 88 iz 1990. godine, str. 666), s puno žara i emocija je opisao kako je iz prikrajka posmatrao svoju četvorogodišnju kćer Ariel, dok se prikradala frižideru u nameri da se dočepa i proba sladoled koji je kupila njena baka: “‘Pošto je slušala razgovore koje smo vodili u kući, ona je znala da određene namirnice imaju višak holesterola i masnoća i da ih zbog toga treba izbegavati u ishrani.’ Devojčica je osećala krivicu, ali je i njen otac osećao

krivicu zbog toga što je ona osećala krivicu. Otac je patio od dodatnog osećanja krivice jer je propustio da izvrši biohemijske analize krvi svojoj kćeri i utvrdi koliki je kod nje nivo holesterola. Međutim, dotični gospodin se težio podsećajući se da 'specijalisti nisu uspeali da se saglase o tome u kom dobu bi decu trebalo prvi put odvesti na tu vrstu biohemijskih analiza'."

Pomenuti mister kornflejks, tj. g. Kelog, bio je uveren da je telo zapravo fabrika za proizvodnju otrovnih materija pa je stoga osmislio različite rituale za telesno pročišćenje. Za pronalazak adekvatnog "naučnog" metoda za izlečenje "autointoksikacije", Eli Mečnikov je nagrađen od strane Nobelovog komiteta za svoju teoriju: život bi se mogao produžiti i arterioskleroza bi se mogla usporiti regularnim konzumiranjem mleka izloženog kulturi lakto-bakterije *bulgaricus*, tj. kiselog mleka. Prema Mečnikovu, kura s kiselim mlekom deluje tako što iz intestinalnog trakta eliminiše bakterije koje prouzrokuju "truljenje". Naravno, teorije ovog nobelovca su prevaziđene, ali Francuzi i danas konzumiraju čak po 16,5 kilograma kiselog mleka (čuveni *yaourt bulgare*) godišnje po stanovniku (podaci preuzeti iz časopisa *Nutri-News*, oktobarsko izdanje 1992. godine). Većina Francuza je uverena da kiselo mleko poseduje sve pozitivne agense za prečišćavanje organizma.

Istina je da je kiselo mleko verovatno jedina namirnica koja je bele boje a još nije podvrgnuta cenzuri. Bela boja se tradicionalno vezuje za čistotu, za nevinost, međutim, u modernoj demonologiji nutricionista, bela boja simbolizuje smrt, kao npr. arsenik i drugi otrovi bele boje. U proskribovane namirnice bele boje danas se svrstavaju i obično mleko, jaja sa belom ljuskom (uprkos činjenici da se ljuska od jajeta ne konzumira), beli konzumni šećer i bela kuhinjska so.

Danas se često možemo sresti sa konstatacijom epidemiologa koji tvrde da između 60 i 85% kancerogenih oboljenja možemo da dovedemo u "vezu" (čitaj "izaziva") sa ishranom. Ovo uverenje je zasnovano na jednoj pogrešnoj pretpostavci: ukoliko neki određeni tip raka može da ima totalno različite prpratne simptome u zavisnosti od zemlje u kojoj živi oboleli, proizlazi da bi ukupan broj prpratnih simptoma sa najblažim efektima predstavljao zapravo minimalne prpratne simptome oboljenja u slučajevi-



ma u kojima je pacijent vodio brigu o načinu svoje ishrane. Ova potpuno pogrešna pretpostavka je osporena i činjenicom da je ukupan broj istovetnih prapatnih simptoma kancera i u onim delovima sveta u kojima su stilovi života dijametralno različiti jedan od drugoga, npr. mislimo tu na region Kali u Kolumbiji, na Liverpool u Velikoj Britaniji, na Mozambik ili na Novi Zeland, iako je zastupljenost određenih vrsta ovog oboljenja primetno različita u ovim zemljama. Bitan je faktor i pol osobe koja je obolela. U Americi godišnje oboli od bilo koje vrste kancerogenih bolesti pola miliona žena i pola miliona muškaraca. Drugim rečima, uprkos primetnim promenama poslednjih godina u odnosu ljudskog društva prema životnoj okolini i prema navikama u ishrani, broj oboljenja i smrtnost kod obolelih od ove opake bolesti korigovani su u odnosu na piramidu životnog doba kod ljudi koji obolevaju, tj. u proseku obolevaju nešto stariji ljudi nego pre, ali su zato ostali statistički faktori ostali, manje-više, isti i danas u razvijenim zemljama sveta.

Epidemiologija kancerogenih oboljenja je aktivnost u punoj ekspanziji, čak pokazuje tendenciju da evoluira poput oboljenja kojim se bavi. Svi glavni elementi vezani za ishranu bili su, manje-više, preispitivani pod lupom i u svetlu “mogućeg faktora rizika”: masti, šećer, proteini, kojima se mogu pridodati i sve one egzotične supstance “koje serviraju na kraljevskim trpezama” (npr. kafa, čaj ili razni egzotični začini). U jednom uvodniku časopisa *Medical Press*, objavljenom 1903. godine, uvodničar naročito naglašava da “ne postoji nijedna namirnica koja u nekom trenutku nije bila svrstana u kategoriju rizičnih od strane raznoraznih vajnih teoretičara”. Čak bismo mogli da iznesemo i sledeću pretpostavku – bez imalo bojazni da ćemo pogrešiti: današnje epidemiologe zameniće neki novi vajni teoretičari u budućnosti. Pa zaboga, ostalo je da se ispita još nekih sto hiljada gena, što je sasvim dovoljno da se obezbedi sigurno radno mesto brojnim budućim generacijama genetičara kancerogenih oboljenja...

Ukoliko bi bila tačna pretpostavka da je broj uzročnika raka u namirnicama nemerljiv, istina je i da je samo jedan jedini molekul odgovoran za drugu najprisutniju zdravstvenu pošast “savremenog čovečanstva” – oboljenje kardiovaskularnog sistema. Uzročnik ovog oboljenja je steroid poznat pod imenom

holesterol, ali više bi mu pristajalo ime *kilersterol* ako bismo prosuđivali na osnovu osobina koje mu se pripisuju. Nevidljiv je, teško ga je detektovati i razotkriti i prema svim raspoloživim informacijama – veoma je opasan. Stjuardese na linijama američke kompanije *American Airlines*, serviraju putnicima kesice s kikirikijem na kojima je jasno i vidno istaknut natpis “bez holesterola”. To se tako radi da bi se razuverili putnici holesterofobi koji sigurno misle da se sam Bog postarao da se iz kikirikija odstrani holesterol. Nije ni čudo što se u Sjedinjenim Američkim Državama o holesterolu govori kao o “otrovu” ili “ubici”. Smatra se da bi svaki odgovorni Amerikanac morao u svakom trenutku da zna koliki mu je nivo holesterola u krvi. Međutim, taj holesterol koji se nalazi u krvi uglavnom je veoma malo osetljiv na varijacije režima ishrane (osim ukoliko nije reč o drakonskim dijetetskim merama koje često mogu da ugroze generalno zdravstveno stanje čoveka ili ga izlože ozbiljnom riziku). Sve u svemu, povišen nivo holesterola karakterističan je za većinu populacije samo zbog toga što su sve do danas zadržane diskutabilne i zastarele norme i pokazatelji za “normalan” i “povišen” nivo holesterola u krvi. Za sve to vreme, farmaceutske kompanije zadovoljno trljaju ruke dok računaju koliko prihoda će im doneti najnoviji lekovi protiv holesterola. Naravno, reč je o milionskim zaradama. Javnost kao da se ne obazire na činjenicu da nikada nije dokazano da li ti lekovi mogu pozitivno da utiču na dužinu života (ipak u nekim zemljama, npr. u Sjedinjenim Američkim Državama, kompanije su obavezne to i da napišu na ambalaži svojih medikamenata i to su najčešće one ekstremno sitno štampane poruke na kutijama; to su one poruke koje su toliko sitno odštampane da retko ko uopšte i može da ih pročita, a verovatno je da još manji broj ljudi želi da sazna da u tek kupljenoj kutiji lekova uopšte ne postoji nikakva supstanca koja ima moć da deluje pozitivno na smrtnost).

W. E. Stehens, profesor patologije, nedavno je izdao knjigu sa detaljnim pregledom svakakvih “hipoteza”, u kojima holesterol igra najvažniju ulogu. Profesor Stehens nije pronašao ništa osim “logičkih grešaka, nedostatke preciznosti i neadekvatnu terminologiju i podatke, kriterijumi za dokazivanje hipoteza i validnosti tvrdnji nisu čvrsti i rigorozni, loše su klinički obrađeni, nenaučno zasnovani, argumentacija je u

potpunosti pogrešna, kao i racionalizacija istraživača, zaključci su im ishitreni – rečju – istina je žrtvovana” (Stehens, 1993). U priručniku za lečenje kardiovaskularnih oboljenja iz 1993. godine, E. D. Robin i R. F. Macauley došli su do zaključka da bi “čitaoci koji su specijalizovani (poznavaoi materije, prim. prev.), uspeli pre da dođu do pozitivnih saznanja, procena i zaključaka o odnosu između holesterola i koronarnih oboljenja ukoliko bi čitali Frejzerovu *Zlatnu granu* nego savremene, striktno medicinske udžbenike”. U svojoj detaljnoj, pedantnoj i do krajnjih granica obrazloženoj studiji koja je protkana hiljadama naučnih referenci, R. L. Smith (1991) je zaključio da je “hipoteza o fatalnim lipidima” zapravo mit baziran na proizvoljnoj distorziji različitih naučnih pretpostavki.

#### *Novi svetski dijetetski poredak*

Ono što se promenilo u odnosu na vreme u kojem je živeo ser Džejsms Frejzer nije toliko misao o magičnom koliko sama pojava televizije, koja je čovečanstvu omogućila da zaviri u bilo koji deo planete kad god to poželi. U ovom našem “globalnom selu” neki novi šef rizikuje da preuzme vlast – neki naš novi šef koji pije koka-kolu, jede kellogg’s kukuruzne pahuljice za doručak, prezire i mrzi duvan i podređuje tradicionalne regionalne kuhinje brzoj hrani iz samoposluge koju priprema u mikrotalasnoj (slasnoj). Nova religija zdravog života daje blagoslov svim podanicima i žigoše baš sve ostale. Događa se da i veoma važni i ugledni ljudi, kao što je profesor Džefri Rouz, poznati i priznati epidemiolog, podlegnu novom svetskom dijetetskom poretku. Rouz je zapravo promovisao teoriju prema kojoj su kardiovaskularna oboljenja svojevrsan efekat dekadentnih životnih navika zapadne civilizacije (objavljeno u *The Daily Telegraph*, 31. maja 1991. godine). On je i najavio da će naponi koje preduzimaju Poljaci i Rusi, da bi imitirali zapadnjački način života, neizbežno rezultirati “za samo dve godine /.../ najvišim stepenom smrtnosti usled kardiovaskularnih oboljenja ikada zabeleženim”. Ako pretpostavimo da bi Poljaci i Rusi na ruinama svojih privrednih sistema ipak uspeli da sustignu standard i životni nivo kakav imaju i građani u zapadnim zemljama, oni bi istovremeno morali svojevoljno da pristanu na rizik od smrti usled kardiovaskularnog oboljenja u sedamdeset petoj go-

dini života, koja je ujedno prosek životnog veka za ljude obobile od tih istih kardiovaskularnih bolesti na zapadu. Rouzov pristup podseća na logiku onih koji tvrde da su, od abolicije ropstva i usled promena koje su usledile potom, Afroamerikanci (američki crnci), izloženi riziku od raka u istoj meri kao i njihove dojučerašnje gazde belci ! Istu argumentaciju je koristila organizacija OMS, koja je proklamovala da će “kardiovaskularna oboljenja i kancerogena oboljenja biti ozbiljni zdravstveni problemi u gotovo svim zemljama sveta već u 2000. godini”. Ah, ta večita magija okruglih, zaokruženih brojki, koje nagoveštavaju i apokalipsu i obećavaju spasenje!

U zemljama u kojima država kontroliše informativne medije – radio i TV (Irak- trenutno ne bi trebalo da je na ovom spisku – Iran? Angola? Sudan? Alžir?), ministarstvo zdravstva bi trebalo da preduzme mere i da obezbedi da i drugi mediji uzmu učešće u informativnoj kampanji kako bi stanovništvo shvatilo da ga se tiče svaka informacija vezana za ishranu *i da je svaka takva informacija plodonosna i za državni vrh* (autor dodaje i podvlači ove poslednje reči). Nestajice hrane u Kini svojevremeno su primorale državno rukovodstvo i vrh KP Kine da Kineze podstiču na čist i zdrav način ishrane, drugim rečima – da jedu manje mesa, manje ribe, manje jaja. Istovremeno je i rumunski diktator Čaušesku objašnjavao svojim građanima da je preterivanje u jelu – loše za zdravlje. Izbegavajte holesterol i poližite mi čizme!

Navike u ishrani ljudi su veoma raznolike. Ono što bi za jednog ruralnog Srbina s juga bilo osobito slasno, za mladu Njujorčanku zaposlenu na berzi u Wall Street-u, bilo bi maltene otrovno. Kao što je i seksualnost nešto više od pukog nagona za razmnožavanjem, tako je i ishrana nešto više od primarnog instinkta za samoodržanjem. Zadovoljstvo za jednog – perverzija za drugog. Neki to vole vruće, a neki sirovo.

Tokom 1950-ih bilo je dvanaest vojnih sukoba u svetu; 1970-ih bilo ih je 32; 80-ih 40, a 1992. godine 62 vojna sukoba na planeti. Dok ratovi, boleštine i glad besne, blazirani građani vanvremenske Utopije Zdravlje-Za-Sve-u –2000-og-godini, kakvu nam nudi famozna organizacija OMS, biće zaduženi od strane ministarstva za zdrav život da mere nivo masnoće i ugljenih hidrata u svojoj hrani i da redovno vagaju

svoje prekipele zadnjice. Pošto više neće biti civilizovani, neće im ni pretiti bolesti savremene civilizacije.

Meriti stanje ljudskosti magičnim holesterolskim aršinom svakako je apsurdno. Jedino opravdanje za jednu takvu morbidnu igrariju bilo bi – pridodati komičnu notu surovij operi sveta (života).

S francuskog preveo Jovan Đukanović

*BIBLIOGRAFIJA:*

J. H. Kellogg, *Life, its Mysteries and Miracles, priručnik zdravstvenih principa*, Battle Creek, Good Health Publishing Co. 1910. ;

A. Pare, citirano u "*Journal Medical de Gaillard*", 1881, 31, str. 464;

E. D. Robin, R. F. McCauley, "Risk benefit analysis in cardiovascular diseases", iz "*Prognosis and Risk Assessment in cardiovascular Diseases*", Kapoor A. S., Singh B. N., izd. New York, Churchill Livingstone, 1993, str. 3 – 48;

Smith R. L. "*Diet, Blood Cholesterol and Coronary Heart Diseases: a critical Review of the Literature*", Santa Monica, Vector Enterprises, 1991;

W. E. Stenhens, "The Lipid Hypothesis of Atherosclerosis", Austin, R. D. Langes Co. 1993. WHO Study Group, "*Diet, Nutrition, and the Prevention of Chronic Diseases*", Geneve, OMS, 1991.

---

KLOD FIŠLE

---

# DOBROĆUDNA I ZLOĆUDNA GOJAZNOST

---

*Naše doba popreko gleda na gojaznost. A ipak: neke debele muškarce i dalje opisujemo rečima "dobri debeljko". Šetnja kroz socijalni imaginarij punačkosti i gojaznosti*

Žak Širak je jednog dana izjavio da mu je u političkoj karijeri smetala njegova "suvonjava" građa. Birači, po njegovom mišljenju, više vole "punije" političare<sup>1</sup>. To tvrđenje delimično potkrepljuju podaci iz nekoliko anketa vođenih u nekoliko zemalja, koji ukazuju na to da se muškarci malo zaobljenijeg tela po pravilu smatraju ljubaznijim i otvorenijim za komunikaciju i empatiju nego oni mršavi. Njemu u prilog ide i popularnost debelog pape koja daleko nadmašuje popularnost njegovog mršavog prethodnika. Po svemu sudeći, znatan deo stanovništva naklonjen je debelima...

A ipak, uglavnom postoji saglasnost o tome da je jedna od osobina našeg vremena lipofobija, opsednutost mršavošću, gotovo manijačko odbacivanje debljine; nutricionista Žan Tremolije govorio je: "Društvo stvara gojazne i ne podnosi ih." U Sjedinjenim Državama osnovana je pre nekoliko godina grupa za odbranu debelih. Njena predsednica izjavila je pred novinarima da je u njenoj zemlji "teže biti debeo nego biti crn." Po svemu sudeći, diskriminacija zaista

<sup>1</sup> *Le Monde*, 20. novembar 1984.

postoji, i to ne samo u Sjedinjenim Državama: 1984. godine u Renu, u Francuskoj, jedan električar je otpušten zbog svoje težine (123 kilograma), koja ga je, po rečima njegovog poslodavca, “učinila nesposobnim za rad<sup>2</sup>”. Izgleda da taj slučaj nije usamljen.

Nekoliko američkih istraživanja, vođenih šezdesetih godina, bavilo se pitanjem kako debelu decu spontano opažaju njihovi vršnjaci ili odrasli. U jednom od njih su, na primer, pokazali dečacima od 6 do 10 godina siluete mršave i debele dece. Ovi drugi su bez izuzetka ocenjeni vrlo negativno (“pokvaren”, “lenj”, “prljav”, “zao”, “ružan”, “glup” itd.). Tanke siluete su bez izuzetka ocenjene pozitivno<sup>3</sup>. U većini razvijenih zemalja postoji znatan procenat onih koji sanjaju o tome da budu mršavi, doživljavaju sebe kao debele i očigledno pate zbog toga. Godine 1979. jedno istraživanje u Francuskoj pokazalo je da 24% muškaraca i 40% žena smatraju da su suviše debeli<sup>4</sup>. Razne ankete su pokazale da je u svakom trenutku na dijete 20% do 25% stanovništva. Godine 1976. u Italiji je 33% muškaraca želelo da oslabi naspram 47% žena; danas je taj odnos 42% prema 47%<sup>5</sup>.

Čime bismo mogli da objasnimo protivrečnost između, na jednoj strani, simpatije koju debeli očigledno često uživaju i, na drugoj strani, gotovo fobičnog odbijanja debljine koje se danas ispoljava više nego ikad ranije? Šta je istina? Da li volimo debele ili ih mrzimo? Da li smo lipofili ili lipofobi? Ni jedno ni drugo, i oboje u isti mah: *debeli su nam u stvari sumnjivi*. Glavni izvor tog paradoksa jeste činjenica da je slika debele osobe duboko ambivalentna. Naše doživljavanje debelih<sup>6</sup> nije lišeno dvosmislenosti. Cilj ovog teksta jeste da pokaže da ta ambivalentnost postoji oduvek, da je možda univerzalna, i da se to može objasniti bar jednim osnovnim razlogom: kroz

---

2 *Le Monde*, 4. oktobar 1984.

3 J. R. Staffieri, “A Study of Social Stereotype of Body Image in Children”, *Journal of Personality and Social Psychology*, 1967, 7, 1, str. 101–104.

4 *L'Express*, 30. jun 1979.

5 *La Repubblica*, 12. decembar 1986.

6 Ovde je reč samo o muškoj korpulenciji. Većina današnjih rasprava o vitkosti odnosi se i na žene i na muškarce. Međutim, sve ukazuje na to da su posredi dva veoma različita univerzuma.

naše telo, a naročito kroz njegovu krupnoću, prolaze vrlo duboka društvena značenja. Jedno od najvažnijih je sledeće: u očima svih, korpulentnost ukazuje na količinu hrane koju data osoba privaja, to jest, simbolički, na ulogu koju ona igra, zakonito ili ne, u raspodeli društvenog bogatstva. Naše telo je znak koji svi mogu neposredno da protumače kao privrženost društvenoj vezi, kao lojalnost pravilima raspodele i reciprociteta. Na debele, dakle, pada sumnja. Ali oni imaju mogućnost da se iskupe, ako već ne mogu da oslabe: oni moraju da pruže drugima neku vrstu simboličkog obeštećenja tako što će prihvatiti društvene uloge koje se od njih očekuju.

*Ambivalentan stav prema debelima*

U okviru istraživanja vođenog pre nekoliko godina, intervjuisao sam dvadesetak osoba u Francuskoj o njihovom opažanju muške gojaznosti. Analiza tih razgovora pokazala je da zaista postoji dvostruka slika debelog muškarca. S jedne strane, on je najčešće opisivan kao "čovjek koji uživa u životu". Pripisivani su mu veselost, dobro raspoloženje, ljubav prema dobroj hrani i druželjubivost. Ali, iza te simpatije lako se mogla primetiti negativna slika debelog tela. Često se podozreva da je žovijalnost debelih samo fasada iza koje se kriju patnja ili tuga.

Portreti koje su ocrтали odgovori, zapravo potvrđuju postojanje dva stereotipa o debelima. Prvi je portret punačkog, ekstrovertnog muškarca, nadarenog za društvene odnose, koji rado igra šaljivdžiju i priča viceve posle gozbe; on u sebi verovatno pati zbog svoje debljine ali ne dopušta da se to primeti. Drugi je vrlo različit od prvog. To je slika bolesne ili depresivne osobe, neobuzdanog egoiste ili neodgovornog čoveka koji nije u stanju da se kontroliše. Prvi je simpatični debeljko. Drugi je debeli čovek koji izaziva prekor, ako ne i odvratnost. U svetu mitologije ili fikcije taj dvostruki identitet debele osobe još je uočljiviji. S jedne strane nalazi se niz dobrih debelih veseljaka kakav je Falstaf, s druge stoje debeli paraziti ili izrabljivači, bulimični ili zasopljani tirani koji su najpotpunije otelovljeni u kralju Ibiju.

Ako zaista postoje dva stereotipa debljine, jedan koji prikazuje debelu osobu kao dobroćudnu, drugi koji joj pripisuje rdave osobine, postavlja se pitanje šta nam omogućuje da prepoznamo te dve vrste u "stvar-



nom svetu”. Šta odlučuje o tome da li će jedna kor-pulentna osoba “pretegnuti” na jednu ili na drugu stranu? Da li je posredi neki objektivni činilac, neka osobina debelog tela? Ili je reč o ponašanju? Ili pak o subjektivnom elementu, nečem što postoji samo u očima posmatrača? Kako prepoznamo “dobrog debeljka” i po čemu se on razlikuje od debelog čoveka koji je okvalifikovan kao “rdav”? Prva pretpostavka koja nam pada na pamet tiče se, naravno, težine. Da nije “zli debeli čovek”, debeli “pokvarenjak”, prosto deblji od “dobrog debeljka”? Jedan od ispitanika u pomenutoj anketi smatrao je da je gornja granica debljine 100 kilograma... On se priklonio uvreženoj tradiciji koja pridaje magijske osobine “okruglim” brojevima. Kao što godina 2000, iako bliska, i dalje otelovljuje budućnost i hipermodernost, okrugla cifra 100 kilograma označava apsolutnu gojaznost.

Jasno je, međutim, da nema potrebe da se raspitujemo za težinu osoba koje svakodnevno srećemo da bismo odlučili o tome da li su gojazne ili nisu, da li su nam simpatične ili nisu. Čak i ako pod “težinom” podrazumevamo ukupnu masu, obim siluete, to merilo osaje nedovoljno. Ima debelih koje ocenjujemo pozitivno, a čija je težina znatno veća od 100 kilograma, kao što pokazuje primer pevača Karlosa, idola dece i velikog broja odraslih. Moguće je da neke specifične morfološke crte igraju presudnu ulogu: stomak, podvaljak, ten, “mekušan” ili “čvrst” karakter, masno tkivo itd. (svi ti elementi se navode u intervjuima). Ali, ni oni objašnjavaju sve realne situacije.

U stvari, svrstavanje neke debele osobe u pozitivnu ili negativnu kategoriju rezultira, bez sumnje, ne iz ove ili one specifične osobine nego iz odnosa između *fizičkih osobina i društvene slike osobe*, na primer njene profesije: u obavljanju nekih funkcija, debljina je manje ili više neprilična. Testirao sam ovu hipotezu tražeći od ispitanika da mi navedu neke profesije koje im izgledaju pogodnije za debele: među pomenutim zanimanjima bili su šef kuhinje, političar, *public relations*, itd. Štaviše: kada su profesija ili funkcija debele osobe podrazumevale da ona obavlja rad za koji je potrebna fizička snaga, neki ispitanici nisu više opazali tu osobu kao *debelu* nego kao *snažnu*. Pred fotografijom sovjetskog dizača tegova Vasilija Aleksejeva, inače veoma debelog čoveka, jedan ispitanik mi je rekao: “Naravno, ima stomak, ali to su pre svega mišići a ne salo.”

Dakle, ono što znamo o debeloj osobi (na primer, njeno zanimanje i društvena slika) može da utiče na to kako *vidimo* njenu debljinu. Prema tome, možemo se zapitati da li društvena slika iskrivljuje estetski sud o izgledu neke osobe, moralni ili afektivni sud o njevoj ličnosti; jednom reči, da li nam ona dopušta da predvidimo dobroćudan ili zloćudan karakter ličnosti debelog. Ta analiza se može obaviti na stvarnim osobama, savremenicima, ali nas ništa ne sprečava da je primenimo i na ličnosti iz mitova i fikcije. Dakle, da bi gojazna osoba bila prihvaćena, to jest opisana kao “dobri debeljko”, potrebno je, izgleda, da postoji izvesna saglasnost između njene društvene slike i njene korpulencije. Ali kakva saglasnost? U funkciji kojih merila, koje skrivene simbolike?

*Nevinost ili krivica*

Veliko pitanje koje se neprestano postavlja u raspravama o gojaznosti, kako naučnim tako i onim drugim, na kraju se svodi na ovo: da li su debeli krivci ili žrtve? Da li su oni žrtve svojih žlezda, svog nasleđa, ili su krivi za proždrljivost? Anketa pokazuje da se oni, u većini slučajeva, opazuju kao jedini istinski krivci za svoje stanje. Drugim rečima, smatra se da su oni debeli zato što previše jedu, što nisu u stanju da se obuzdaju. Dakle, o njima se često prećutno izriče moralni sud. Kao što je tačno primetio psihijatar – psihoanalitičar Bernar Brise (Bernard Brusset)<sup>7</sup>, debeli se smatraju prekršiocima: oni neprestano krše pravila koja se odnose na ishranu, zadovoljstvo, rad i napor, volju i samoobuzdavanje. Drugim rečima, debela osoba (kao što pokazuje njeno telo) opaža se kao osoba koja jede više od drugih, više nego što je normalno, ukratko: *više nego što joj pripada*.

Debljina upućuje na proždrljivost, a ova se, u jednoj vrlo dubokoj ravni, opaža kao kršenje pravila o raspodeli hrane. A raspodela hrane u većini društava simbolizuje samu suštinu društvene veze. Zato je proždrljivac (to jest, debela osoba o kojoj se zaključuje da je proždrljivac) prećutno optužen da ugrožava same temelje društvene organizacije, a to upućuje na animalnost. Nema, dakle, ničeg neobi-

---

<sup>7</sup> Bernard Brusset, *L'Assiette et le Miroir*, Toulouse, Privat 1977.

čnog u tome što od debele osobe očekujemo protiv-uslugu za taj višak. Rešenje se nalazi u nekoj vrsti reciprociteta: treba igrati ulogu društvenog *potlača*<sup>8</sup>. Na neki način treba nadoknaditi kolektivu taj višak hrane koji se pretvorio u višak težine, i u isti mah mu nadoknaditi odsustvo participacije. U funkciji te razmene, debela osoba biće okvalifikovana kao dobra, rđava ili neodređena.

#### *Integrisanje devijantnog*

Kakvi mogu da budu uslovi razmene? Šta gojazna osoba može da da kolektivu zauzvrat? Pre svega, kao što smo videli, snagu. Fizički radnik koji koristi svoju snagu za rad, čak i kad je njegova telesna težina veoma velika, nije debeo ili se ne smatra takvim. Neka gojazan čovek samo nosi veliki teret, pomera nameštaj, klavire ili kontejnere, i videće kako se njegovo salo mitski preobražava u mišiće, a njegova proždrljivost u dobar apetit koji se opravdava neophodnošću da se proizvede snaga potrebna za rad.

U nekim društvima izvesni pojedinci se institucionalno goje da bi ispunjavali određenu visokovrednovanu funkciju. Ovde ne mislim na kvaziekperimentalno gojenje žena u nekim tradicionalnim grupama poput Tuarega (ponavljam, ovde je reč samo o muškoj debljini) već na japanske sumo rvače, čija je neverovatna korpulencija rezultat metodskog i inicijacijskog gojenja u okviru zajednice u kojoj vlada gotovo asketski način života. Postoji i nekoliko zapadnih sekularizovanih verzija “teških” sportista ( dizači tegova, bacači kugli, kečeri, bokseri teške kategorije, itd.). Zahvaljujući svojoj medijskoj funkciji, i oni (po svemu sudeći uz pomoć anaboličkih steroida), izbegavaju status gojaznih i zadobijaju status “profesionalnih džinova”.

U nedostatku snage, debeli mogu da vraćaju svoj dug društvu u obliku spektakla ili poruge (najčešće na sopstvenu štetu). Teatralni francuski kečeri ili američki rvači imaju status između “profesionalnih dži-

---

8 Potlač je ritual razmene Inidijanaca plemena Kvakjutl sa severozapadne obale Severne Amerike u kojem poklon stvara obavezu da bude uzvraćen. U tom ritualu postoji izvesna doza agresivnosti jer se svako upinje da nadmaši druge u “velikodušnosti” i da na taj način još više obaveže partnera-protivnika.

nova” i klovnovskih lakrdijaša. Naime, drugo rešenje koje se otvara debelima jeste postavljanje sopstvene debljine na scenu u žanru komedije ili spektakla. Veliki broj komičara iskoristio je svoju debljinu da bi izgradio nepromenljiv i gotovo mitski lik (da nave- demo samo Amerikance: V. S. Fields, Oliver Hardi, Zero Mostel, Red Skelton, itd.). Drugi su koristili svoju debljinu u složenim ulogama u kojima su osci- lovali između dva pola, dobrog i rđavog, u zavisnosti od kreacije: Volas Biri, Orson Vels, Raimu, Marlon Brando iz novijeg perioda, itd. Uočimo da su čak i čisti komičari ambivalentni: oni se često oslanjaju na manje-više prikriveni sadizam; debeli Hardi tiraniše malog Lorela i naprasitog V.S. Fildsa. Ali njihovu zloću, zlo u njima, poništavaju nevolje koje ona sama na njih navlači: Hardiju se njegovi gresi uvek obiju o glavu. On dobija kantu vode ili ciglu u glavu, tortu sa šlagom u lice i udarac nogom u zadnjicu.

U svakodnevnom životu, debeljko mora da se nagodi s grupom kojoj pripada da ne bi bio odbačen. Ameri- čki sociolog Erving Goffman upečatljivo je ilustrir- vao taj aspekt opisujući “dobrog debeljka” kao *in-group deviant* (približno značenje: “integrisana devijantna osoba”): “Veoma često neka grupa ili tesno pove- zana zajednica nudi primer člana koji svojim postup- cima ili atributima, ili i jednim i drugim, odudara od ostalih, i koji zbog toga igra u njoj posebnu ulogu, istovremeno kao simbol grupe i kao nosilac nekih lakrdijaških funkcija, dok mu se istovremeno odriče poštovanje koje pripada punopravnim članovima. Takav pojedinac na karakterističan način prestaje da igra igru socijalnih distanci: on prilazi preblizu i do- pušta da mu se pride preblizu. On je često u središtu pažnje, okuplja druge u krug učesnika čiji je on cen- tar, ali ipak ne deli njihov status<sup>9</sup>.” Kao lakrdijaš bataljona, seoski idiot, pijanac iz susedstva ili “debe- ljuca” iz internata (*fat fraternity boy*), on se nalazi u središtu grupe, istovremeno kao šaljivdžija, maskota, pouzdanik i predmet poruge, ali nikad ne može da postane član poput drugih. To je cena koju mora da plati da ne bi bio potpuno odbačen.

---

<sup>9</sup> Goffman, Erving (1968), *Stigma – Notes on the Manage- ment of Spoiled Identity*, Harmondsworth, Penguin Books.

*Ukleta debljina*

Naspram raznih predstava “dobrog debeljka” nalazimo stereotipe debelog čoveka koji odbija simboličku društvenu transakciju, koji namerno odbacuje pravila društvene igre. Ovploćenja zle debljine mogu da prođu kroz sve nijanse negativne mitologije, od grotesknog do zverskog, preko nastranog. Vrhunac je, naravno, dostignut kada se debeli čovek ne zadovoljava gomilanjem i zadržavanjem materijalnih dobara (kao u stereotipima debelog profitera na crnom tržištu, trgovca oružjem i lihvara), već napada i meso i krv žrtve, postaje žderač, vampir ili krvolok. Tu temu često nalazimo u revolucionarnim stereotipima okrutnog kapitaliste koga proždrljivost može da odvede u kanibalizam, bar onaj metaforički: on se hrani mesom i krvlju izrabljenih. On se približava i liku ljudoždera, mitu koji može da služi i kao socijalna metafora, kao u slučaju stvarne, ali i legendarne ličnosti krvoločnog vlastelina Žila de Rea, koji je “jeo” decu lokalnih seljaka. U mitologijama širom sveta nailazimo na neobuzdane proždrljivce nalik na velikog mačka iz afričke bajke: dok mu je gazdarica bila odsutna, on je pojeo kuvanu govedinu, činiju i kutlaču. Gazdarica se vraća i kaže mu: “Zaboga, kako si debeo!” A mačak: “Pojeo sam govedinu, činiju i kutlaču, a sada ću pojesti tebe.” On je proždere, napusti kuću, uz put sreće druge životinje koje takođe proždere, i najzad umre od lošeg varenja...

*Spojeni sudovi*

Zanimljivo je primetiti da u toj mitologiji zle debljine, metafori o odnosu snaga, razularenoj moći, kidanju društvene veze, implicitno nalazimo istu onu osnovnu koncepciju društvene veze, očigledno vrlo staru i možda univerzalnu, zasnovanu na raspodeli hrane, to jest raspodeli bogatstva. Bilo da je reč o tradicionalnim društvima ili razvijenim zemljama, očigledno je da svi u sebi nosimo tu iskonsku predstavu: postoji konačna količina hrane ili bogatstva. Hrana ili bogatstvo se ne stvaraju već se raspodeljuju. Posledica je jasna: onaj ko troši više nego što mu pripada lišava drugog odgovarajuće količine njegovog dela. Iz takve predstave izvodi se ono što bismo mogli nazvati stereotipom spojenih sudova. To možemo da ilustrujemo velikim brojem primera iz svih epoha: slikom dve osobe od kojih je jedna uvek velika i debela, a druga uvek izglednula i koščata. Bogataš i siromah, lekar i bolesnik, izrabljivač i iz-

rabljeni: prosto suprotstavljanje ta dva lika dovoljno je da pokaže da se jedan zapravo hrani samom supstancom drugog, to jest da ga vampirizuje.

U razvijenim zemljama društvena raspodela masti potpuno se promenila. U tim zemljama *popolo grasso* je nekad pripadao višim, a *popolo magro* nižim slojevima društvene hijerarhije (u trećem svetu tako je i danas). Danas su siromašni debeli a bogati mršavi: godine 1962. jedno ispitivanje sprovedeno na uzorku njujorškog stanovništva pokazalo je da je izrazita gojaznost sedam puta veća u grupi žena čiji je društveno-ekonomski položaj niži nego u grupi onih koje pripadaju višim slojevima<sup>10</sup>. U kontekstu savremenog zapadnog društva metafora spojenih sudova više ne funkcioniše. Ali ona je prešla u planetarnu ravan i sad se postojano koristi da prikaže odnos izrabljivanja između severa i juga, bogatog i siromašnog sveta. Ona uvek pokazuje debelog zapadnjaka i izgladnelog čoveka iz trećeg sveta.

#### *Mera neumerenosti*

Izgleda da danas postoji gotovo jednosturna saglasnost u pogledu sledećeg stava: pre sto godina u zapadnim zemljama debeli su bili na ceni; danas u tim istim zemljama vole mršave. Svakako postoje argumenti koji potkrepljuju to tvrđenje. Jasno je da moderna društva ne vole ni salo ni predebele ljude. U vreme kad su bogati bili debeli, dobro se gledalo na umerenu gojaznost. Ona je tumačena kao znak zdravlja, prosperiteta, spokojnog ugleda, ali i zadovoljne gluposti. Za punačkog čoveka govorilo se da je “dobro uhranjen”, dok je mršavost ukazivala uglavnom na bolest (sušicu), zloću ili neobuzdanu ambiciju.

Šekspir to ilustruje u *Juliju Cezaru*:

“Let me have men about me that are fat  
Sleek-headed men, and such as sleep o’ nights.  
Young Cassius has a lean and hungry look:  
He thinks too much: such men are dangerous<sup>11</sup>.”

---

10 M.E. Moore, A. Stunkard, L. Stole, “Obesity, Social Class, and Mental Illness”, *Journal of the American Medical Association*, 1962, 181, str. 962–966.

11 *Julius Caesar*, čin I, scena II (“Volim ti ja da vidim oko sebe/ Punačke ljude, ljude s glatkim licem/ I krepkim snom. U ovog Kasija/ Izgladnelo je, mršavo je lice./ On preveć misli. Opasni su takvi.” *Julije Cezar*, prev. Živojimi Simić i Sima Pandurović)

U francuskom jeziku postoji jedna reč čija etimologija i novija sudbina govore same za sebe: *embonpoint*. Ta imenica se, izgleda, pojavila u XVI veku s vrlo pozitivnom konotacijom dobrog zdravlja. Moderna upotreba te reči zapravo označava suprotno od prvobitne “dobre uhranjenosti”: ako bismo danas poželeli da uskladimo reč i ono što ona označava, trebalo bi svakako da izmislimo reč *malenpoint*.<sup>12</sup>

Ti elementi svakako potvrđuju da se društvena percepcija dobre korpulentnosti promenila. Naš dominantni model udaljio se od onog koji je vladao u XIX veku, od onih koji i danas vladaju u nekim kulturama pa čak i u nekim slojevima naših društava. Ali to ne znači, kao što se ponekad brzopleto kaže, da su naši preci voleli debljinu, ili da nisu pravili razliku između punačkosti i debljine. Videli smo da je podozrenje prema debelima postojano, a nesumnjivo i univerzalno. Razmotrimo prosto etimologiju nekih najfrekventnijih termina kojima se opisuje gojazno telo: ona ukazuje na jake negativne konotacije. Latinska reč *crassus*, koja znači debeo, prost, dala je italijansku reč *grasso*, francusku *graisse*, ali i engleske reči *crasse* i *crass*. Ta srodnost pokazuje da stari baš nisu bili naklonjeni salu. Što se tiče reči *obse*, gojazan, ona dolazi od participa prošlog (*obesus*) glagola *obedere* koji znači konzumirati, proždirati, ali i potkopavati, podlokavati.

Dakle, ukratko, potrebno je praviti razliku između *kategorija* u užem smislu (mršav, debeo, gojazan, itd.) i *granica* ili mere koje im dodeljuje data kultura. Kriterijumi, mere i pragovi jako variraju. Kategorije su, po svemu sudeći, postojanije nego sadržaji koji im se pripisuju. Nekad je, bez sumnje, čovek morao da bude deblji nego danas da bi bio ocenjen kao gojazan i znatno manje vitak da bi bio smatran mršavim<sup>13</sup>.

S francuskog prevela Slavica Miletić

12 Francuska reč *embonpoint* (debljina, gojaznost) sadrži u sebi pridev *bon* (dobar). S obzirom na današnji negativan odnos prema debljini, autor primećuje da bi bilo umesno skovati novu reč za debljinu koja bi u sebi sadržala reč *mal* (rdav).

13 Ceo ovaj tekst razvija teme prisutne u “Le symbolique du gros”, članku koji se pojavio u časopisu *Communication*, br. 46, str. 255–278.



#### JEDNOSTAVNA HRANA

Klement Aleksandrijski, 150–215. g.

*Jedan od najznačajnijih starih hrišćanskih otaca, misionarski teolog, apologeta i polemičar; sačuvana dela su Protreptikos (Opomene), Paedagogus (Učitelj), Stromatos (Razno). U Učitelju se bavi ishranom i jedan je od prvih hrišćanskih pisaca koji je povezao proždrljivost s grehom.*

“Neki ljudi žive da bi jeli, kao iracionalna bića, čiji život je samo njihov stomak i ništa drugo.” Ali, *Učitelj* nam kazuje da jedemo da bi živeli. Jer niti je hrana naš posao, niti je zadovoljstvo naš cilj. Zato se mora pribegavati ograničenjima u vezi s hranom: ona mora da bude jednostavna, zaista obična, kakva odgovara prostoj i nekoj deci – da održava život a ne raskoš. A život kom ona služi čine dve stvari – zdravlje i snaga; najviše mu odgovara jednostavna ishrana, jer povoljno deluje na varenje i telesnu lakću; od nje dolaze rast i zdravlje i prava snaga: ne snaga koja je nasilna i opasna i bedna kao snaga atleta koja dolazi od veštačke hrane.

*Paedagogus (Učitelj),*  
prev. velečasni William Wilson, 1867.



---

**SLANINA**  
Viljem Kobet, 1763–1835.

Nekoliko šnita slanine vredi koliko pedeset hiljada metodističkih propovedi i religijskih traktata. Smiruju narav i doprinose kućnoj harmoniji.

*Cottage Economy (Kućna ekonomija),*  
1821.

**KANTONSKI PACOVI**  
Endru Higin

*Još uvek postoji verovanje da će, ako surovo povredite živu životinju pred samo klanje, njeno meso biti ukusnije i mekše.*

Otvoren je restoran isključivo posvećen istraživanju kulinarskog potencijala pacova, prvi u Kantonu, gde većina životinja završava u loncu. G. Zang, 31, kaže da mu je ideja sinula jedne noći, početkom prošle godine. Išao je peške kući kad mu je jedan pacov pretrčao put: restoran – i početak malog imetka – bili su rođeni. Sada služi tridesetak pacova dnevno i svaki drugi dan mu stižu isporuke svežih, živih pacova.

Ključ za pripremanje dobrog pacova, kaže, leži u njegovom ubijanju: “Stavite pacova u vrelu vodu. Temperatura mora da bude prava, oko 65 stepeni. Sačekajte dok prestane da mrda, izvadite ga napolje, oderite, otvorite mu trobu i odsecite rep i glavu.” Finalni proizvod stavlja se u zamrzivač.

*The Independent on Sunday*  
(Nedeljni Independent),  
25. avgust 1991.

---

**PROŽDRJIVOST**  
Pariski domaćin, oko 1392.

Greh proždrljivosti koji se, kao što rekoah, deli na dva dela, nadalje ima pet grana. Prva grana je kad neko jede pre nego što treba, naime prerano ujutro ili pre utvrđenog vremena i odlaska u crkvu da se čuje reč Božja i njegove zapovesti; jer svako stvorenje treba da ima dobar osećaj i obzire da ne jede pre tri sata, sem zbog bolesti, slabosti ili kakvih ograničenja s tim u vezi.

Druga grana proždrljivosti je kad neko jede češće nego bi morao i bez potrebe. Jer, kako kaže Sveto pismo: jednom dnevno jesti i piti je anđeoski, dva puta dnevno jesti je ljudski, a tri ili četiri ili više puta znači biti životinja a ne ljudsko biće.

Treća grana proždrljivosti je kad dnevno neko jede i pije toliko da je pijan i bolestan i mora da legne u krevet i od toga ga trese groznica.

Četvrta grana proždrljivosti je kad neko jede tako halapljivo iz posude da ne žvaće već guta i brže no što treba, kao što Sveto pismo pripoveda o Isavu, najstarijem od braće, koji je tako brzo jeo da se skoro ugušio.

Peta grana proždrljivosti je kad neko žudi za tako preretkim jelima ma koliko skupim, da dobra može učiniti manjem broju ljudi i ne može se uzdržati da bi pomogao siromahu, dvojici ili više njih. To je greh o kojem nam Jevanđelje pripoveda u priči o bogatašu obučenom u purpur, koji svaki dan jede toliko mnogo mesa da ne čini dobra siromahu, te o njemu čitamo da je bio proklet zbog tako rasipna života u kom ne učini nikakva dobra Boga radi.

Za njima sledi greh razvrata koji se rađa iz proždrljivosti, jer kad je grešnik pojeo i popio preko onog što treba, biva opomenut za svoj greh, slede mu zbrkane misli i rđava razmišljanja a iza misli slede dela.

*The Goodman of Paris (Pariski domaćin),*  
prev. Eileen Power, 1928.

---

**OGLED O JEDENJU MESA**  
Plutarh, 40–120. g.

1. Možete li stvarno da pitate iz kog razloga se Pitagora uzdržavao od mesa? Sa svoje strane radije bih se zapitao kojim slučajem i u kakvom stanju duše ili duha je prvi čovek koji je svojim ustima dotakao usirenu krv i prineo svoje usne mesu mrtvog stvorenja, on koji je postavio trpeze s mrtvim, nepomičnim telima i drznuo se da nazove hranom i ishranom ono što je čas pre toga rikalo i zavijalo, kretalo se i živelo. Kako su njegove oči mogle da podnesu klanje kada su grla prerezivana, koža sečena i udovi kidani jedni od drugih? Kako je njegov nos izdržao smrad?...

Ali vi koji danas živite, koja vas ludost, koja pomama tera da se zagađujete prolivanjem krvi, vas koji imate uobilju svega potrebnog? Zašto klevećete zemlju podrazumevajući da ona ne može da vas ishrani? Zašto bezbožnički vređate zakonodavku Demetru i sramotite Dionisa, gospodara vina, darežljivog, kao da ne primete dovoljno iz njihovih ruku? Zar vas nije stid da mešate domaće useve s krvlju i sukrvicom? Zmije i pantere i lavove nazivate divljim, a vi sami, vlastitim poganim klanjima, ne ostavljate im mesta da vas prevaziđu u okrutnosti; jer njima je njihovo klanje život, vama puki aperitiv.

3. Lavovi i vukovi jamačno nisu ono što jedemo u samoodbrani; baš suprotno, njih ignorišemo a koljemo bezazlena, pitoma stvorenja bez žaoke i zuba da nam naude, stvorenja koja je, kunem se, priroda stvorila njihove lepote i ljupkosti radi...

Strašno je gledati kad se postave trpeze bogatih, onih koji zapošljavaju kuvare i zacinare da ukrašavaju mrtve! Još strašnije je gledati kad ih odnose, jer ostalo je više nego što je pojedeno. Tako su životinje umrle ni za šta! Ima i onih koji odbijaju da se doneto meso pred njima seče i kasapi. Mada pokušavaju da spasu mrtve, žive nisu spasili.

---

5. Stoga kažemo da je besmislica kad go-  
vore da je jedenje mesa od prirode. Jer, da  
čovjek po prirodi nije mesožder očevidno je,  
pre svega, iz strukture njegovog tela. Čo-  
vek po izgledu nimalo nije nalik stvorenji-  
ma napravljenim da jedu meso: nema ku-  
kast kljun, ni oštre kandže, ni neravne zube,  
ni jak stomak i vrele životne sokove spo-  
sobne da vare i upiju tešku mesnu hranu. Iz  
same činjenice – ravnine naših zuba, naših  
malih usta, mekoće naših jezika, toga što  
su naši životni sokovi preslabi za varenje  
mesa – priroda ne odobrava naše jedenje  
mesa. Ako tvrdite da ste po prirodi stvoreni  
za takvu hranu, prvo lično ubijte ono što  
hoćete da jedete. Međutim, učinite to vla-  
stitim sredstvima...

Koji to ručak nije preskup ako jedan živi  
stvor zbog njega gubi svoj život? Smatra-  
mo li život jeftinim? Još ne idem tako da-  
leko da kažem da bi to mogao biti život  
vaše majke, oca, prijatelja ili deteta, kako je  
govorio Empedokle. A ipak i ono ima neku  
percepciju, sluh, vid, imaginaciju, intelligen-  
ciju koje svako stvorenje dobija od prirode  
da bi moglo da primi šta mu pripada i iz-  
begne ono drugo. Samo razmislite koji filo-  
zofi bolje služe našoj humanizaciji: oni koji  
nas navode da jedemo svoju decu, prijat-  
elje, očeve i žene posle smrti, ili Pitagora i  
Empedokle koji nastoje da nas sviknu da se  
i prema drugim stvorenjima ponašamo pra-  
vedno? Podsmevate se čoveku koji se uz-  
država od jedenja ovčetine. Ali da li bi, ka-  
zali bi oni, prestali da se smejemo ako bi  
vas videli kako odsecate komade svog mrt-  
vog oca ili majke i šaljete ih odsutnim prijat-  
eljima, pozivajući prisutne, puneći njihove  
tanjire mesom.

*Moralia*, prev. Harlod Chermis  
i William Helmbold, 1978.

---

**PROŽDRJIVOST UBIJA**  
Luidi Kornaro, 1465–1566.

*Luidi Kornaro, rođen u jednoj od najuglednijih venecijanskih porodica, vodio je oblaporan život sve do posle tridesete, kada ga je zdravlje izdalo. Od tada se držao strogog režima ishrane: jeo je samo povrće i pio vodu, uz poneko žumance i malo suva hleba. U osamdeset drugoj je počeo da piše knjige u kojima je bodrio svakog kome je stalo do zdravlja, da sledi njegov primer.*

O, bedna i nesrećna Italijo! zar ne vidiš da proždrljivost svake godine ubija više tvojih stanovnika od najokrutnije kuge, ognja i mača mnogih bitaka! Te zaista sramotne gozbe (*i tuoi veramente disonesti banchetti*), danas tako moderne i nepodnošljivo obilne da nema stola dovoljno velikog da ponese nebrojena jela – te gozbe su, kažem vam, prave bitke. I kako se može živeti sred tog mnoštva uznemirujuće hrane i nereda? Okončaj s tom zloupotrebom, za ime Božje, jer nema – siguran sam u to – gnusnijeg poroka od ovoga u Njegovim očima. Odagnaj ovu kugu, najgoru koja te je ikad zadesila – ovu novu vrstu smrti – kao što si oterala tu bolest koja je nekad izazivala toliku pustoš, a sad pričinja malo ili nimalo zla, zahvaljujući hvale vrednoj praksi poklanjanja veće pažnje ispravnosti namirnica koje stižu na naše pijace. Razmisli o tome da još uvek ima načina da se odbaci ta neumerenost, i to načina za kojim svaki čovek može da posegne, bez ikakve vanjske pomoći.

Navedeno u: *The Ethics of Diet*  
(*Etika dijete*), 1883.



---

## PET SATI ZA STOLOM

Lanselot Sterdžn

*“Lanselot od Jestre, Esq., član Biftek kluba i počasni član nekoliko stranih Piknika, itd., itd., itd.” tako je autor Ogleda moralnih, filozofskih i stomačnih, važne nauke dobrog življenja, opisan na naslovnoj strani tog zabavnog delca. Ime je pseudonim, ali se ne zna čiji.*

Pošto je jelo glavni predmet življenja, obedovanje je najvažniji čin dana, pa je nemoguće pridati više pažnje ičem što bi se s tim dalo uporediti.

Zgodno je kasno obedovati jer su dotad otaljane trivijalnije jutarnje obaveze, pa se sve naše misli mogu usredsrediti na tanjir, a sva naša nepodeljena pažnja posvetiti onome što jedemo.

Pravi epikurejac radije bi postio no što bi brzo progutao dobru večeru.

Pet sati je razumno vreme ostajanja za stolom kad je ručak podnošljiv; ali kako dobro odgojen čovek nikad ne gleda na sat u društvu, tako ni čovek od ukusa nikad ne određuje trajanje svog sedenja moranjem već kvalitetom zabave, a vreme nikad nije tako dobro utrošeno kao kad se baci na blagotrobije.

Tačnost ni u čemu u životu nije toliko važna kao u kujanju: tri suvišna okretanja mogu da unište but: *pravi trenutak* lakše je postići u budoaru nego u kuhinji; i, sve može da bude u *sosu* – sem kuvara.

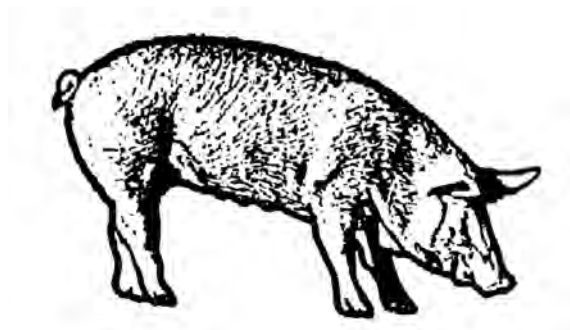
*The Importance of Good Living  
(Važnost dobrog življenja),  
1822.*

---

**PROSCIUTTO**  
Elizabeth Romer

Nekada je klanje svinja bilo prljav, bučan posao. Silvana se seća kad su ona i sestra bile devojčice i hranile svinje na njihovom malom imanju u planini. Kad bi došao dan za klanje, sestra bi ustala rano i pobjegla daleko u šumu da ne bi čula skićanje svinja; skrivena u šumi slatko bi se isplakala. Silvana, budući od čvršćeg materijala, često bi pomagala pri klanju i držala posudu za krv. I Orlando je meka srca i insistira na humanom ubijanju da bi se sprečila patnja životinje; mali pištolj ispaljuje klin u mozak svinje i smrt je trenutna. Zatim se probija srce da bi istekla krv. Silvana naglašava da životinja mora na pravi način da iskrvari inače *prosciutto* neće valjati. Takođe, primećuje da je jedina životinja čiju su smrt stari Toskanci zaista oplakivali bio vo, lepa bela zver koja vuče plug; žaljen je skoro kao da je ljudsko biće, jer i njemu treba devet meseci u materici pre no što se rodi.

*The Tuscan Year (Toskanska godina),*  
1984.



---

# ESTETIZACIJA







---

LEO MULEN

---

# <sup>v</sup> PRAVO UŽIVANJE

---

*Sve civilizacije su pridavale značaja načinu na koji jedu i piju, čak i najsiromašniji narodi znaju za trenutke kada se goste. Sve kuhinje ipak nisu podjednako usmerene na uživanje.*

Zašto ljudi u Belgiji, koji inače vole dobro da pojedu, ma koliko bili gladni, gundaju na samu pomisao da pojedu švarglu koju neki ljudi slatko jedu? Zašto čovek iz Sarda uživa u magarećem mesu, na koje bi se cela Irska istoga časa ispovrćala? I kako objasniti odbojnost Engleza prema *haggis*-u (vrlo ukusnom jelu, uzgred budi rečeno) koje Škoti vole ili, na primer, prema žabljim batacima?

Mogli bismo da nabrajamo dalje. Zašto su oči govečeta, beli bubrezi i stidne usne krmače, jež, brazilski ljuskavac, meksički *gusanos*, afrički skakavci i druga jela (koja na mene nisu ostavila rdav utisak, naprotiv) poslastice za pripadnike određenog naroda, a drugi narodi, ponekad najbliži susedi, ih se užasavaju.

Da li Britanci imaju neke naročite papile, tako da su jedino oni u stanju da uživaju u slasnim *fish and chips* ili pastelnim bojama drhturavih *jellies*, a stanovnici Turene su valjda od prirode predodređeni za švarglu? Zašto severni narodi vole bakalar, a ljudi sa juga Evrope labrdan? Zašto Nemci vole slatkasta vina, a Francuzi ih ne cene?

Ovo su večna pitanja o tome šta nam je urođeno, a šta stečeno, kojima bismo se bavili da nije očigledno da su u pitanju kultura, obrazovanje, *habitus*.

Naša potreba za hranom, naši ukusi, odbojnost prema nekim vrstama jela, sposobnost (ili nesposob-

nost) da uživamo u određenom jelu, da pravimo razliku između različitih vina ili piva, pažnja koju poklanjamo dekoraciji trpeze (ili naša ravnodušnost prema tome) proizvod su spore i kontinuirane inicijacije, koja počinje čim se rodimo i počnemo da gučemo. Izgleda da je jedino ljubav prema zaslađenom urođena, a i to je pitanje jer kako dokazati da je novorođenče nije steklo sa majčinim mlekom koje je slatkasto?

Ako su naši ukusi urođeni, kako objasniti promene koje nastaju tokom vekova u okviru istog društva i istog naroda? Mi danas ne jedemo ono što se jelo u srednjem veku (sa izuzetkom nekoliko jela koja su preživela, kao što su *casoulet*, *carbonades à la flamande*, lombardijski *bolliti misti*, engleski *mint sauce*, andaluzijski *gaspacho*, *paëlla valenciana*...)

Ne jedemo ni kao što su naši očevi jeli, a oni su nam mnogo bliži. Šta bi sa prokislim jelima koja su prijala nepcima u vreme *Belle Epoque*, ili sa masnim kokišijim supama po kojima su plivala sjajna, žuta okca? Šta bi sa čuvenim, starim burgonjskim vinima koja su ljudi držali na kaminama u trpezariji, na sobnoj temperaturi, zagrejana do 20 °C i više?

#### *Postoje li objektivni kriterijumi?*

Kako objasniti raznovrsnost nacionalnih, regionalnih i lokalnih kuhinja, kao i to da se Evropljanima dopadaju samo neke egzotične kuhinje? Ili, kako to da se ukusi razlikuju od jedne do druge društvene klase, da zavise od životnog doba i pola osobe? Samo time da se ukusi stižu u društvu, upražnjavanjem određene kuhinje i njenim razvijanjem u skladu sa kanonima određene kulture u kojoj je osoba odrastala.

Sociolog teško može da ponudi objektivne kriterijume na osnovu kojih bismo mogli da tvrdimo kako je jedna kuhinja bolja od druge. Trebalo bi prvo da definišemo šta je to ukus – šta je dobar ukus u apsolutnom smislu – a zatim da ispitamo da li neka kuhinja zadovoljava takav ukus, u kojoj meri i zbog čega.

A kako definisati ukus, po kojim kriterijuma koji ne bi bili vezani za kulturu, to jest za prošlost, vaspitanje i razne oblike socijalizacije – pogotovo olfaktivne i gustativne – kojima je svaki čovek izložen od rođenja.

Za sociologa predstavlja problem i to da objasni zašto su neke kuhinje – kineska, na primer – otvorenije

za širu lestvicu ukusa, dok tibetanska kuhinja, na primer, to nije.

“Zato što je kineska kuhinja bolja”, kažu ljudi. Ali po čemu je bolja, zašto nam se čini boljom – osim možda zbog toga što kod nje prepoznamo bliske nam parametre (što nije slučaj sa kineskom muzikom, na primer). Ova ocena u svakom slučaju važi za neka kineska jela, današnjim Evropljanima dobro poznata (koja, dakle, prepoznamo) i koja su pomalo “evropeizirana” uostalom – što je slučaj za velikim brojem egzotičnih kuhinja. Postavićimo ista pitanja na drugim poljima – zašto su neki narodi i neke kulture dali više od drugih naroda i kultura u slikarstvu ili muzici, filozofiji ili naučnim istraživanjima? Zašto imamo Periklov vek, Avgustov vek, vek Luja XIV? Zašto su neke geografske oblasti zabeležile više društvenih uspeha od drugih, čak i onih koje su im u susedstvu?

Razlozi uspeha su toliko brojni, različiti i složeni, međusobno dijalektički suprotstavljeni, a teško uočljivi, da je manje-više nemoguće objasniti društveni uspeh. U potpunosti objasniti značilo bi utvrditi uzroke, povode i faktore od uticaja u datoj situaciji. Sa kuhinjom je ista stvar.

#### *Civilizacijsko pitanje*

Neko bi rekao se jesti mora. Paziti šta jedeš i šta piješ – i to se može razumeti. Ali čemu toliko truda oko onoga što jedemo?

Stav da treba da jedemo samo “ono što je prirodno” smešan je, osim ako nećemo da pasemo travu ili prstima ubacujemo u usta sirovi krompir – tako da je rafinirana kuhinja pitanje kulture, u gastronomskom smislu, ali se može smatrati i umetnošću. Kao sve druge oblasti društvenog života, uostalom – način odevanja ili izbor knjiga koje čitamo – kulinarstvo počiva na različitim, ponekad i oprečnim ukusima, mirisima, olfaktivnim i vizuelnim zadovoljstvima. Istraživanja koja vode rafiniranoj kuhinji su umetnost koja nastaje kao simfonija ukusa i boja (“mirisa”, kako se govorilo 1900. godine) svojstvena su velikim majstorima kuhinje i sreću se svuda (vratitićemo se na to), u različitom stepenu i na različitim ravnima, čak i u najrustičnijim kuhinjama. Kuhinje mogu biti rustične, ali nikako primitivne ili rudimentarne jer

“mamina” kuhinja ili takozvana seljačka kuhinja (iz Abruca ili Koreza) zahteva veliko umeće, smisao za nijanse i poimanje vremena – a sve su to obeležja kulture.

Sve civilizacije, uključujući i one primitivne (po našim, zapadnjačkim merilima) pridavale su značaja načinu na koji jedu i piju. Sve civilizacije su za trpezom proslavljale svadbe i ispraćale svoje mrtve, slavile pobjedu nad neprijateljem ili rođenje deteta, njegov ulazak u zrelost ili dolazak proleća. Ne jedemo mi bilo šta, u bilo koje doba dana, bilo kako i sa bilo kim, čak ni u svakodnevnom životu. A pogotovo ne radimo to u značajnim trenucima svoga života.

Čak i najsiromašniji narodi, ako ne umiru od gladi koja im stalno preti, znaju za trenutke kada se goste, a ja sam potpuno uveren da i Bušmani ili Indijanci iz Orinoka svojim rođacima i prijateljima koje pozovu da na čast ponude najbolje parče mesa govečeta, najdebeljušnije crve i najmekše gusenice. I na njihovoj trpezi se obavezno nađe kakvo opojno ili halucinogeno piće.

Ako je tako, da li je kuhinja civilizacijska vrednost u istom smislu kao muzika ili poezija?

Kuhinja bez sumnje spada u kulturu jednog naroda. Ona je njen odraz i, prema tome, jedna od civilizacijskih vrednosti – svih civilizacija koje traju vekovima. O jelu se peva, veliča se i slavi, ako je kultura iz koje je određena kuhinja proistekla otvorena prema lepoti i čulnosti. Kuhinja je siromašna i žalosna ako kultura u kojoj je nastala neguje strog, avgustinovski odnos prema grehu.

“Čovek jede, životinja se hrani, jedino čovek od duha ume da jede”, napisao je Brija-Savaren (Brillat-Savarin). Da li je ova tvrdnja dovoljna da se kuhinja smatra ravnom muzici ili poeziji? Ja ne bih rekao (a ne bi nijedan veliki majstor kuhinje, pretpostavljam, ma koliko bio ponosan na svoje umeće).

Zašto? Verovatno, pre svega, zato što veliki kuvar radi sa efemernim, prolaznim. Kada njega više ne bude, ostaje nam samo uspomena na uživanje koje nam je priredio i njegova knjiga recepata, koja je isto što i rečnik u poređenju sa književnošću. U najboljem slučaju, knjiga recepata je isto što i muzej u poređenju sa slikarevim ateljeom.

Panteon je nadživeo proticanje vekova, kao i katedrala u Moasaku, *Umetnost fuge* ili *Božanska komedija*. A šta je ostalo od velike kuhinje iz vremena Luja XIV, kuhinje negovane na prijemima kod vojvoda Burgonje ili raznobojnih srednjovekovnih jela komponovanih od mnogo vrsta ukusa? Ništa, osim čisto cerebralnog saznanja o negdašnjem postojanju ovakvih spomenika, podignutih jednom od načina jedenja i izvesna, najčešće nezadovoljena, radoznalost.

Volim život, volim da jedem, draga mi je bliskost sa prijateljima uz ručak, ali čula koja učestvuju u ovim praznicima duha (nego šta!) ne smatram da se mogu takmičiti sa čulom vida i čulom sluha kada se obraćaju duši. Preko ovih čula primamo manifestije najvišeg nivoa kulture.

#### *O uživanju i o kuhinji*

Jedenje je isto tako – a ja bih rekao pre svega – društveni ritual koji obezbeđuje kontinuitet i učestalost kontakata među ljudima. Pijenje je prvorazredni ritual zajedničkog življenja, “drugar” (fr. “*le copain*”) je neko sa kim smo srećni da podelimo hleb (fr. “*le pain*”), a “saputnica” (fr. “*la compagne*”) je ona s kojom delite nešto više i lepše nego što je hleb. Od svih stvari koje radimo u samoći, najtužnije je piti i jesti sâm.

Da kuhinja ima samo ovaj kvalitet, njen značaj bio bi dovoljno veliki jer je neposredno vezana za život u društvu. Međutim, kuhinja može da bude i nešto sasvim drugo – težnja ka rafinmanu.

Kaluderi, jedini civilizacijski element nakon propasti Rimskog carstva, vrlo brzo su se posvetili istraživanjima koja će dovesti do rafiniranog spravljanja ukusne hrane. Trapista koji je, dok zahvata kašikom iz činije, nastojao da u sebi suzbije uživanja u jelu, ipak se potpuno nedužno sladio jedući *svoj* sir – čiji se ukus razlikovao u zavisnosti od godišnjeg doba i on je to prepoznavao – i pijući *svoje* pivo, namenjeno monasima, a ne nešto slabije pivo, namenjeno da osveži grlo manastirskih poslužitelja i monahinja. Koliko god da je bio sveti čovek (u načelu), umeo je da pravi ovakve razlike. Dirljivo poznavanje ljudi nadahnulo je misao i delo Svetog Benoaa (Benoît). On je znao da su prečage na lestvicama kojima se čovek penje ka samoostvarenju telo i duša (*Cap. VII, 26*).

Zato predlaže da se svakog dana iznesu na sto najmanje “dva kuvana jela”. Tako će, napisao je, “onaj ko ne može da se navikne na jedno jelo, pojesti ono drugo”. I dodao: “Ako ima svežeg voća i povrća, treba napraviti i treće jelo.” (*Cap. XXIX, 6-9*). Plus jednu libru dobrog hleba i tri deci do pola litre vina: *justitia!* Nije loša dijeta. Kasnije su Italijani prednjačili u umetnosti dobrog jedenja i postavljanja stola. Potom su došli Francuzi i njihova umetnost dominira evropskom kuhinjom u poslednja dva veka, sve do danas.

Međutim puritanac, mučen svešću o grehu koji bi mogao počiniti ako za stolom uživa, radovao se što loše jede. Loše jesti, bez uživanja, bez apetita, bez ikakvih ustupaka čulnosti, samo zato što je žalosna istina da naše biološko telo to zahteva, takođe je pitanje kulture. Dovoljno je da pogledate film *Babetina gozba* nad kojim lebdi preteća Luterova sen (“Usta služe da hvale Boga”, kao sentenciju izgovara jedan lik u ovom filmu), pa da se u to uverite.

Ne znači da Englezi (ili drugi narodi protestanske kulture) jedu samo zato što je to čisto fiziološka potreba. Kao što je svima poznato, i oni poklanjaju izvesnu pažnju ritualima za stolom. *English breakfast* je remek-delo ukusa i mirisa. Englezima dugujemo “sherry”, “porto”, “maderu”, “whisky” i “grog”. “*Marsalu*” su izmislila braća Vudhaus (Woodhouse) (1973). Njima dugujemo i ramstek, biftek, rozbif, dakle umetnost brzog spravljavanja mesa, kao što i priliči civilizaciji za koju je “vreme novac” (B. Franklin).

Kada ovo imamo u vidu, čini mi se očiglednim zašto se engleska (ili skandinavska, ili nemačka) kuhinja nisu raširile po svetu, kao što je to slučaj sa francuskom ili italijanskom kuhinjom. Profesor Stefan Menel (Stephen Mennel) objašnjava ovo “obezglavljenje engleske kuhinje” (to su njegove reči) pre svega šokom koji je izazvala industrijska revolucija i činjenicom da britanska monarhija, za razliku od Luja XIV, nije okupljala plemstvo oko svog trona. Njihovo plemstvo je nastavilo da se zadovoljava seljačkom kuhinjom, bez sjaja i bez eksperimentisanja.

Kao veran učenik Maksa Vebera (Max Weber), ovim faktorima dodaću puritanstvo koje je u XIX veku dominiralo srednjom klasom Ujedinjenog Kraljevstva. I uopšte, mada u različitom stepenu,

puritanstvo je zahvatilo narode i pojedince koji su bili više ili manje osetljivi na Lutera, Kalvina, Janse-nijusa i učenje velikog majstora da stvori osećanje krivice, genijalnog Svetog Avgustina. Vlastito isku-stvo i teološki nazori naveli su Avgustina da kaže kako čovek, ako nije sposoban da se odupre iskuše-njima, treba strogo da se čuva od svih oblika čulnosti, a jedenje nije najbeznačajnije među njima. Otuda su u velikom broju crkava kalvinističke orijentacije zabra-njeni alkohol, vino, kafa i čaj. Što se tiče kuhinje, savršeno im odgovara da bude jednostavna, zdrava i ne košta mnogo.

Očigledno je da ovakvo nastrojenje ne podstiče mno-go na traganje za zadovoljstvom. I da su slabi izgledi da bi moglo udariti temelje velikoj kuhinji u među-narodnim razmerama koja bi osvojila i ljude koji ne pripadaju takvoj tradiciji. Otuda su, izvan granica naroda koji žive u puritanskoj kulturi, retki, a možda ih i nema, restorani koji neguju njihovu kuhinju.

Sve što smo do sada rekli važi samo za Evropu, za hrišćanske zemlje. Nehrišćanske civilizacije, jevrejski i islamski svet imaju drugačija utemeljenja u religiji, druge oblike kulture i, shodno tome, drugačiji odnos prema umetnosti jedenja i pijenja – i kada su slado-kusci i kada ih hrana odbija.

#### *Protiv "zdravog života"*

Reč "*hygiénisme*" ("zdrav život") ne postoji u "*La-rousse-u*". U "*Robertovom*" rečniku definiše se kao didaktički termin koji se javlja tek sredinom XX veka i označava nastojanje da se prema telu, načinu is-hrane i životu uopšte odnosimo maksimalno higi-jenski, u skladu sa propisima koji važe u datom dru-štvu i u datoj epohi. Vegetarijanstvo govori o čove-kovoj spremnosti da se odrekne mesa, katkada i svih proizvoda životinjskog porekla (mleka, jaja, itd.). Ovakav režim ishrane ima za cilj ili lečenje ili se zasniva na filozofskim, ideološkim i religijskim moti-vima, a oni se obično poklapaju sa načelima zdravog života. Ekologija se izvorno definiše kao nauka koja proučava živu sredinu, ali je 60-ih godina dobila zna-čenje doktrine koja čoveku nalaže da se primeri živoj sredini. U najstrožijoj varijanti, ekologija označava težnju da se po svaku cenu očuva prirodna ravnoteža i zaštiti životna sredina. Povezanost ekologije, vege-tarijanstva i zdravog života, očigledna je. Prvobitna



čistota prirode mora se sačuvati od štete koju joj nanosi industrijska civilizacija XX veka. Ne volim nikakve doktrine. Reči sa sufiksom “*izam*” uvek označavaju neki rigidan, moralizatorski, skučen i racionalan sistem, ili sistim koji za sebe misli da je racionalan, a meni se od toga “ledi krv u žilama i koža ježi”, što bi rekao Dante.

Nije da ja ne znam za specijalitete restorana specijalizovanih za vegetarijansku kuhinju. Deluju zdravo, čisto, negovano, originalno, čak i primamljivo. U njima vlada simpatična atmosfera, katkada možda previše stroga. Vegetarijanstvo je i pored toga zanimljivo društveno pitanje. Šta je, zapravo, cilj ovakvog načina ishrane? Jesti zdravije da bi se čovek bolje osećao.

Međutim, svi mi ionako doživimo starost, pa i duboku starost, neuporedivo vitalniji od naših predaka. Molijerove čičekanje imale su četrdeset tri godine. Danas su muškarci u tim godinama veliki zavodnici. Čime onda objasniti našu mučeničku brigu za zdravlje i opsesivno držanje strogih dijeta, od kojih bi se prepao i najpravoverniji susterijanac? Otkuda ova moda da sve treba da bude “prirodno”?

Razloga za ovakvo stanje duha ima mnogo: želja i mogućnost da se sačuva linija, zahtevi društva da svaki direktorčić neke firme bude u formi, današnja moda koja mi liči na Prokrustove krevete, nemirenje sa bolovima, starenjem i oronulošću (pa čak ni sa smrću) – sve su to fenomeni koji su u sekularizovanom društvu kao što je naše radikalno promenili smisao.

Dovoljno je pogledati oko sebe pa videti do kakvih preterivanja ovakavo nastrojenje može dovesti. Kao svi ljudi, i ja sam svakako osetljiv na kvalitet hrane koju jedem. Nije mi nepoznato koliko je slasna voćka ubrana sa drveta u ranu zoru lepog letnjeg dana. Voleo bih, naravno, da su naši gradovi manje zagađeni, reke bistre, amazonske prašume zaštićene, Himalaji očišćeni od konzervi. Međutim, to ne znači da sam ekološki fanatik niti da volim da držim dijete. Ne osećam žal za izgubljenim rajem. I to iz mnogo razloga.

Prvi je taj što sam svestan da živim u veoma urbanizovanom društvu koje nosi breme visoke kulture – biblioteke, muzeji, izložbene galerije, pozorišta, uni-

verziteti, spomenici, legati prošlosti. Zato bez mnogo gundanja prihvatam mnoge nepogodnosti koje veliki gradovi podrazumevaju. Ne sekiram se oko šljive zacakljene od jutarnje rose koju nikada neću pojesti. Odem u operu da se utešim. Hteli mi to ili ne, već milenijumima, tačnije od kada ume da sebi spravlja hranu i od kako je stekao naviku da sahranjuje svoje mrtve, čovek je postao (rafinirani, dakako) proizvod kulture koja je, bez obzira koliko u nekim pogledima u njemu ima životinjskog, od čoveka načinila potpuno drugačije biće od svih ostalih životinja.

Drugi razlog: nikako mi se ne dopada napetost koja najčešće izbija iz ljudi koji drže dijete, bilo iz zdravstvenih ili estetskih razloga. Generalno posmatrano, mrzim ljude koji sedaju za sto snabdeveni pilulama i tabletama i nad tanjirom mrmljaju šta ih sve boli. Boreći se protiv sebe, oni na ostale ljude pored kojih jedu prenose svoje strahove i probleme sa svojom dijeteom, a ako je prekrše biva još gore, opterete nas svojom grižom savesti.

Verujem da čovek koliko-toliko može da se odbrani od bolesti, starosti, malodušnosti i trbušastosti bez pribegavanja ovim sumornim sredstvima koja dovode u nepriliku sve ljude za koje je jedenje vreme za radovanje, druženje i ugadanje čulima. Postoje drugi načini da se postignu ciljevi kao što su “linija” ili “zdravlje”, a ja čvrsto verujem da je najbolji lek za to imati poverenja u život, nekim danima dobro pojesti, a drugim postiti i apstinirati, raditi i baviti se sportom – i da nema bolje higijene življenja nego što je odustatu od čamotinje higijene.

Treći razlog mog protivljenja “zdravom životu” je odbrana Evrope. Za mene je njeno bogatstvo u njenoj čudesnoj raznovrsnosti, jedinstvenoj u istoriji civilizacije. Ono je očigledno velika prepreka evropskim integracijama. Međutim, ne možemo ga zbrisati, a da ne izgubimo specifičnosti evropske kulture, i samim tim, razlog njenog postojanja. Stvari već idu takvim tokom da nas previše upućuju na ubistvenu homogenizaciju kvaliteta života i omasovljenja *homo europeanusa*.

Ako odustanemo od svojih gustativnih i olfaktivnih osobenosti – u korist masovne proizvodnje i nastojanja da se ljudi zaštite od raznih zaraza – prestaćemo da budemo to što jesmo. Izgubićemo dušu Evropejca. Ja se toga gnušam.

Četvrti argument protiv “zdravog života” je, ni manje ni više, nego teološki. Adam i Eva, pre nego što su počinili prvi greh, živeli su kao vegetarijanci. “Evo dao sam vam sve bilje što nosi sjeme po svoj zemlji, i sva drveta rodna koja nose sjeme; to će vam biti za hranu”, rekao im je Bog (*Postanje*, I, 29<sup>1</sup>). Meso kao hrana dozvoljeno je tek posle Potopa, “Što se god miče i živi, neka vam bude za jelo” (IX, 3), kada je Bog postao svestan da je “misao srca čovječijega zla od malena” (VIII, 21).

I vino se pojavilo tek nakon pragreha. Izmislio ga je Noje (*Postanje*, IX, 20) koji je prvi u istoriji popio najslavnije pićence i ponašao se tako da su se njegovi sinovi zgranuli. To nije razlog da postanemo anti-alkoholičari. Na hiljadu mesta u Bibliji peva se o vinu, vinovoj lozi i vinogradima, a osuđuje se jedino preterivanje (*Priče Solomonove*, XX, 1<sup>2</sup>). Vino ne piju jedino Kainovi potomci, Rekabiti, umešani u ubistvo kralja Izraela.

Nimalo mi se ne dopadaju ljudi koji sanjaju o tome da se vrate u stanje nedužnosti koje je vladalo u Edenu. Istorija nas uči da oni što snevaju utopije, kao i vernici raznih sekti, gaje nostalgiju za izgubljenim rajem i zbog toga su, većinom, vegetarijanci i apstinenti. I to je još jedan razlog da ne pokleknemo kušnjama “zdravoga života”.

Brija-Savaren ima pravo: “Jedino čovek od duha ume da jede.” Međutim, i sociolog ima pravo kada tvrdi kako je način na koji spravljamo hranu, na koji je jedemo i nasladujemo se njome pitanje kulture, zajedničko svim kulturama. Ono ulazi i u zonu uživanja, dakle čulnosti, i to svakodnevnog. Nemojmo sebi pokvariti uživanje preteranom brigom za nešto što se obično naziva “formom” ili “zdravljem”. Ljubav prema životu, snovi čije ostvarenje planiramo za budućnost i rituali negovanja prijateljstava opet su najbolja higijena za današnjeg čoveka. Čak ni u savremenom društvu nije nemoguće ispuniti ove zahteve.

Prevela s francuskog Svetlana Stojanović

- 1 Sve navode iz Biblije uzeli smo iz prevoda Đure Daničića i Vuka Stefanovića Karadžića. Prim. prev.
- 2 “Vino je podsmjever i silovito piće nemirnik, i ko god za njim luta neće biti mudar.”

---

ŽAN-PJER PULEN

---

# SOCIOLOGIJA FRANCUSKE GASTRONOMIJE

---

Pre nego što istražimo uslove za redefinisane predmeta sociologije ishrane da bi se omogućila analiza modela hrane, treba da ukažemo na jednu teškoću, ili, bolje, epistemološku prepreku koja se javlja kada želimo da objasnimo francusku gastronomiju. Po položaju tematike hrane u francuskoj kulturi, po velikoj složenosti gastronomije, po njenom međunarodnom uticaju koji često ima i “vaspitačke” ambicije kolonijalnog ponašanja na francuski način, gastronomija predstavlja društvenu pojavu kojom se sociologija retko bavila. Razlikujmo, pre svega, ishranu i gastronomiju. Gastronomija je izvesna estetizacija kuvanja i ponašanja za trpezom, hedonističko skretanje bioloških ciljeva ishrane, aktivnost utvrđena prevashodno društvenim pravilima koju obavljamo svakodnevno. Ako sve kulture na različite načine estetizuju hranu, retke su one koje su je dovele do onog stupnja usavršenosti koji je dosegla francuska gastronomija. U Francuskoj, gastronomsko ponašanje se ne svodi na kuvanje i ponašanje elite. Ono predstavlja “baštinu” na koju sa izvesnim ponosom polažu pravo svi koji sudeluju u francuskoj kulturi, ma kakav im društveni položaj bio. Gastronomija se postavlja kao “društvena činjenica” od prvorazrednog značaja za shvatanje originalnosti francuskog društva i njegove organizacije. Zašto je, na nivou Evrope, u svojoj najrazvijenijoj verziji francuska gastronomija, a ne en-

---

gleska, nemačka, španska, portugalska, ili italijanska?... Jer, ako se svi slažu kazujući da ovih nekoliko pobrojanih zemalja, a lista nije konačna, imaju, dakako, zanimljiva gastronomska iskustva, ipak nema ni senke sumnje, ni najmanjeg elementa za raspravu, gastronomija, ona “velika”, je francuska.

Pre nego što vidimo čemu nas gastronomija može naučiti o francuskom društvu, nameće se prethodno jedno pitanje. Kakvom se to čudnom paradoksu duguje to što su prvo strani mislioci, kao Zimel (1910), Elias (1939), Mullen (1967), Zeldin (1979), Gudi (1982), Menel (1985) označili gastronomski udeo kao jednu od velikih osobenosti francuske kulture? *Izgleda čudno*, piše jedna istražiteljka švedskog porekla, *da jedna zemlja kao što je Francuska, čija hrana uživa svetski ugled, nema ozbiljnu i pametnu literaturu o tome šta Francuzi jedu, zašto i kada* (Valeri, 1971, 69).

### ***1. Složenost francuske gastronomije***

Jedan televizijski voditelj, prilikom posete tumača japanskog cara Francuskoj, intervjujujući ga, postavlja pitanje u vezi sa sklonostima Njegove ekscelencije prema francuskoj kuhinji: “Japan takođe ima veoma cenjenu kulturu hrane, možete li nam reći nekoliko reči o obredu čaja?” Odgovorio mu je odmah, a novinar je zanemio: “To je strahovito složena tema, nažalost, ne mogu da vam odgovorim, pitanje se mora proučavati godinama pre nego što se o tome kaže nešto ozbiljno ...”

Neka neki stranac dođe da postavi takvo pitanje jednom Francuzu, bilo o vinu, kuvanju ili ponašanju za trpezom, taj neće oklevati ni za tren da počne sa odgovorom... u kome će ponajčešće izlagati niz opštepoznatih stvari... Da li bi to značilo da je gastronomska kultura u Francuskoj zajedničko dobro i, po svoj prilici, kao i pamet “najbolje podeljena stvar”...?

Kada ste Francuz, polazite od sebe i niste sasvim svesni ogromne složenosti sistema društvenih pravila koji stvara naša osobena gastronomija usled onog “fenomena kratkovidosti” koji rađa blizina, kao i veliki uticaj osobenih jezičkih izraza i pojmova koji ne dosežu do razumevanja dubine fenomena, shvatanja činjeničnih i empirijskih data, umesnih u svojoj složenosti (Gudi, 1982).

Ali i zato što je gastronomija kulturna tvorevina koja, zbog svoje rasprostranjenosti uprkos mehanizmima

socijalne diferencijacije, učestvuje u izgradnji francuskog identiteta. Da bismo pokušali da utvrdimo stepen sofisticacije francuske gastronomije, uzećemo dve karakteristike koje je odlikuju: stepen složenosti i mogućnost da se nametne kao model eliti sa drugih kulturnih prostora.

Ako termin koji je označava ulazi u upotrebu tek 1800.<sup>1</sup>, sa datumom objavljivanja Beršuovog dela *Gastronomija ili čovek sa sela za trpezom*, gastronomska disciplina se razvija sa izvesnom originalnošću počev od druge polovine XVII veka. Odlikuje se umnožavanjem broja recepata i sve složenijim ponašanjem za trpezom.

Naravno, i narodna kuhinja zna za varijante jela. Suočeni sa mnoštvom recepata i varljivim traganjem za onim pravim, predlažemo, u etnokulinarskom postupku, metodološki princip pozajmljen od Levi-Strosa koji je pokazao svoju efikasnost u izučavanju mitova: "Narodni recept je zbir svojih varijanti" (Pulen, 1996). Te varijante ubuduće prestaju da se tumače kao "devijacije" i postaju "verzije" čija je funkcija samo da obeleže, u jednoj dijalektici integracije/diferencijacije geografske, društvene ili porodične nijanse. Ali, za razliku od narodne kuhinje vezane za usmenu tradiciju, ona gospodska je strogo kodifikovana u pisanim delima. Prelaženje na pismenost smanjuje ovu raznolikost i utvrđuje obrasce pa i najmanje varijacije kao podjednako autonomne recepte.

Do sredine XVI veka, evropske aristokratske kuhinje kao što su španska, italijanska, portugalska i francuska (koje se u to doba ne razlikuju mnogo jedna od druge) broje između 300 i 400 originalnih obrazaca, što je već mnogo. Oni se organizuju u velike kategorije jela u okviru kojih se razvijaju kraće ili duže serije recepata. U Francuskoj, počev od Masjalovog *Kraljevskog i građanskog kuvara* (1691), njihov broj postepeno raste. Tako ovo delo broji 507 recepata i pojavljuje se kao rečnik, što je velika novina. Ovo menjanje oblika kuvara pokazuje bitnu promenu,

---

1 Ako Rober stavlja u 1623. godinu prvu pojavu ove reči, Kurtin nam ukazuje da je posredi aluzija na naslov jednog izgubljenog dela Grka *Arhestratos*: "Gastronomija ili gastrologija" za čije postojanje znamo samo po navođenju grčkog pesnika Ateneja u njegovoj "Gozbi sofista" (Kurtin, 1970).

prelazi se sa knjige “podsetnika”, sa obične liste jela, na priručnik koji omogućuje funkcionisanje izvesnog kôda i već gotovo jezika, u lingvističkom smislu reči. Jer, u njoj se nalaze ne samo recepti već i obrasci za elemente podređene jelu (prelive, sosove, garnirunge) ... a naročito pravila za kombinovanje koja omogućuju da se njihovim dodavanjem stvaraju nova jela. Sistem kulinarskih naziva koji utvrđuje recepte ali i posredne elemente omogućuje eksploziju broja recepata (Pulen, 1985–2). Godine 1774, prvo izdanje Menonove *Gradanske kuhinje* sadrži ništa manje od 843 recepta. *Veština francuskog kuvanja* od Karema ističe ih 1347, sa Dibuaom i Bernarom dostiže se 3544 u *Klasičnoj kuhinji*, 5531 u Favrovom *Univerzalnom rečniku kuvanja*, 4568 u Eskofjeovom *Kulinarском vodiču* da bi se završilo sa više od 7000 u *Enciklopediji kuhinje* Grengoara i Sonijea koja se izričito proglašava za *Praktični rečnik francuske gastronomije*.

Više od 7000 opisanih recepata, ali u stvari mnogo više mogućih, jer je ovo delo istovremeno rečnik i gramatički priručnik. Ono sadrži složene propise koji razlikuju osnovne proizvode, postupke pri kuvanju, postupke vezivanja, garnirunge od povrća, sosove, pripremanje sosova; isto toliko elemenata koji se međusobno kombinuju po izuzetno preciznim pravilima da bi urodili novim jelima; to će reći jelima koja nisu opisana u knjizi, ali su sadržana u propisima. Jer, u francuskoj kuhinji od XVIII veka, kuvanje ne stvara jelo, on govori izvesnim jezikom. Francuska gastronomija se razlikuje, dakle, od evropskih kuhinja ili od regionalnih, po svom stepenu složenosti, ona je pravi jezik koji raspolaže sa više nivoa diferencijacije. Prelaženje sa liste jela na propise, na otvoren sistem koji može da stvara gotovo beskonačno nešto novo, paradigmatična je revolucija bez premca u Evropi (Pulen, 1985–1, 1985–2). Dva gastronomska sveta kretala su se u tom pravcu ne dostižući ipak stupanj savršenstva francuske kuhinje: kineska i vijetnamska kuhinja koje raspolažu poluražrađenim propisima i pružaju broj recepata koji prelazi hiljadu (Saban, 1996; Pulen, 1997-2 i 1997-4). Jedino japanska kuhinja, u svojoj najsofisticiranijoj verziji kakva je služenje “*kaiseki-ryori*” doseže stepen složenosti koji se može uporediti, ali sa različitim funkcionalnim modalitetima (Išige Naomiši, 1994).

Zahvaljujući ugledu Versaja, francuska gastronomija od kraja XVII veka zrači u Evropi. Kao bitni element

“francuskog ukusa”, veštine življenja na francuski način, ona služi kao model eliti zapadnog sveta. Revolucija ne samo da nije usporila tu pojavu, ona će je osnažiti. Šefovi kuhinje, dotle u službi aristokratije, suočeni su sa alternativom: pratiti svoje gospodare u izgnanstvo, ili ostati u Francuskoj. Oni se opredeljuju za prvo rešenje, stižući u pratnji za svojim gospodarima u London, Madrid, Ženevu, Hamburg ili Berlin ..., brzo postaju miljenici grada, “treba ići da se jede kod Francuza” i učestvuju u razvoju francuskog uticaja u Evropi. Ako odluče da ostanu u Francuskoj, nudi im se drugi izbor: da svoje usluge pruže novim vlastodržcima ili da otvore restorane (Aron, 1976). U retorti revolucije uspostavlja se institucija restorana i brzo se izvozi u ceo svet. To ide dotle da su danas veoma retki jezici u kojima francuski termini “restoran” ili “kafe” nisu usvojeni da označe mesto na kome se služe obroci gospodske kuhinje.

Kad se revolucionarna bura stiža i kada republike zauzmu mesto carstava i ostalih restauracija, razvija se industrija velikih hotela, najpre po banjama, uz obalu mora ili u termama, kao izvor oduševljavanja kome nema premca. Evropa se pokriva palatama u kojima se prodaje, kako buržoaziji koja traga za društvenim legitimitetom tako manje-više razvlašćenoj aristokratiji, “nostalgija za životom u zamku”. Palata XIX veka je dvorski život na rate. Tu opet francuski kuvari drže sve u svojim rukama, namećući svoj stil kuvanja koji postaje *određena* međunarodna kuhinja. Po ambasadama, palatama, uz stolove za kocku po kazinima, i, naravno, u jelovnicima, govori se francuski (Nerenk i Pulen, 2000). U malo brzopletom tumačenju, međunarodni uticaj francuske gastronomije može se smatrati značajnim elementom etnocentrizma kolonijalne buržoaske kulture.

## ***2. Zašto je gastronomija francuska***

Da bi se shvatilo kako je francuska gastronomija mogla postati tako složena i kako je stekla legitimitet, treba istaći sociološki i imaginarni pejzaž u okviru kojeg se javlja i razvija. Treba shvatiti da, osim društvenih funkcija koje preuzima, i to sve do svojih struktura, ona govori o kulturi koja ju je iznedrila i kulturama koje je kopiraju. Baviti se gastronomijom, u stvari znači ponovo sociološki tumačiti francusku i evropsku istoriju.



### 2.1. Mesto ishrane u aristokratskoj kulturi

Kao posledica kartezijanskog raskida, refleksija o kulinarstvu je vekovima smatrana nižim literarnim žanrom. Dovršavajući raskid između sveta i čoveka koji je otpočela kopernikanska revolucija, uspostavljajući razlikovanje između objekta i subjekta – nalazeći istinu u prvom od ovih termina a u kriterijumu racionalnosti metod za njeno otkrivanje – kartezijanska misao izgoni ishranu iz aristokratske kulture. Ovaj ontološki prelom između objekta i subjekta, koji se oslanja na raskid između tela i duše, duha i materije, koji je već delio čoveka na dva hijerarhizovana entiteta, gde je jedan bio princip svesne misli a drugi poticao iz čiste mehanike, obeležava, prema Valadovom izrazu, “razlaz između nauke i subjektivnosti” (Valad, 1996). Ona će se kasnije roditi iz naučne misli.

Od tada je hrana, koja po svojim simboličkim dimenzijama, a naročito imaginarijum inkorporisanja koji je prati, izražava originalnost “bio-antropološkog povezivanja” jedne ljudske grupe sa svojom sredinom (Moren, 1973; Fišler, 1990), odbačena van polja mislećeg i svedena na svoju strogu mehaničku i organsku dimenziju. Simbolički domašaj *Tabulae rasae* premašuje filozofsko polje. Postavši suviše tugaljiva tema, hrana je loše delovala za tom trpezom koja, “raspremljena”, nije više služila intelektualnom rekonstruisanju sveta. Evakušući, odbacujući hranu izvan polja filozofije, mislioci XVII veka su time raskinuli sa dugim nizom tradicija u kojima su od Pitagorinih *Zlatnih stihova* do Rableovog *Gargantue* preko Platonove *Gozbe*, duhovna i zemaljska hrana održavale bliske odnose i u kojima je mislilac mogao flertovati sa hranom a da ipak ne izgubi svoj status. Takav je zapadnjački partikularizam dok refleksija o hrani za kineskog filozofa predstavlja, na primer, obavezno prolaženje u njegovoj karijeri.

Odbačen u kulturnu ilegalu, diskurs o kulinarstvu, ne samo da ne osiromašuje, već će doživeti izvanredan razvoj. Oslobođena, uprkos filozofskom tutorstvu, više vekova pre svih nauka i pogotovu onih takozvanih humanističkih koje su morale da sačekaju pojavu eksperimentalne metode da bi se odvažile da polažu pravo na svoje punoletstvo kod posesivne majke, gastronomija će se konstituisati u autonomnu disciplinu. A mi se nećemo ustezati, ma kako paradoksalno to može izgledati, da od Dekarta učinimo

nevoljnog oca gastronomije. Ništa neobično onda ako je “velika kulinarska veština”, francuska, pošto je osnivač metode koja će revolucionisati zapadnu misao, takode on. Nezakonita kći filozofa XVII veka, gastronomija će ostati u kulturnom šipražju do druge polovine XX veka iako će je tokom ovih četiri stotine godina isključivanja ponekad obilaziti nekoliko velikana književnosti (Šatobrijan, Bodler, Dima...), dela koja će nastati iz tih kratkih susreta sačuvaće u očima njihovih savremenika vid radova nižeg reda, divertismana, čija bitna zanimljivost leži u nezakonitoj slasti opasnih veza iz kojih je ugledala dan. Kao što to ističe Bart, hrana u Francuskoj je obezvređena tema, koketovanje na kraju karijere (Bart, 1967).

Suviše materijalizovana, ona nije u potpunosti osvojila ni status umetničke discipline. Zimel pokazuje nesvodivu razliku prirode gastronomske estetike, artikulisane na inkorporaciji. “Postavljen sto ne treba da se pokaže kao umetničko delo zatvoreno u sebe kome se ne bismo usudili da uništimo oblik. Dok umetničko delo izvlači suštinu svoje lepote iz svoje potpunosti koja nas drži na odstojanju, rafiniranost trpeze je poziv na provaljivanje u njenu lepotu” (Zimel, 1910, [215]).

A ipak, kao svaka umetnička disciplina, gastronomija je prostor u kome jedna kultura gradi smer svoje epohe (Barijo i Sovažo, 1996). Nijedna refleksija nije bitnija za razumevanje francuskog društva od one koja sebi stavlja u zadatak da osvoji mentalitete, oblasti imaginarnog, mitologije koje su rodile gastronomiju i koje joj određuju unutarnju dinamiku (Zeldin, 1979; Mulen, 1988; Mafzoli, 1981)? Veoma osoben položaj na naučnoj geografskoj karti koju upravo reorganizuju mislioci XVII veka čini od gastronomije diskurs otporan na dominantni redukcionizam, a od ophođenja za trpezom mesto povratka potisnutog – lik čoveka prisutnog u svetu – dajući oblasti društveno-imaginarnog funkciju katarze i uravnoteživanja (Diran, 1960 [1969]). Gastronomija je pomalo lapsus francuske misli i mogla bi zbilja biti onaj “kraljevski put” ka njenom kulturno nesvesnom. Naš pristup gastronomiji koristi niz mogućih pristupa: civilizacijskim procesom Norberta Elijasa koji se zasniva na društvenim razlikama, alhemijom kao strukturom mišljenja u kulinarskoj kreativnosti i, najzad, odnosima koje gastronomija održava sa katoličkim verskim moralom.

## 2.2. Model društvene razlike

Za Elijasa, pojava termina “pristojnosti” 1530. godine u tekstu Erazma Roterdamskog pod naslovom *De civilitate morum puerilium* jeste “izraz i simbol promene društvene stvarnosti koja će činiti kičmu dvorskog društva” (Elijas, 1939, 90). Pristojnost pokriva skup pravila koja omogućuju da se “usmerava ponašanje čoveka u društvu”, naročito, ali ne isključivo, *externum corporis decorum*, to jest držanje, spoljašnji izgled tela. Cilj je “razlikovati više slojeve od nižih” (*id.*, 92). Ponašanje, u čijem je prvom redu ponašanje za trpezom koje izvodi na scenu telo i definiše uslove unošenja hrane, biće predmet uvođenja propisa u službu društvenog razlikovanja. Istorijski, ovaj fenomen “tiče se i obuhvata raznih nacionalnosti koje se izražavaju zajedničkim jezikom, najpre italijanskim, potom francuskim, novim jezicima koji ubuduće preuzimaju funkcije latinskog”. Ti novi jezici i ta nova društvena realnost, pristojnost, izražavaju u renesansi izvesno evropsko društveno jedinstvo (Elijas, 1939).

U Francuskoj, međutim, pristojnost će naći uslova da se posebno izrazi. Smeštanje francuskog dvora u Versaj, krajem XVII veka, najavljuje početak odlučujućih društvenih promena. Ono nastavlja centralizovanje države, započeto pod Anrijem IV, i privlači u prestonicu aristokrate iz provincije koji od tada zanemaruju svoje regionalne političke funkcije. Suočeno sa upražnjenošću lokalne političke vlasti, građanstvo, čiji ekonomski značaj raste, ne prestaje da oponaša aristokratsko ponašanje što je tako dobro žigosano u *Građaninu plemiću*. Imitirano plemstvo hita onda da ulaže novac kod svojih umetnika, kuvara, krojača, parfimerista, vlasuljara ... radi novih društvenih navika koje bi bile pogodne da obeleže njihovu različitost; tako se uspostavlja “proces civilizovanja” koji je istakao Elijas (1939). Način odevanja, umetnost mirisa i gastronomija postavljaju se tako kao sistemi razlikovanja, preko kojih se potvrđuje društvena razlika, sprovodi prepoznavanje. Na sve većem usavršavanju ovih postupaka koji obezbeđuju izdvajanje klasa u usponu i superiornost elite zasniva se “veština življenja na francuski način” koju ubrzo podražava evropska elita. U tim igrama oko prepoznavanja i razlikovanja, u tom distanciranju između onih koji kopiraju i prate, leži dinamika mode.

Kulinarska literatura staviće se u službu ovog društvenog mehanizma. Godine 1691, sa *Kraljevskom i građanskom kuhinjom Masjaloa*, javlja se prvi put eksplicitno pozivanje na građanstvo u naslovu jednog kuvara. Jer, ubuduće, pre svega za tu društvenu kategoriju, pišaće se kulinarska dela. Tako se inauguriše jedna od glavnih funkcija gastronomske literature koja, od Menona do Goa i Mijoa preko Grimoa de la Renijera i Brija-Savarena sebi stavlja u zadatak da uči “dobrom ukusu” srednje klase koje tragaju za usponom u društvu.

Ne samo da ne zaustavlja ovu pojavu, Francuska revolucija joj uliva novi dah, nudeći buržoaziji društveni položaj o kome ona sanja već dva veka. Komercijalizovanje gastronomije, kroz osnivanje restorana od strane majstora kuvara koji su ostali bez posla, omogućuje većem broju da upozna iskustvo sladokusca. Gastronomski model prolazi kroz društvo u opadanju i druge društvene slojeve učestvujući, osim u ulozi društvene diferencijacije, i u građenju francuskog identiteta.

U analizi francuskog društva 1970-ih godina, Pjer Burdije će varirati istu temu. Polazeći od izučavanja konkretnih i svakodnevnih društvenih običaja, u čijem su prvom redu navike u ishrani, javlja se teorija habitusa. Polazeći od ukusa i onoga u čemu se razlikuje, on otkriva njihovo poreklo u habitusu: “Perceptivna struktura, iza koje se ocrtavaju materijalni uslovi života koji se objektivno mogu klasifikovati.” Međutim, držeći se kritičke tradicije u sociologiji, on u gastronomiji i diskursu koji joj služi kao osnovica vidi samo ideološku produkciju koja zavisi od iracionalnosti procesa razlikovanja i nastoji da stavi akcenat na neprekidno trajanje društvenih klasa, na autonomiju narodnog ukusa. “Veština pića i ica ostaje verovatno jedini teren na kome se narodne klase eksplicitno suprotstavljaju legitimnoj veštini življenja” (Burdije, 1979, 200).

Idući za primerom Burdijea, neki sociolozi su nastojali da dokažu autonomiju narodne ili seljačke hrane. Ponekad smo iznenađeni što u najboljim radovima ovoga tipa, i minucioznim empirijskim datama, vidimo da se ne uzimaju u obzir izvesne činjenice koje govore o jednom drugom kretanju, kao što je recimo zastupljenost “kraljičinog zalogaja” u seoskim jelovnicima na jugozapadu 1970-ih godina, pre-

ma ispitivanju koje su sproveli Baž i Rije (1988). Burdijeov stav je zarobljenik militantnog populizma koji sprečava da se u gastronomiji i pratećim društvenim navikama vidi išta drugo osim promena i iracionalnost u funkciji isticanja razlika. Njih podupiru druge dinamike a sociologija imaginarnog sebi stavlja u zadatak da ih iznese na videlo. "Ima mnogo francuskih sociologa", piše Korbo, "koji 'naivno' brkaju jezik gurmanstva s njegovim izrazom u etnocentričnoj francuskoj buržoaziji, i ne uspevaju da primele njegove poetičke dimenzije, one koje se mogu uopštiti u mnogim oblicima čim se upustimo u gastronomsku avanturu i pobegnemo od kodifikovanja društvene reprodukcije da bismo razmatrali samo 'ritualizaciju' čulne emocije" (Corbeau, 1991,12).

### 2.3. *Ukus kao razvojna osobina*

Tokom srednjovekovne epohe i renesanse, začini igraju glavnu ulogu u funkciji izražavanja razlike.<sup>2</sup> Kada su krajem XVI veka, sa razvojem plovidbe i otkrićem Novog sveta, začini pojevtinili i postali uobičajeniji, njih razmetljivo počinje da troši buržoazija, dok aristokratska kuhinja počinje da ih zanemaruje. Napuštajući začine kao retkost, obeležje raskoši i znak odvajanja od nemaštine, francuska gastronomija će se ubuduće usavršavati na osnovu ukusa hrane. Godine 1654, u delu *Slasti prirode*, Nikola de Bonfon postavlja temelje jednog revolucionarnog načela: "Treba", kaže on, "potaž od kupusa da miriše na kupus, od praziluka na praziluk, od bele repe na belu repu, i to važi i za ostalo ... Ovo što kazujem za potaže, smatram da važi za sve i služi kao zakon za sve što se jede". Ovde se pojavljuje glavni princip francuske kuhinje. Od jedne kuhinje koja se prerušava (kakve su bile aristokratske kuhinje Evrope) pokrivajući ukus jela drugorazrednim elementima sa jakim akcentima, do kuhinje u kojoj se traga za spojivima i skladom, prema pravilima bliskim muzičkoj harmoniji ili teoriji komplementarnosti boja. Tada se javlja jedna nova kulinarska kategorija čija je funkcija isticanje ukusa jela: sos kao podloga. Za razliku od srednjovekovnih sosova, veoma srodnih našem

2 O raspravama u vezi sa ulogama začina u srednjovekovnoj kuhinji, videti Flandren i Montanar, 1996. i Pulen i Nerenk, 2000.

današnjem senfu ili vijetnamskom *niok-mâmu*, sosovi postaju prave podloge, u pikturalnom značenju termina. Oni služe da istaknu konture ukusa glavnog jela. Tako, “univerzalni preliv”, “osnovni sos” svih sosova, Masjalo zamjenjuje ni manje ni više nego sa dvadeset i tri razna preliva, obeležena određenim dominantnim ukusom i koji se pripremaju prema tačnim uputstvima (1691).

Tom linijom, od Marena do Karema, od Boviljea do Eskofjea, od Gufa do Robiřona ide razvoj i rafiniranost francuske kuhinje. Naravno, ukus Masjalov nije ukus Robiřonov i kada prvi traži ukus proizvoda, treba ga shvatiti relativno, uzimajući u obzir onaj kulinarski stil koji mu prethodi. Iako bi savremeno nepce ukus jela iz Masjalove kuhinje doživelo kao prekriveno strahovitim mnořtvom parazitskih elemenata, ono je ipak značajno različito u odnosu na srednjovekovnu kuhinju. Ova opsesija ukusom shvatljiva je iz dinamičke perspektive. Polazeći od srednjovekovne kulinarske koncepcije, u kojoj začini ovladavaju ukusom jela, francuska kuhinja se razvija u pravcu suptilnog združivanja i kombinovanja ukusa raznih sastojaka koji sačinjavaju određeno jelo.

Pokazali smo kako je alhemičarska misao – koja zagovara saglasnost i simboličnu međuzavisnost čoveka i sveta – poslužila kao model miřljenja kuvarima od XVIII do XIX veka, angažovanim na traganju za ukusom. Osetljivi prema magiji rerne pretvorene u alhemičarsku peć, oni kreću u osvajanje pitkog zlata. I nastojanje da se poboljšaju prelivi i sosovi izražava se u kuvarskim delima majstora toga vremena pravim alhemičarskim jezikom (Nerenk i Pulen, 2000, i Pulen, 1994). Ali, za kuvara XIX veka, alhemičarsko traganje se ne svodi na traganje za najsavršenijim sosom; usavršavajući svoje kvanje, on misli da se i sam usavršava, i još više od toga, da “unapređuje” čovečanstvo. Kulinarska veřtina neposredno sudeluje “u razvoju ljudskog duha”. Takvo je Menonovo miřljenje: “Da li bi to, dakle, značilo suviše se istrčavati kada bismo gotovljenje savremene kuhinje stavili među fizičke uzroke koji su, još od varvarstva, prizvali među nas vladavinu učtivosti, darove duha, umetnosti i nauke?” (1849). Još jasnije Favr, osnivač Kulinarske akademije, ilustruje magiju principa inkorporacije koju je istakao Fiřler (1990): “Jedući ove predivne sosove, ovo “tečno zlato”, čovečanstvo se i samo preobražava. Njima Francuska duguje to što

drži baklju gastronomije. Sosovi čine osnovu dobre kuhinje, upravo njihovom savršenstvu francuska kuhinja duguje svoju superiornost nad sosovima ostalih naroda” (Favr, 1883). Jednom reči, jedući ono što je “dobro” Francuzi postaju još bolji: postajemo, zaista, ono što jedemo. Proces stvaranja sve složenije kuhinje, sprovodiće se, dakle, linijom ukusa, ali da bi čulnost, svojstvena francuskoj gastronomskoj estetici, mogla da se razvije, još joj je bio potreban filozofski i duhovni kontekst koji omogućuje vrednovanje uživanja. To je ono što će joj doneti katoličanstvo.

#### *2.4. Katolički moral i gastronomski duh*

Teza koju ćemo ovde braniti delimično se nadahnjuje Veberovom tezom koja je i danas predmet rasprava, naime tezom o “protestantskoj etici duha kapitalizma”, ali joj se istovremeno i suprotstavlja. Estetizacija hrane, to jest pojava hedonizma u ishrani mnogo duguje moralnom stavu katoličanstva. Ukratko, možemo da kažemo da duh gastronomije nije mogao da se pojavi, a pogotovo nije mogao da se razvije nigde drugo do u katoličkom religijskom univerzumu klasičnog doba.

Da li je uživanje greh? To pitanje muči hrišćanstvo od njegovih početaka. U pogledu ishrane paralelno postoje tri osnovna stava: gotovo vegetarijanski asketizam, koji teži da saobrazi alimentarno ponašanje vernika s početnim planom Tvorca izloženim na samom početku Postanja (Soler, 1973), poštovanje mere koje nalazi svoj najdragoceniji izraz u avgustinovskoj umerenosti i, na kraju, hedonistički stav po kojem je, za čoveka posvećenog služenju veri, uživanje u zemaljskim dobrima zapravo slavljenje Božjeg dela. Počev od XVI veka, odgovor na to pitanje učestvuje u razdvajanju reformacije i katoličanstva: nespokojni asketizam usmeren ka beskonačnosti rajske nade, omalovažavanje tela i njegovih najgrubljih čula svojstveni su reformaciji; slavljenje Boga u estetizaciji prisutnosti za svet i za druge ljude svojstveni su katoličanstvu.

Ta hipoteza izložena je mnogo puta. U romansiranom obliku, ona se nalazi u središtu knjige Karen fon Bliksen *Babetina gozba* (koju je na filmsko platno preneo Gabrijel Aksel); to je nesumnjivo jedan od najboljih uvoda u estetiku francuske gastronomije. Čudesna gluma, napregnuta lica koja se polako opu-

štaju, konvivijalnost u najužem smislu, to jest "sa-življenje" koje se razvija pod dejstvom alkohola i puti, najrečitiji su prevod onoga što znači ukus u francuskoj kulturi.

U sociologiji se Stefan Menel pozivao na tu hipotezu da bi pokušao da objasni razlike između engleske i francuske aristokratije u odnosu prema hrani. On u početku traži objašnjenje porekla sklonosti engleskih vlastelina prema "jednostavnoj kuhinji" – koja bi pripadala poretku umrtvljivanja tela – u anglikanskom etosu, a zatim odbacuje to objašnjenje zato što jednostavnost "stvara probleme". Na kraju zaključuje: "ako su u XVIII veku Englezi jeli na engleski način, činili su to zato što im se tako sviđalo" (Menell, 1985, 158). To što su Englezi jeli na engleski način samo površno rešava problem, jer "sviđanje" ponovo postavlja pitanje predstava na kojima počiva vrednosni sud i, u najmanju ruku, poziva na složeniju analizu čuvenog "anglikanskog etosa". Menel, dakle, napušta tu hipotezu da bi potražio poreklo razlika između engleske i francuske gastronomije u formama kurijalizacije, naročito u onome što mu izgleda kao ključna razlika između engleske i francuske aristokratije: name, ova druga se preselila u grad ili Versaj, dok se prva neprestano šetala između Londona i svojih regionalnih boravišta.

Podrobnije ispitivanje te hipoteze dugujemo geografu Pitu, koji svoju analizu zaključuje rečima: "Na taj način u univerzumu reformacije nestaje mogućnost da se hrana sakralizuje, da se jedenjem dobrih stvari prisvoji delić Boga, što je stara animistička ideja koju je hrišćanstvo manje-više prećutno preuzelo" (Pitte, 1991, 75). U jednoj studiji o puritanskim koncepcijama blaženstva i seksualnosti, Leites ponovo dovodi u pitanje ideju puritanizma koji se odriče sveta, i pokazuje da je ideal engleskih teologa XVII veka, poznatijih pod imenom "platoničari iz Kembridža", mešavina čulnih zadovoljstava i duhovnih radosti" (Leites, 1986). Valad pak tvrdi da, ukoliko razlika između katolika i protestanata uopšte postoji, ona pre može da se pripíše činjenici da je Reformacija prekinula "ciklus greh/ispovest/pokajanje/oproštaj koji je ustanovila Crkva" (Valade, 1996, 75).

Ovde smo se dali na posao da istražimo šta gastronomska estetika duguje katoličkom moralu, ne samo u pogledu njegovog originalnog odnosa prema za-



dovoljstvu već naročito u posebnim odnosima između hrane i sakralnog u katoličkom svetu. Iscrpno potkrepljivanje naše hipoteze zahtevalo bi argumentaciju koja donekle izlazi iz okvira ovog poglavlja<sup>3</sup>, pre svega zato što bismo morali iznova da prikažemo odnos hrišćanstva prema hrani. Zbog toga predlažem da ovde ocrtamo glavne linije i zadržimo tri glavne konstitutivne tačke duhovne i imaginacijske infrastrukture koja organizuje odnos katoličanstva prema hrani i zadovoljstvu koje ona pruža.

Hrišćanstvo u celini pretvorilo je čin euharistije, koji se izražava konkretnom alimentarnom praksom, u prototip odnosa prema božanskom. Ono je na taj način mobilisalo imaginarij utelovljenja koji ima dve komponente: “postajem ono što jedem”, dakle, ono što jedem preobražava moju supstancu; kada konzumiram namirnicu koju određena društvena grupa ceni i učestvujem u toj konzumaciji, integrišem se u datu zajednicu. Taj imaginarij je zajednički velikom broju kulturnih prostora a pokrenule su ga brojne verske kulture koje su mu prethodile.

Međutim, iako hrišćanstvo koristi imaginarne opruge utelovljenja, ono će pridati veliki značaj razlikovanju euharistije od animističkih i judejskih praksi žrtvovanja. Prelazeći od žrtve bogu (bogovima) na komemoraciju žrtvovanja “Božjeg sina koji je postao čovek”, koja čini besmislenim sve druge forme žrtvovanja, ono se suštinski odvojilo od ideje žrtvovanja<sup>4</sup>. Duhovna dimenzija euharistijskog obreda briše njegove alimentarne sastojke. Detjen pokazuje kako branioci hrišćanske vere, koji su proučavali grčki obred žrtvovanja, poriču telesnost i alimentarnu dimenziju euharistijske žrtve: “Da bi se izbeglo mešanje grubih rituala prirodnih naroda s duhovnom tajnom euharistije u jedinoj istinitoj religiji, u unutrašnjosti žrtvenog obreda vrši se podela između, na jednoj

3 Čitaoca željnog da produbi informacije upućujem na radove Solera, 1973, i Daumasa, 1986, kao i na moju tezu (Poulain, 1985), pre svega na poglavlje “Eléments pour une fantasmatique du culinaire”.

4 Ideja o raskidu hrišćanske misli s prehrišćanskim žrtvenim koncepcijama prisutna je u začecima antropologije (Hubert i Mauss, 1899). Ali ona je tada bila uklopljena u evolucionističku logiku, što je onemogućilo da se sagledaju odnosi koje one i dalje održavaju.

strani, zbrkanih nagona i odvratnih praksi proždiranja krvavog mesa i, na drugoj, plemenitih težnji za čisto duhovnim opštenjem, u kojem su forme konzumiranja hrane zanemarljive, i čiji su alimentarni aspekti poništeni i poreknuti” (1979, 31).

U samom hrišćanstvu, obred euharistije jedna je od najvažnijih tačaka spoticanja između katoličanstva i Reformacije. Nema sumnje da se tokom prvog milenijuma, u skladu sa jevanđeljskim porukama “Ovo je moje telo, ovo je moja krv” i “Činite ovo u znak sećanja na mene”, pričešćivanje najčešće obavljalo hlebom i vinom, koji odgovaraju Hristovom telu i krvi. Vino koje predstavlja krv mora da bude crveno a kvasni hleb artikuliše se istovremeno na simbolici Hrista, “kvasca vere” i suprotnosti/razlici u odnosu na Jevreje koji jedu beskvasni hleb u znak sećanja na izgon iz Egipta (Dupuy, 1986).

Krajem srednjeg veka, obredni oblici pričesti upoznaje prvi preobražaj koji pravi razliku između dva načina: pričešćivanja hlebom i vinom, rezervisanog za sveštenstvo, i pričešćivanja hlebom za vernike (Loret, 1982). Time je uvedena hijerarhija katoličke zajednice i razdvajanje vernika koji učestvuju u euharistijskom obredu samo kroz deljenje hleba od crkvene hijerarhije, koja se pričešćuje i hlebom i vinom. Viklif, Hus, Luter i Kalvin, dakle svi vidovi Reformacije, zahtevaće povratak pričešćivanju hlebom i vinom da bi svi vernici bili jednaki pred Bogom.

Drugi preobražaj dogodiće se u trenutku uspona Reformacije. On se sastoji u zamenjivanju kvasnog hleba hostijom i crnog vina belim<sup>5</sup> (Poulain i Rouyer, 1987; Albert, 1991. i Fabre-Vassas, 1991). Prelazak sa crnog na belo vino – ako zanemarimo površno funkcionalističko objašnjenje koje su ponudili neki savremeni eklezijasti, preneseno kod Albera: “svi su radije koristili belo vino iz udobnosti jer ne ostavlja fleke na platnu kojim je zastrt oltar” – odgovara simboličkom distanciranju krvi i vina, eufemizovanju slike krvi. Zamenjivanje kvasnog hleba – jakog distinktivnog obeležja hrišćana iz prvih nekoliko vekova u odnosu na Jevreje – hostijom, predstavlja dereali-

---

5 To zamenjivanje nije sistematično; regionalna etnologija je otkrila slučajeve pričešćivanja crvenim vinom ili kvasnim hlebom, naročito u Provansi; vidi Topalov, 1985.

zaciju hleba kao “namirnice”. Iza tih naizgled neznatnih promena obreda koje su uvele razliku u odnosu na alimentarnu dimenziju euharistije ocrta se paradigmatična promena odnosa između svetog i realnog.

Da bismo shvatili značaj te promene, dovoljno je da je postavimo u okvir teorije o transsupstancijaciji. Katolička teza, koja se neprestano pojavljuje<sup>6</sup> sve do poslednje verzije “*Katehizma katoličke crkve*”, objavljene 1992. godine, potvrđuje da se u toku euharistijskog obreda “suštinsko biće hleba i vina potpuno pretvara u telo uskrslog Hrista”. U tome prebiva tajna euharistije: hleb i vino menjaju svoju prirodu i ontološki postaju telo i krv očovečenog Božjeg sina. Time se objašnjava činjenica da se profanacija osvećene hostije smatra jednim od najtežih grehova, mnogo težim, na primer, od ubistva ili silovanja.

Od XVII veka, Beranže de Tur ustaje protiv tog “sakramentalnog materijalizma” koji, po njegovom mišljenju, potkrepljuje tezu o prisustvu Hrista u euharistijskom hlebu i vinu. On otpočinje raspravu koja će se razmahivati sve do Reformacije i na kojoj će počivati radikalni raskol u hrišćanstvu. Reformacija poriče tu promenu u prirodi hleba i vina i brani koncepcije koje mogu da se podvedu pod dva osnovna stava: s jedne strane, Viklif ili Luter predlažu perspektivu “konstupstancijacije” za koju je “Hristovo telo u hlebu i vinu, s njima i pod njima, što implicira postojanost tih prirodnih namirnica”; s druge, Kalvin istovremeno odbacuje transsupstancijaciju, koju shvata kao poništavanje hleba i vina, i konstupstancijaciju, koju shvata kao odveć spiritualističku poziciju. “On, dakle, zamišlja duhovno, a ipak realno prisustvo u kojem su hleb i vino” znaci kojima je neraskidivo pridružena istina. “Ovde je naglasak stavljen na veru i samo na veru, bez nje nema prisustva, zato što ne postoji ontološka veza između Hristovog tela i krvi, s jedne strane, i hleba i vina s druge: ako jedemo i pijemo s verom, dobijamo i duhovni dar” (Josua, 1976, i Daumas, 1986).

Kad je otkriven Novi svet i kad su obelodanjene kanibalske prakse nekih njegovih stanovnika, teorijski sukob se zaoštrio i postao mesto rasprava u jezgru hrišćanstva. Svet Reformacije optužuje katolike za

---

6 Ona će biti tema pet uzastopnih koncila.

“teofagiju” i žigoše “boga od brašna” i “sveštenike kasape koji ogoljavaju Hristovo telo” (Lestringant, 1981. i 1994). Odgovor na tu kritiku bio je menjanje obreda; hleb i crno vino napušteni su u korist hostije i belog vina. Da bi sačuvali ono što je za njih bila suština euharistijskog obreda, naime božansko prisustvo, katolici su obavili ono što smo opisali kao desupstancijaciju hleba i vina: prekid između profanog alimentarnog utelovljenja i sakralnog utelovljenja (Poulain i Rouyer, 1987). Ta desupstancijacija izražava se trostrukom dematerijalizacijom euharistije: odbijanjem alkoholne dimenzije vina i pijanstva koje ono izaziva (Albert, 1991), prelaskom s crnog vina (koje odveć liči na krv) na belo vino i napuštanjem kvasnog hleba (svakodnevne namirnice) u korist hostije.

Na taj način katolički obred se distancira od procesa alimentarnog utelovljenja u kojem ima previše magije i, pre svega, kanibalstva jer je tu reč o gutanju tela i krvi jednog čoveka, makar on bio i Božji sin. Neki mikroritualni potvrđuju to distanciranje: hostija se ne žvaće, ona se otapa u ustima i guta. Žvakanje bi značilo profanisanje, spuštanje na nivo ljudske hrane. Tako se uspostavlja suštinska razlika između svetog i profanog u sferi ishrane: s jedne strane, euharistija s prisustvom Hrista i korelativnim uvođenjem pričesnika u zajednicu hrišćana<sup>7</sup>; s druge, svakodnevna hrana s “pravim” hlebom i “pravim” vinom koji obeležavaju ljudsko stanje. Uvođenje razlike između svetog i profanog utelovljenja postavlja svakodnevnu ishranu u prostor koji izmiče nadzoru sakralnog, u prostor nad kojim nije moguće uspostaviti jaku kontrolu. Ali sladokustvo i dalje ostaje smrtni greh i iziskuje vanredna sredstva oproštaja greha, kakva su ispoved, teorije o pokajanju i čistilištu, naime, upražnjavanje indulgencija da bi se omogućilo katoličkom društvu da ceni “ovde i sada” i da stekne iskustvo o kršenju zabrane sladokustva i o njegovoj estetizaciji. Trebalo je omogućiti da sladokustvo postane slavljenje sveta.

Međutim, to je opasno jer je sladokustvo jedno od sedam smrtnih grehova: otud potiče razlika između vulgarnog, sirovog “žderanje” (*gourmand*) kojim up-

---

7 Sv. Pavle u Poslanici Korinćanima obraća se mladoj crkvi: “A vi ste tijelo Hristovo i udi među sobom.”

ravljaju čula i “sladokusca” (*gourmet*) koji poznaje sferu zadovoljstva (Croze, 1933). Imaginarij utelovljenja mogao je onda da bude stavljen u službu razlikovanja u upražnjavanju sladokustva.

Gastronomija je, izgleda, ključna poluga francuske društvene dinamike koja, s one strane igara diferencijacije, učestvuje u izgradnji nacionalnog identiteta. Tako se posle Revolucije, kad je jedan deo aristokratije prognan iz Francuske, kad je kralj giljotiniran, buržoazija koja je držala do kuhinje gosti “kraljičinim zalogajem”, “kraljevskim piletom”, “voćem konde”, “potažem konti”... Na taj način ona metaforički proždire aristokratiju da bi utelovila onu osobinu – “klasu” – koja joj poverava legitimitet što joj je vekovima nedostajao. Istovremeno, kada kuvar daje novom jelu ime aktuelnih vlastodržaca, on ih uzdiže, uvodi ih u aristokratski “panteon” (Poulain, 1985–2).

#### *2.5. Gastronomska kritika: posrednik između dva sveta*

Položaj buržoazije, bliske vlasti ali uvek u traganju za legitimitetom, podstiče pojavu jedne nove profesije u društvu: gastronomskog kritičara. On je taj koji određuje šta je dobro i lepo. Jer, buržoaski gastronom ne zna tačno šta je dobro, on nema kriterijuma. Ličnosti sa razmeđe ova dva sveta – aristokratije i buržoazije – kao što su Grimo de la Renijer ili Brija-Savaren, ustanoviće ovu funkciju. Prvi ima veoma neobičan društveni put. Sin zakupca poreza i devojke iz jedne ugledne francuske porodice (De Žarant), rađa se u veoma visokom plemstvu. Roditelji su mu vlasnici palate na uglu Ulice Buasi d’ Angla i Trga Konkord u kojoj je današnja ambasada Sjedinjenih Država. Ali, Grimo je neobuzdano dete. Posle niza ludorija, njegov otac dobija od Luja XVI zapečaćeno pismo s kraljevom zapovešću da ga zatvori u jedan manastir, blizu Nansija. Nekoliko godina kasnije biva oslobođen pod uslovom da više ne stupi nogom u prestonicu niti u dvor. Zabranjen mu je pristup aristokratiji. Kad nastupi Revolucija, Grimo de la Renijer se nalazi izvan Pariza i prolazi kroz metež terora. Vrativši se nekoliko godina kasnije, on uočava dimenzije socijalnog fenomena koji je u toku i objavljuje knjigu *Almanah gurmana* (1802) kome je izričiti zadatak “da vodi buržoaziju kroz šipražje njenih novih radnji

za hranu, da predstavlja restorane i ugostitelje ...” koji se razvijaju i da im istovremeno prenosi pravila gastronomije. Delo nailazi na uspeh i postiže više izdanja od 1802. do 1812. postavši pravi vodič koji uspostavlja hijerarhiju među lokalima i razdeljuje oznake za kvalitet. Njegov *Priručnik amfitriona*, objavljen nekoliko godina kasnije, bi da bude “neka vrsta katehizisa” (...) u veštini lepog življenja i ugađanja ostalima da lepo žive” i on se obraća “novim bogatašima Revolucije” koja je “nova bogatstva, promeniš ruke koje ih drže, stavila na raspolaganje ljudima kojima je dosad bila tuđa veština da se njima koriste i da u njima plemenito uživaju” (Grimo de la Renijer, 1808, 315). Zahvaljujući svome položaju na razmeđi – istovremeno potekao iz aristokratije a u isti mah isključen iz nje – poznajući pravila ali ne uzimajući ih ozbiljno, Grimo de la Renijer će odigrati ulogu posrednika. On će u isto vreme izmisliti gastronomsku literaturu, vodiče i oznake za kvalitet. Sve su to odredbe za legitimisanje koje su i danas odlučujuće u savremenoj gastronomiji i potrošnji hrane (Pulen, 1988; Pulen i Nerenk, 2000).

Brija-Savaren je druga ključna ličnost u artikulisanju pravila ishrane aristokratije i postrevolucionarne buržoazije. Njegovo poreklo je mnogo skromnije. On pripada naprednom provincijskom plemstvu. Kao advokat, deputat Konstituante, napušta Francusku i odlazi u Sjedinjene Države 1873. posle glasanja o osudi na smrt Luja XVI u čemu odbija da učestvuje. Njegova *Fiziologija ukusa*, izdata 1824, zauzima isti stav kao Grimo de la Renijer. Ako je istorija gastronomije naročito upamtila lik naprednog aristokrate Brija-Savarena, to je stoga što je on “preporučljiviji”, saglasniji sa idealima Republike i morala. Jer, Grimo de la Renijer je opskurna ličnost koja u ličnom životu krši pravila starog režima – otvara, na primer, u Lionu dućan sa hranom, ženi se glumicom – ali naročito ima nepreporučljiv lični život, budući da deli ljubav sa svojom lionskom družbenicom i rođenom tetkom, sestrom svoje majke.<sup>8</sup>

Korist od vodiča, časopisa i dela iz gastronomije velika je po zanate oko trpeze. Popisujući ih i govoreći o njima na način koji legitimiše njihovo stvaralaštvo,

---

8 O biografiji Grimoa de la Renijera videti Rivala, 1983, i Pulena, 1988.

oni im daju publicitet kome se nisu nadali. Ali ono što ćemo ovde upamtiti, to je pogotovu društveni položaj kritičara koji niti su kuvari a još manje glavni kelneri, već ličnosti između dva sveta. Oni igraju prelaznu ulogu, između društvene grupe koja se uspinje i bivših legitimnih grupa, pružajući onoj prvoj način da od hrane ostvari mesto izražavanja svog novog društvenog položaja. Kada se 1960-ih godina u Francuskoj bude razvila kategorija kadrova na prelazu između kapitala i radničkog sveta, dugujući prvom prenošenje prava, a drugom plaćeni položaj, Go i Mijo će igrati istu tu ulogu pomažući ovima da u “novoj kuhinji” nađu legitimni prostor (Pulen, 1985; Aron, 1986).

Pojava gastronomije u XVII veku i njen razvoj u Francuskoj javljaju se kao rezultat društvenog konteksta koji proizlazi: iz autonomnosti gastronomske misli u odnosu na aristokratsku, iz socijalne dinamike obeležavanja različitosti, iz traganja za ukusom kao razvojnom osovinom kulinarske kreativnosti i, konačno, iz katoličke etike. Svi ovi društveni fenomeni su svaki svojim udelom neophodan ali nedovoljan preduslov da bi se javila gastronomija, još je bilo potrebno da se oni organizuju da bi obrazovali svojevrsnu društvenu konfiguraciju. Na pitanje zašto je gastronomija francuska, može biti predložen odgovor: Francuska je bila mesto na kome su se ovi različiti elementi spojili.

S francuskog prevela Dana Milošević



---

SANJA DOMAZET

---

# KNJIZEVNOST I HRANA

---

*Umetnost nam je u stomaku, duša u želucu.*

Pablo Pikaso

“Jedno od najljepših imena za mene je Madlen. Tako se, naime, zovu moji omiljeni kolači koje mi je majka kao detetu pripremala”, kaže Prust. Ukus kolačića koji se topi među detinjim nescima, šireći slast, za njega je bio tajni put za direktan ulazak u Eden detinjstva. Ako na početku svega jeste bila reč, na početku čovekovog života, to je bila – hrana. Odatle ona opsesija mlekom koja zahvati svet svakih nekoliko godina, u kojoj se proklamuje štetnost ili korisnost njegovog uzimanja. Nesumnjivo je samo jedno – mleko jeste prvo što je ljudsko biće osetilo i okusilo posle dolaska na svet i za tim punim ukusom u kome su se mešali toplina, dah majčinog tela i skliska belina, ono će žudeti do kraja života. Svet detinjstva svet je, naime, sačinjen od ukusa. Čak i deca koja su rasla daleko od roditeljskog doma, pamte hranu kojom su ih častili po domovima, bolnicama, prihvatilišima. Deca su nepogrešivo znala da je hrana simbol ljubavi, znak topline, ali i metafizička veza nepca sa drugim svetovima. Uostalom, i Hrist je nahranio svoje sledbenike. I to je možda najsnažniji primer u kome je hrana postala simbol, znak čiste ljubavi. I to i jeste bilo – čudo. (Autor ovih redova nije siguran da je Hrist baš morao da od malo ribe učini mnogo više, da bi se nahranio sav prisutan svet. Čini se da je samo njegovo prisustvo bilo dovoljno da unese mir, toplinu i beskrajnu blagost istinske, bezuslovne, dragocene ljubavi koja je prerasla strast i



postala – dobrota. I da je posle, u tom dragocenom i svetom iskustvu razumevanja i topline, bilo lako da se sa malo jestiva zasiti mnogo njih. Onaj ko je obedovao iz jedne posude sa nekim koga voli, prstima, birajući najlepše zalogaje za onog drugog, hraneći ga pri tom, znaće pravo značenje ovog primera).

Slučaj komedijant, želeo je da jedan od vodećih američkih pesnika dvadesetog veka, Čarls Simić, bude i sjajni esejist, a pre svega, hedonist. (On je, inače, rođeni Beogradanin, koji od 1953. živi u Americi. Gde je odneo zdrav, punokrvni, balkanski hedonizam. I nastavio da ga razvija dalje.) Neki od njegovih najlepših eseja posvećeni su – hrani. U eseju “Romantika kobasica”, kaže:

“Čak mi i njihova imena zvuče kao poezija: *chorizo, merguez, rosette, boudin noir, kielbasa, luganega, cotechino, zampone, chipolata, linguica, weisswurst*, da pomenem samo neke. Kome nije pošla voda na usta u dobro snabdevenoj mesari ili ljupkoj bakalnici pri pogledu na mnoge vrste kobasica, svežih i dimljenih, punjenih svinjetinom, jagnjetinom, džigericom, teletinom, srnetinom, živinskim mesom, začinjjenih travama, belim lukom, biberom i začinima kojih je toliko da se ne mogu nabrojati? Do pre deset godina, bila je jedna mala delikatesna radnja specijalizovana za francuske kobasice iz raznih regiona, u Ri Delambr na Monparnasu. U istoj onoj čuvenoj uličici gde je jednom živela Isidora Dankan, Men Rej imao svoj prvi atelje, a Hemingvej sreo Skota Ficžeralda u baru koji se zvao *Kod Dinga*. Svaki put kad bih ušao u tu radnju, iskusio bih talas emocija kao da ću da izgubim kontrolu nad sobom i napravim scenu. Pokazao bih jednu vrstu kobasica, predomislio se i pokazao drugu, a onda kupio obe. Kad bi mi ih već stručno upakovali i dok bih izlazio, često bih se vratio i kupio još par drugih vrsta. Moje posete bile su u razmaku od godinu dana, ali bi me vlasnik dobro zapamtio i sladeći put mi se obratio s osmehom prepoznavanja i s prizvukom zebnje.

‘One ti škode’ upozoravali su me neki moji prijatelji kada bih im priznao svoj greh, kao da je sve što stoji na putu između mene i večnog života jedna lepo pečena na žaru, bogato začinjena *andouillete*. Žao mi je što moram da kažem da ima ljudi koji smatraju da ljubitelji kobasica žive u nekoj vrsti nutricionističkog mračnog srednjeg veka, ne mareći za zbir holesterola i usisavanje kalorija. Za njih, svi ti Italijani, Grci,

Mađari, Severnoafrikanci, Kinezi, Nemci i Portugalci koji prže, roštiljaju, kuvaju i poširaju, žive srećno i blaženo, užasno pogrešnim životom. Oni gaje najveće poštovanje prema domaćim kuhinjama, ali kod kobasica podvlače crtu. Zar ne znate kakve sve odvratne stvari stavljaju u njih kažu mi, s nevericom, kad vide da me nisu ubedili. Naravno da znam. Neke od najstarijih i najpametnijih kultura na zemlji ih jedu, glasi moja odbrana. U Francuskoj čak postoji i neka organizacija pod imenom A.A.A.A.A. (Amicable Association of Appreciators of Atic Pork Tripe Sausages). Grupa čestitih građana, pretpostavljam, koji smatraju da su kobasice 'koje se prave od svinjskih creva punjenih seckanim odabranim iznutricama pomešanim sa svinjetinom i začinima' jedinstvene i idealne. U Finskoj postoji slično udruženje, čiji se članovi sreću jednom nedeljno da bi isprobali ono što zovu 'kobasičarskim gustiranjem' sedeći goli u sauni.

Kobasica poslužena u nekom naročitom restoranu može biti nezaboravni događaj. Besprekorno odeven i dostojanstven kelner upravo je podigao poklopac sa poslužavnika na kome leži dugačka kobasica od divljeg vepra, pored grančice peršuna. Pravi je užitak i da je samo gledate, ni prvi zalogaj nije razočaravajući, ali ipak, nešto nije sasvim u redu. Kobasica se više oseća kao kod kuće na nekom karnevalu ili u kuhinji punoj pare. Kobasice su druželjubive. Vruća tunižanska jagnjeća kobasica sasvim će lepo ići uz krompir iz Ajdaha. Privlačna pileća noga, pipci lignje i zeleni grašak iz bašte podjednako su odlično društvo. Portugalci, koji vole da kombinuju čudne sastojke u svojoj kuhinji, prodinstaju svinjetinu, *linguice* i račiće. Njihovo jedenje još nezaboravnijim čini veliko, mešovito i veselo društvo.

Moj stari drug Bob Vilijs, u Hejvordu, Kalifornija, imao je običaj da pravi savršene italijanske kobasice s papričicama. Pozvao bi pet-šest ljudi, dao nam nekoliko boca dobrog zinfandela i još boljeg kjantija, i za to vreme pozabavio se spremanjem hrane. Na kraju bi prosuo malo maslinovog ulja po cvrčecem tiganju u kuhinji tek da naši nosevi osete da se nešto zbiva. Zatim bi, u dogledno vreme, došao na red crni luk kako bi pravo uzbuđenje stvarno moglo da počne. Pre nego što bi stavio kobasice, doneo bi da nam ih pokaže kako bismo mogli da parimo oči i još više ogladnimo dok čekamo...

I stvarno, dosad su Bobove kobasice već počele da šalju tentalovske mirise u našem pravcu, i svi jure da sednu oko stola. Čak i nekoliko elegantnih žena koje, sudeći po izgledu ne jedu ništa sem kašica od povrća za bebe, bore se da dođu do daha u neviđenoj žurbi. Bob nosi korpicu sveže ubranih ljutih feferona iz bašte, da ih skrckamo, kako bi nam se lice zajapurilo, dok jedva hvatamo dah od zadovoljstva i njihove jačine, i nalivamo se vinom kao da je voda, slušajući kako nam kobasice izvode svoju razdraganu muziku na peći. Pošto je ovo neka vrsta ispovedanja, dozvolite mi da priznam i ovo: italijanske kobasice mogu biti veliko razočaranje. Umeju da budu prekuvane, papričice zagorele, kao i luk. Suština je u tajmingu, nepogrešivom tajmingu. Nagomilano iskustvo ovog kuvara u inspirativnom trenutku stvara malo remek-delo u tiganju, koje je nemoguće ponoviti na isti način.

U zemlji gde je gotovo svako stalno na dijati, prizor tolikih gomila kobasica što pristižu na sto uvek je šok. Uprkos svom heruvimskom izgledu i širokom osmehu, Bob me navodi da razmišljam o đavolu u nekoj srednjovekovnoj minijaturi što njiše nekim primamljivim zalogajem pred svecem dok ovaj kleči za vreme molitve. 'O, to je divno, ali nije za mene!' protestuje njih nekoliko u našem društvancetu, brzo proprativši ovu svoju svečanu tvrdnju rečima: 'Pa, možda, daj, malčice, tek da probam', dok posežu za viljuškama. Niko ne čeka da mu se servira. Nema dovoljno hleba, a kobasice nestaju pred našim očima kao da su deo nekog čarobnog čina. Malo masti je kapnulo na bleožutu svilu, ali njenom vlasniku nije bitno. Smeje se punim ustima. I svakom prostruji kroz glavu iznenadno, užasno saznanje: *Volim kobasice. Ubiću za još jednu kobasicu.* 'Samo ti donosi', glasno dobacujemo Bobu, koji je pozadi, u kuhinji, i on je više nego srećan da nas posluša."

(Ovaj briljantni mini-esej će se kod nas tek pojaviti, a pisac ovih redova je do njega došao zahvaljujući Vesni Roganović (prevodiocu), koja je, uz tekst poslala i jednu jedinu reč: "Uživaj!")

Evo šta Čarls Simić kaže o beskonačnoj metafizi špageta. Američki psiholozi-transakcionalisti, imaju jednu ljupku i tačnu rečenicu koja glasi: "Niko se ne može osećati nesrećnim i usamljenim pored tanjira špageta". U "Autoportretu sa činijama špageta", Simić kaže: "Nije mi neophodan hipnotizer da bih se

prisetio prve činije špageta koju sam pojeo u životu. Kasno sam upoznao italijansku kuhinju. Moja majka i baka pravile su knedle i makarone, ali ništa više od toga što bi se moglo opisati kao italijansko. U porodici moje majke, užasavali su se belog luka i maslinovog ulja, ta dva životna užitka bez premca, kao nečega čime svoju hranu posipaju ljudi sumnjive nacionalnosti i klase. Tek na pici, beli luk je u opscenim količinama dospeo u naš dom. Što se tiče špageta, iako su ih posluživale u činiji, poticale su iz konzerve kupljene u supermarketu. Istina, moj otac je jedan-dva puta doneo u kuću bocu kјantija, neku denovsku salamu i sir *provolone*, ali ih je uglavnom sam konzumirao prepušten mislima, pošto smo brat i ja oklevali da uzmemo učešća u tom ritualu kome se majka otvoreno protivila. U vreme kada se brak mojih roditelja urušio, nisam odmah shvatio, otišavši od kuće u osamnaestoj, da sam u italijanskim restoranima zapravo otkrio surogat doma.

Nakon što sam se preselio u Njujork, 1958, živeo sam u ofucanim hotelima i nameštenim sobama u Vilidžu i radio razne čudne poslove, sve, od knjigovodstva do prodaje košulja u robnoj kući. Pošto nisam imao dovoljno novca za izdržavanje, najpre bih proveo usamljeno veče kružeći ulicama i čitajući menije italijanskih restorana u tom kraju. Većina je služila uobičajeni jelovnik, ali bilo je jedno ili dva mesta sa neobičnim jelima koja su me stavljala na tantalove muke – pržene artičoke, linguine ala vongole, teleća džigerica u soteu – pokušavao sam da to probam kad god bih dobio novac. Kao iz daljine prisećam se kako bi me ljubazni, stariji kelner zapitao želim li svoje špagete *al dente* a ja bih pomislio kako mi predlaže da uzmem sos po imenu čuvenog toskanskog pesnika raja i pakla. Kelner Gvido, koji mi je postao drugi mentor, bio je uzdržan prema mom oduševljenju, sve dok moja žarka želja da se podvrgnem inicijaciji u tajne kapara, *funghi porcini*, škembića, lignji i čuvenih *barbaresko* i *barolo* vina više ne bi postala nesumnjiva. Trebale su mi godine da maturiram na italijanskoj gastronomiji i počnem da sanjam o studijama. I dok sam sebi jelom krčio put do više mudrosti, takođe sam učio o kulturi koja je išla uz tu hranu. 'Italijanski restoran' je zaista pogrešan naziv, jer je Italija zemlja mnogih različitih regionalnih kuhinja...

Do većine ovih otkrića došao sam sam. Gomila slikara i pesnika ispičutura s kojima sam visio u 'Sedar'

baru, 'Vajt horsu' i 'San Remu' nije mnogo marila za fina jela. Ja, međutim, što sam više pio, to sam bivao gladniji. Takođe, više sam voleo vino od viskija i džina. U to vreme maltene niko drugi nije pio vina. Sećam se ljudi koji su navaljivali, pa čak i nudili da plate, kako bismo mogli da izađemo i nešto pojedemo. Žene su bile još impresioniranije ako biste ih povelu u neki francuski reastoran u gornjem delu grada. Ipak, svi bismo najčešće završili na mom omiljenom italijanskom mestu, gde bih ispričao priču o Marselu Dišanu, koji je u svojim ranim siromašnim godinama u Njujorku, svaki dan ručao činiju praznih špageta sa buterom i sirom uz čašu crnog vina. Savršeno, mislio sam.

Italijanski restorani stvaraju ne samo epikurejce već i nadahnute kuvare. Godinama sam kupovao hladne odreske, sireve i masline u italijanskim dućanima u Bliker stritu. Tokom pedesetih i šezdesetih godina prošlog veka, gotovo niko u književnim krugovima nije znao da kuva, pa su moji skromni pokušaji bili izvanredno primljeni. Od tada pa nadalje, svaki put kad bih probao nešto novo u restoranu, pitao bih se kako je spravljeno, koji su začini upotrebljeni, i prisećao se drugih prilika kada bi to jelo ispalo drugačije. Moj život u malom zaseoku u Nju Hempširu, onako kako i sada živim i kuvam italijansku hranu, jeste nekakav produžetak tih komparativnih studija. Možda je to tautologija, ali jelo koje ne izaziva izliv uspomena nije nezaboravno jelo. Ne znam kako drugi pesnici zamišljaju svoje muze, ali moja muza je italijanski kuvar. Dajte mi činiju špageta i napisaću vam pesmu...

Odlazak u restoran je uvek avantura. *Nešto* nepredviđeno, od čega vam voda ide na usta, možda vam je nadomak. Čitajući jelovnik kod Alberta jedne večeri, učinilo mi se da on zvuči kao strasna, lascivna izjava ljubavi. Otišao sam kući i napisao pesmu – ili, tačnije, zatvorio sam oči i zamislio neki jelovnik:

Moja pileća supo začinjena lomljenim mladim bademima.

Moja mešana zimska zelen,

Najdraža taljato s pečurkama, mirodijom, inčunima,

Paradajzima i sosom od vermuta.

Voljeni morski đavolku, s ukrčkanim lukom, kaparima

I zelenim maslinama.

Pruži mi svoj jezik s ukusom pasulja i belog luka.

Mala seksi ponudo *formaggia* i *frutta*!

Hoću da se skupa stopimo u belom vinu, kao  
kruška.

A zatim usnimo u želevu od divljih jagoda sa šlagom.

(I ovaj esej će u celosti objaviti beogradsko "Otkrovenje", baš kao i onaj prethodni, pikantno-kobasičarski.)

U romanu-autobiografiji, "Belo na crnom", ruski pisac Ruben David Gonzales Galjego, opisuje svoje detinjstvo provedeno po domovima i prihvatilištima. "Strahotnu tamu časova usamljenosti i tuge, presećali su ukusi peljemena (pužići od testa punjeni sirom ili mesom), toplina bogatih palačinki (blinji) ili prosto komadić mesa na dnu tanjira boršča."

"Votka od svih ljudi čini Ruse", rekao je Ivan Rebrof, "a čini se da prepuna trpeza učini da i zli i nesrećni, bar na trenutak to prestaju da budu. Prepuni stolovi podsećaju na praznike, na vedrinu i na nadu. Na rane dane detinjstva kada je biti voljen značilo i sedeti za roditeljskom trpezom, koja, kakva god da je bila, doživljavana je kao – božanska."

Kod najvećih pisaca svih vremena, u delima koja su menjala naše živote i sudbine, dijeta se, nikada ili gotovo nikada i ne spominje. Pošto lišavanje zarad lišavanja ima malo veze sa umetnošću koja je, po svojoj najdubljoj suštini svetkovina i pir, od kojih je, zasigurno jednom i potekla.

"Najiskrenija čovekova ljubav je ljubav prema hrani", rekao je negde duhovito Bernard Šo. A čini se da je i literatura koja govori o gastronomiji i gastronomskom, trenutno najtraženija kod bukinista širom sveta. Šta je to što je ljudima postalo toliko dragoceno i inspirativno u delima koja o hrani govore na sve moguće i nemoguće načine, i studiozno i naučno i senzualno i inspirativno i fenomenološki, kada znamo da je hrana, bar u ovom delu sveta, bila uvek dostupno zadovoljstvo, mada je u poslednjih desetak godina postala i gotovo jedino? Rat i ratovanja, u ljudima, naime, prvo ubijaju elan vital, radost življenja i mogućnost uživanja, kapacitete za zadovoljstvo, libidonosnu energiju... A pošto ljudi nepogrešivo osećaju da im uživanja izmiču u sopstvenim životima, žele da o njima makar čitaju. Junk food, koja

je preplavila naše živote sa velikom verovatnoćom da će nas i udaviti, kao lakmus papir nepogrešivo razotkriva naše živote kao – junk life. I dok svet beskonačno dosadno raspravlja o tome šta je zdravo a šta nije i šta moramo svakako, a šta ne smemo nikako, utešno je pobeći kod Gogolja koji nas nekako uvek spase i slatko se načitati o “knedlama koje se služe uz boršč, ćuretini sa pavlakom i grožđicama, ribi s renom, jelu koje veoma liči na čizmu potopljenju u kvas, sosu ‘labudova pesma’ prestarelog kuvara, koji se služi u jezicima vinskog plamena...”

Pa ipak, između gastronomskog i Logosa, postoji tajna veza. Nju su pesnici odavno naslutili. Tako Vesna Parun ima stih u kome kaže: “Reč je kora nara, koja puca na mom srcu”. Pesnici i pisci, naime, oduvek vole da sočnost, slojevitost i suštinu svojim stihovima dodaju pominjući voće, pomenimo da voće ispod slasti, u dubini svoje nutrine krije semenke – simbol besmrtnosti i suštine, Logosa, dakle. Tako Brajan Peten ima pesmu “Ukradena pomorandža”, koja počinje stihovima: “Kad sam izlazio, ukrao sam pomorandžu, Nosio sam je u džepu i osećao kao toplu planetu...” Šejmas Hini, Irac i laureat Nobelove nagrade za književnost, jednu od svojih najlepših pesama nazvao je “Dan bućkanja masla”. Ova pesma sadrži u sebi sav puni ukus mleka i kajmaka, u kojoj se skorup poredi sa “zgrušanim suncem koje su lovili”. Hrana, u ovom slučaju simbol je za dokazivanje postojanja alhemijskog procesa u ljudskim životima (od mleka, lupanjem, nastaje kajmak, “zlatne čestice počnu da poigravaju”), ali i života, jer kajmak podseća na “zgrušano sunce”. Hrana je ovde, simbol opstanka i života. Stanovnici ovih krajeva lako će se poistovetiti sa Hinijevim stihovima, pošto je na ovim prostorima mnogo puta biti sit značilo biti živ, a počesto i voljen. Ponovimo, Šejmas Hini je irski pesnik, a između Iraca i nas postoji nekakva čudna, bliska veza i velika sličnost: neverovatna potreba za ulaženjem u ćorsokake i poriv da se izgubi, da bi se osećalo pobednikom.

Mark Strend, američki pesnik (onaj fatalni Strend koji je na Kolumbiji predavao plavookoj studentkinji Eriki Džong, koja mu je, veoma zaljubljena, posvetila nekoliko odličnih pesama), napisao je pesmu koja se zove “Dinstana teletina”. Iza naslova koji je na granici poezije i gastronomije, krije se nežna, jednostavna pesma, u kojoj se stih po stih, pesnik seća detinjstva u kome mu je majka punila tanjir do vrha,

u Sibrajtu, u Novoj Škotskoj. U ukusu dinstane teteline, za Strenda je ostao skriven opojni dah detinjstva, u kome su sva čuda uobičajeno očekivana i u kojima je sinonim sreće i sigurnosti jedna nežna, gotovo floralna ruka koja tako često pruža hranu – majčina. Blez Sandrar (onaj isti pesnik koji je, vrativši se iz rata bez ruke lutao pustim, setnim ulicama Nice u oktobru i ljubio jednu ženu u Kanu tako kao da im oboma od toga zavisi život, a možda i jeste zavisio), napisao je poetsku tvorevinu kratko nazvanu “Jelovnik” u kojoj su, naređani jedno pored drugog pomenute i “pečene školjke i puževi francuski sa vanilom i šećerom i vino od pirinča sa ljiubičicama i džem od morskih algi”. Srpska poezija poseduje jednu neverovatnu, duhovitu i gastronomsku poetsku tvorevinu, u kojoj se nabrajaju sve vrste pita i, na kraju pominje i “pitino dete”.

Čitava moja rana mladost prožeta je jednim ukusom: ljiubičicama u šećeru. Ja ih nikad, naravno, nisam jela, ali sam o njima čitala, što je, možda i više nego da su mi se topile na nepsima. Njih Lorens Darel pominje u svom čuvenom “Aleksandrijskom kvartetu”. Njih u ustima topi niko drugi do neverovatna Justina, u koju je glavni junak ludo zaljubljen i njihovi poljupci liče na “prve oblike štamparstva”. Dakle, on je bezumno voli čitav prvi tom. Dok se voze na plažu malim, limenim tramvajima, on joj na plaži kupuje šarene, voćne sladolede “koje je toliko volela”. Sve se, naravno, događa u Aleksandriji, “muljači ljubavi”, a čitanje “Aleksandrijskog kvarteta” jeste gozba za najsnažnije čovekovo čulo – intelekt.

Strastveni čitalac primetiće još nešto: pisci koji u svom literarnom opusu govore o hrani, koriste je kao metaforu ili se poigravaju u svojim delima njom, veoma retko ili gotovo nikada ne izvršavaju samoubištvo. To važi čak i za ruske pisce, a ruska literatura, po rečima Danila Kiša, ima “ceo vagon samoubica”. Pisati o hrani, izgleda, znači i prihvatiti vedriju, čulnu stranu ovog i ovakvog života. Izgleda da je manje bolno “slagati varku na varku” (Andrić), ako se to čini uz probrano jelo i ista takva pića. Ruski pisac jevrejskog porekla, Aleksandar Genis, čitavu je jednu knjigu posvetio studiji o ruskoj kuhinji u Sovjetskom Savezu, dakle u – komunizmu. O suštini i apsurditetu komunizma, ona više govori od desetak toмова najpodrobnijih filozofsko-socioloških analiza. Iz Genisove knjige, a preko socijalističke trpeze, sa-



znajemo da je komunizam po svojoj suštini siv, dosadan i – bezukusan. Što će reći da prilično podseća na pakao.

Kad mi je nedavno iz Moskve prijateljica-spisateljica donela rusku čokoladu koja jeste opet najbolja na svetu, znala sam da za Rusiju ima nade. Narod koji proizvodi takav slatkiš neće nestati i u budućnosti će, nadajmo se, malo ratovati. Setimo se Švajcaraca i njihovih slatkiša. Najskuplja turistička tura na svetu jeste ona po Švajcarskoj, gde se obilaze fabrike čokolade i u svakoj je dozvoljeno degustiranje. Da pomenemo još jednom Čarlsa Simića, koji je, sećajući se detinjstva priznao da ga je majka, kad bi navalio da jede paradajz donesen sa pijace, molila da se sa džakom prebaci u kadu i tamo najede do mile volje. To je bio i jedini način da ga posle obroka valjano opere.

Proučavajući živote, sudbine i dela pisaca iz svih krajeva sveta, čija je literatura menjala naše živote, radoznanom posmatraču nameće se zanimljiva činjenica. Najveći pisci, čija su dela podjednako voljena i od publike i od kritike, a često i od Nobelovog komiteta, bili su često i najveći gurmani. Rableovo delo poziv je na epikurejsko shvatanje života (i uživanje u istom), Šekspir u “Hamletu” pominje kavijar, a Bela Hamvaš, grandiozni esejist proteklog veka, a svakako i najveći erudita, hrani je posvetio neke od svojih najlepših eseja. Poseban traktat napisao je o umeću uživanja u vinu, koji nije samo pohvala i oda najlepšim vinogradima i naprefinjenijim nepsima, već istinska pohvala onome što su Grci davno i tačno definisali kao “privatni život”, jedini koji nam je zbilja dat i jedini u kome zaista možemo uživati. Naime, sva naša javna delatnost je, po pravilu, diktirana strogo određenim pravilima smrtonosne sujete. I – lažna. Zatvoreni u blagodeti svojih istinskih, unutarnjih života (jer sloboda i sreća su iznutra, govorili su Latini), moguće je ponovo povratiti bar deo onoga što život čini životom. A to su – uživanja. (Ova istina bila je poznata i Alenu Boskeu, slavnom francuskom pesniku, koji je divno negde rekao: “U tridesetoj godini sam žene, slavu i moć dao za jednu kafu sa šlagom u Latinskom kvartu”).

Najbolji pisci srpskog jezika bili su, takođe, pristalice one krilatice Erazma Roterdamskog: “Život je gozba, ili pij ili idi.” Tako je Andrić voleo kiselo mleko koje se “seče nožem, a jede kašikom”, a Pekić u Rovinju plaćao večere sačinjene od najfinijih mor-

skih plodova – jednom stranicom neobjavljenog rukopisa, koju bi, pošto bi bila predata konobaru u ruke, bila izuzeta od štampanja. Vlasnik restorana bio je, naime, veliki poštovalac Pekićeve literature. Najlepše i najnežnije Kišove stranice pohvala su životu, teškom i nesrećnom, ali do bola lepom i bogatom. I – čulima. Sa njegovih stranica iz “Porodičnog cirkusa” odiše odijumski i raspevano i raskošno, bilje iz Božije bašte. I dim iz Aušvica koji se nadvija nad tim dahom. Pavićeva literatura takođe je pohvala čulnom i čulima. Ovaj pisac je na svojim stranicama dokazao da je intelekt najčudesnije čulo, a opisi najneobičnijih gozbi u njegovim delima sačinili su od hrane aktivan i živ segment literature i njegovoj prozi dali potpuno nov, raznolik i raskošan, teško odredljiv ukus. Ukus proteklog stoleća.

Raskošno su o hrani pisali i Rusi. Najlepša Bunjinova pripovetka, “Čisti ponedeljak”, počinje opisima baroknih ruskih gozbi i pijanki pred post. Bogat ukus punjenih palačinki i rezak poljubac votke duboko pod grlom, na kraju će prekriti miris tamjana, a slatko telo voljene žene, biće zamotano u crnu odoru iskušenice. Dugo se i sporo doručkuje i kod Čehova, gde se, preko šolja čaja pomešanog sa slatkim, često spliću i raspliću dalji životi junaka. I naši dalji životi.

U jednom od svojih eseja, Hamvaš spekulise o tome kakav bi ukus u ustima imalo telo voljene žene. (Korak dalje otišao je meksički slikar Dijego Rivera koji je tvrdio, udvarajući se Fridi Kalo i želeći da je impresionira, da je jeo telo mlade žene). I dolazi do zaključka da bi to morao biti ukus najfinije, mlečne čokolade, u kome ima malo od opojnosti šafrana i malo nečeg ljutkastog i nezemaljskog.

Prvi znak smrti, znak je odricanja od života i umiranja čula. (Jer mi čulima ne doživljavamo samo ovaj, već i onaj drugi svet). Ovaj milenijum doba je kada je sve manje vremena za duge gozbe i kada caruje ubrzanje. A akceleracija diktira bezukusnost. Naša planeta preplavljena je sirotim bićima koja više nikada neće naći ni jedan jedini trenutak izgubljenog vremena, jer su, žvačući hamburgere, usput sažvakali i svoju budućnost i sopstvenu dušu. “Ja čuvam vreme”, rekao je negde jedan od najvećih pesnika dvadesetog veka, genijalni Rumun, Jon Karajon. Novi milenijum traži od Spasitelja nekog ko će mu sačuvati čula, odnosno nazad vratiti dušu. Ukoliko je to uopšte moguće.



#### KUVARI

Džozef Konrad, 1857–1924.

Od svih knjiga koje su od najdavnijih vremena proizveli ljudski dar i industrija jedino su one koje se bave kvanjem, s moralne tačke gledišta, van svake sumnje. O nameri svakog drugog proznog dela može se raspravljati, u nju se čak može sumnjati, ali svrha kuvara jasna je da jasnija ne može biti. Cilj mu očito ne može biti drugo do da uveća sreću čovečanstva... Skrupulozno kvanje je neprijatelj proždrljivosti. Uvežbana finoća palate kao i kultivisana finoća osećanja prepreka su nedoličnom preterivanju. Dostojanstvo našeg života umnogome je stvar dobrog ukusa, ispravne procene onog šta je lepo u jednostavnosti. Intimni uticaj skrupuloznog kvanja u tome je što čineći varenje lakšim, doprinosi miru duha, gracioznosti misli i onom popustljivom viđenju mana naših bližnjih koje je jedini pravi oblik optimizma. I zbog toga ga treba poštovati.

*Preface to A Handbook of Cookery for a Small House (Predgovor Kuvaru za malo domaćinstvo), 1923.*

---

DRUŠTVENI POLOŽAJ  
Žan-Pol Aron, 1925–88.

*Društveni položaj.* Kako je sam njihov nastanak bio posledica pada aristokratije, restoranski kuvari – i, po analogiji, oni u buržoaskim kućama – uživaju neprikosnoveni ugled. Oni igraju izvanrednu ulogu u pariskoj mitologiji. Oni nadziru društveni život, ljubavne afere, poslove; njihova otmena posluženja daju krila mašti. Sećanje pionira veka lebdi nad stolovima. Da nisu izvršili svoj zadatak 1815. šta bi bilo s Francuskom, pošto je Karem pobedio Aleksandra I? Po Karemovoj smrti, muškarci su bučno izražavali svoje poštovanje. Taljeran piše: “Trebaće hiljadu godina da se nađe novi Karem.” Gospođa Karem primila je tri stotine izraza saučešća. Manji i Breban razgovarali su sa Sent-Bevom, Gonkurima, Floberom, Zolom i Renanom kao sa sebi ravnima. Diglereu se jedva smelo obratiti; Binjon poznate tretira kavaljerski; Katkomb im pokazuje vrata na najmanji nagoveštaj nevolje. To poštovanje je ipak 1890–1900. počelo da gasne. Demokratija, nove tehnike, plin, električna struja, prenaseljenost Pariza, mnoštvo i opšte ujednačavanje kafana sobom su doneli i desakralizaciju najviših. Majstori su još uvek uvaženi, ali kuvar više nije zaštićen legendom: “Počeli su da nas smatraju radnicima, koje pozivaju kad treba, i ispraćaju sa zahvalnošću kad kapric prođe.” I, tako, na vrhuncu egaliterske republike vidimo istinske umetnike koje su devetnaestovekovni trgovci smatrali uglednim ljudima, kako lagano tonu u domaću anonimnost.

*The Art of Eating in France*  
(*Umetnost jedenja u Francuskoj*),  
prev. Nina Rootes, 1975.

---

## SAVET KUVARIMA

Luj Ostaš Id

Kuvanje je umetnost koja zahteva mnogo vremena, inteligencije i aktivnosti da bi se dostiglo savršenstvo. Ne rađa se svaki čovek sa osobinama neophodnim za dobrog kuvara. Koliko je teško dostići savršenstvo u ovoj oblasti, najbolje se pokazuje nekolikim zapažanjima koja se tiču drugih umetnosti. U muzici, plesu, mačevanju, slikarstvu i mehanici uopšte, ima profesora mlađih od dvadeset godina, dok se savršenstvo u kujanju retko dostiže pre tridesete. Po koncertima i akademijama svakodnevno viđamo mlade muškarce i žene koji pokazuju najviše sposobnosti; u našoj profesiji, pak, ništa *sem najdubljeg iskustva* ne može uzdići čoveka do šefa kuhinje. Mora se priznati da ima nekoliko dobrih kuvara, mada ih je mnogo koji sebe proglašavaju za takve. Ta nesrazmera u darovitosti razlog je malog poštovanja koje uživaju; da svi imaju neophodne kvalitete, sigurno bi bili smatrani umetnicima.

Koja nauka zahteva više učenja od kovanja? Vi ne morate, kao u drugim umetnostima, samo da zadovoljite opšti ukus, već i individualni vaših poslodavaca; morate da vodite računa o ekonomiji, što svi traže; da udovoljite ukusu različitih osoba za istim stolom; da savladate teškoće u nabavljanju stvari neophodnih za vaš rad; da izdržite nedostatak saglasnosti među kućnom poslugom; i poniženje kad vidite kako nepodeljeno poverenje ponekad uživaju osobe nesposobne da naređuju u kuhinji, bez ikakvih posledica, uz ponašanje gotovo van svake pameti, što često obeshrabruje kuvara.

*The French Cook*  
(*Francuski kuvar*),  
1813.

---

**ROSINI**  
Šarl Nejlson Geti, 1921–

Više recepata za plavu vrpcu nazvano je ne samo po Rosiniju nego i po jednom drugom kompozitoru – što je najviša od svih počasti za gurmana kakav je on bio. Jednom je pisao: “Stomak je dirigent koji upravlja velikim orkestrom naših strasti. Za mene je prazan stomak kao fagot koji nezadovoljno reži ili kao pikolo flauta koja svoju želju izražava drhtavim tonovima. S druge strane, pun stomak je kao trijagl zadovoljstva, bubanj radosti. Jest, voleti, pevati, variti – to su, zaista, četiri čina komične opere koju nazivamo život. Ko god dozvoli da mu život prođe bez uživanja u njima, totalna je budala.”

Kada je vlasnik Rosinijeve omiljene prodavnice hrane zamolio Rosinija da mu da potpisanu fotografiju, kompozitor je na njoj napisao: “*Najboljem prijatelju mog stomaka*”. Čudio je ljude kad bi govorio da je odabrao pogrešnu struku i da ga njegova umetnost začinjavanja salate više usrećuje od svih muzičkih uspeha. Jednom je pisao prijatelju: “Mnogo više od moje opere, zanimaće te otkriće novog prelića za salatu do kog sam upravo došao i čiji recept jedva čekam da ti pošaljem. Uzmi provansalsko ulje, francusko sirće, malo limunovog soka, bibera i soli. Sve to ulupaj i izmešaj. Onda ubaci nekoliko tartufa koje si isekao na sitne komade. Tartufi ovom prelivu daju neku vrstu oreola koji gurmana baca u ekstazu.”

Rosini je kod kuće najviše uživao da kuva u kuhinji. Izuzetno je voleo pastu, naročito *cappelletti in brodo*, koji je bio prepun sira, surutke, jaja, oraščića, karanfilića i rendanog hleba kivanog u mesnom potažu. Sve bi to progutao neverovatnom brzinom, kao da se plaši da će mu neko ukrasti hranu. Zbog lošeg dejstva takvog prejedanja na zdravlje, stalno je pribegavao raznim lečenjima.

---

Kad su ga upitali zašto nije postao šef kuhinje, Rosini je odgovorio: “Zato što mi je obrazovanje u detinjstvu bilo loše.” Miris njegove omiljene hrane pomagao mu je da komponuje. Dan uoči premijere njegove opere *Tankred* u Veneciji, gđa Malanote koja je trebalo da igra glavnu ulogu, pronašla je grešku u svojoj prvoj ariji. Rosini je otišao kući, pitajući se šta bi mogao da komponuje kao zamenu da bi joj udovoljio. Naredio je sluzi da isprži malo pirinča i dok ga je nadgledao dobio je inspiraciju i zapisao divnu melodiju, “Di tanti palpiti”, kasnije poznatu kao *aria di rizzi* – pirinčana arija.

*Foie Gras and Trumpets*  
(*Guščja džigerica i trube*),  
1984.



---

**VATELOVO SAMOUBISTVO**  
Gospođa Sevinje, 1626–96, gospođi  
Grinjan

(Pariz, nedelja 26. april 1671)

Kralj je stigao u četvrtak uveče. Lov, fenjeri, mesečina, lagane šetnje, večera servirana na prostoru zastrtom zelenkadama – sve je bilo savršeno. Večerali su. Na jednom ili dva stola nije bilo pečenja zbog nekoliko neočekivanih gostiju. To je uznemirilo Vatel koji je stalno ponavljao, “Osramoćen sam; ovo je poniženje koje neću preživeti.” Gurvilu je kazao: “Ne znam gde se nalazim, dvanaest noći nisam spavao. Pomozite mi da izdam naredbe.” Gurvil ga je smirio koliko je mogao, ali se on stalno vraćao na to pečenje koje je nedostajalo, ne s kraljevog stola već s nekog dvadeset i petog u nizu. Gurvil je sve to ispričao princu. Princ je otišao do Vatelove sobe i rekao mu: “Vatele, sve je u redu, ništa nije bilo tako savršeno kao kraljeva večera.” Ali, on je odgovorio: “Gospodaru, vaša ljubaznost je neizmerna, ali ja znam da na dva stola nije bilo pečenja.” “Ma ne”, kazao je princ, “ne uznemiravajte se, sve ide izvanredno.” Pala je noć. Vatre su bile katastrofa zbog magle, a koštale su 16 000 franaka. U četiri ujutro Vatel je jurio okolo i naletao samo na usnule. Našao je jednog sitnog dobavljača koji je imao samo dva tovara ribe. “Je li to sve?”, upitao je. “Da, gospodine.” On nije znao da je Vatel poslao nalog svim lukama. Vatel je malo sačekao, drugi dobavljači nisu se pojavili, izgubio je glavu i pomislio da neće biti još ribe. Otišao je i našao Gurvila i rekao mu: “Gospodine, nikad neću preživeti ovu sramotu, moja čast i moj ugled su u pitanju.” Gurvil mu se nasmejao. Vatel je otišao u svoju sobu, prislonio mač na vrata i probio sebi srce, ali tek u trećem pokušaju jer prva dva nisu bila smrtonosna. Tek tada je pao mrtav. U međuvremenu, riba je pristizala iz raznih krajeva. Tražili su Vatel da mu je predaju, otišli su do njegove sobe,



---

razbili vrata i našli ga u lokvi krvi. Odjurili su do princa koji se strašno potresao. Vojvoda je plakao, jer je ceo njegov put u Burgundiju zavisio od Vatele. Princ je sve kralju saopštio vrlo blago, objašnjavajući da je to bilo pitanje časti, koliko on shvata; bio je mnogo hvaljen. Njegova hrabrost je i veličana i osuđivana. Kralj je rekao da za pet godina odlaže svoju posetu Šantiju, jer shvata da bi sada to bilo izuzetno neprikladno. Kazao je princu da treba da ima samo dva stola. Zakleo se da neće dopustiti princu da se tako muči, ali za sirotog Vatele bilo je kasno. Gurvil je, ipak, pokušao da nadoknadi Vatelov gubitak. I uspeo je; ručak je bio veoma dobar, potom lako osveženje, zatim večera, pa šetnja, kartanje, lov, sve s mirisom zelenkada, sve magično. Juče, u subotu, sve isto; kralj je uveče otišao u Ljankur, gde je naredio *medisnoche*; danas će biti tamo.

*Selected Letters (Izabrana prepiska),*  
prev. Leonard Tancock, 1982.



---

# SRBI





---

MIRJANA PROŠIĆ-DVORNIĆ

---

# KULTURNI I DRUŠTVENI ZNAČAJ HRANE TRADICIONALNE SRPSKE KULTURE

---

Postoji obilje etnografskih podataka o hrani, ishrani i običajima vezanim za jelo prikupljenih u srpskom ruralnom društvu i objavljenih u regionalnim monografijama i drugim publikacijama. Međutim, retko se nadilazio nivo deskripcije i podaci interpretirali u relevantnom kontekstu u skladu s izabranim teorijskim okvirom. S druge strane, problem hrane kao izuzetno složena pojava, *totalna socijalna činjenica*, koja sadrži mnoge aspekte društvene celine kao što su ekonomski, moralni, religijski, itd., pogodan je za različite vrste analiza. Autor, pre svega, iznosi neke opšte podatke o dostupnosti hrane, njenoj proizvodnji, pripremanju i konzumiranju u normalnim, neritualnim situacijama. Ukazuje se i na sezonske varijacije u ishrani. To, međutim, nisu jedine razlike u sastavu i strukturi obroka, niti je opstanak njegova jedina svrha. Jelovnik podjednako zavisi od kulturnih pravila koja definišu šta će jesti, kada i ko, čime doprinosi strukturisanju društvenog i kulturnog vremena (ritualno/profano), uspostavljanju ili održanju

---

društvenog poretka, odnosa i uloga, i, isto tako, kodiranju poruka relevantnih za grupu koja deli obrok. Značenja i funkcije hrane postaju u potpunosti jasni ako se posmatraju u nizu suprotnosti kao što su normalni/ritualni jelovnik i, u okvirima ovog drugog, post (tabui u ishrani): praznovanje (dozvoljena hrana i obilje). Dakle, trodelnu strukturu ishrane, post/praznovanje/post, nalazimo i u godišnjem ciklusu rituala (obredi tranzicije) i u nekim od proslava koje prate promene individualnog ili grupnog ili državnog statusa (*rites de passage*). Uopšte uzev, svaki značajan događaj u seoskom životu naglašen je gozdom. Ovde izloženi podaci odnose se na kontekst tradicionalnog srpskog sela, konkretno šumadijskog okruga u centralnom delu Srbije, s kraja 19. i početka 20. veka.

Srpska etnologija, otkad je konstituisana kao nauka početkom prošlog veka, poklanja dužnu pažnju beleženju podataka o hrani, ishrani i običajima vezanim za jelo kao jednom od svojih prioriternih predmeta istraživanja u srpskoj ruralnoj populaciji. Uvažavajući njihovu važnost ne samo kao načina za preživljavanje već i kao kulturnih osobina značajnih za stvaranje celokupnog lokalnog, regionalnog i nacionalnog kulturnog sadržaja i karaktera, svi istraživački programi i upitnici, pa samim tim i objavljene monografije, sadržali su informacije o hrani. Otud velika količina podataka o hrani (često u formi liste recepata) sakupljenih u mnogim regionima širom Srbije, od kraja 19. veka do danas. Ipak, kao u slučaju mnogih drugih tema tradicionalno orijentisane etnologije, osnovni cilj bilo je prevashodno popunjavanje praznina, pa je i pristup hrani bio atomistički, deskriptivan i lišen teorijskih uvida. Praktično, jedini izuzetak su studije koje su pokušavale da interpretiraju konkretne vrste hrane u okviru formalne religijske analize zasnovane na evolucionističkim konceptima (sakralne ponude natprirodnim bićima, tabui na hranu u utvrđenim vremenskim segmentima ili za konkretne osobe u nesvakodnevnim, ritualnim stanjima ili ulogama, itd.), kao što su, na primer, dela S. Trojanovića (1911), V. Čajkanovića (1932, 1941), Š. Kulišića (1970) i mnogih njihovih sledbenika.

Stoga je studija hrane u Srbiji još uvek netaknuto tle koje čeka na celovito istraživanje i pristupe s različitih teorijskih stanovišta. Nije sporno da je nastojanje da se stekne duboko saznanje o proizvodnji, distribuciji i potrošnji hrane i, posebno, o determi-

nantama koje su u osnovi kulturnih i društvenih koncepata, izuzetno važno i vredno truda. Naime, hrana nije samo neophodna za održanje biološkog života, niti je puki direktni izraz postojećih ekoloških i ekonomskih uslova ili načina proizvodnje i raspoložive tehnologije, iako ti faktori mogu nametnuti znatna ograničenja. Naprotiv, izbor hrane, njena klasifikacija, način na koji se pribavlja, sprema, servira i konzumira pre svega su kulturno određeni. To je kulturna pojava, *totalna društvena činjenica* (M. Mauss, 1982 /1966/: 213) koja otelovljuje mnoge aspekte društveno-kulturnog entiteta čiji deo predstavlja, budući i njihov odraz i aktivna komponenta u nastajanju njihove strukture. Rečju, hrani se pripisuje velika simbolička vrednost i ona otkriva mnoge socijalne probleme. *“Ona je medijum razmene, simbol različitih odnosa i sredstvo da se niz emocija izrazi u konkretnoj formi”* (Reid, 1986: 49).

Cilj ovog članka je da ispita proizvodnju, ponašanje u vezi s hranom, značenja i različite aspekte korišćenja hrane u normalnim svakodnevnim situacijama nasuprot onim u raznim vrstama rituala (godišnji ciklus, obredi prelaska) kako su se odvijali u tradicionalnoj srpskoj sredini, to jest u Šumadiji, ili još određenije u njenim zapadnim podregionima – Jasenici, Gruži, Kačeru i Takovu – krajem 19. i početkom 20. veka.

#### *Sredina*

Region Šumadije zauzima centralni deo Srbije, južno od Save i Dunava, i sastoji se od nekoliko podregiona u kojima se mogu zapaziti neke lokalne varijacije tradicionalne kulture. Ipak je najvažnija etnografska karakteristika podela na zapadni i istočni deo. Naime, regioni zapadno od linije podele koja ide duž planina Avale, Kosmaja, Venčaca, Oplenca i Rudnika, uglavnom su bili naseljeni imigrantima iz jugozapadne Srbije (Sjenica), severne Crne Gore i istočne Hercegovine, odnosno, stočarima i nosiocima dinarskih kulturnih karakteristika, dok su u istočnoj polovini preovladavali starosedeooci heterogenog porekla iz južnih i istočnih zemalja (P. Ž. Petrović, 1963: 141-166). Takva populaciona struktura i raspored stvoreni su poslednjim masovnim doseljavanjem u region, koje se dogodilo krajem 18. veka konačno i trajno naselivši Šumadiju, posle mnogih fluktuacija stanovništva kojima je bila izložena u svojoj burnoj

istoriji još od početka otomanskih osvajanja (T. Đorđević, 1924: 24; B. Drobñaković, 1954: 36-51). Bilo je to ono isto stanovništvo koje je učestvovalo u ustancima (Orašac, Takovo) protiv turske vladavine početkom 19. veka, kao i u kasnijem stvaranju nove, isprva vazalne a potom nezavisne, kneževine Srbije, začetka buduće nacionalno i politički slobodne države.

Početak prošlog veka zemljoradnja je bila od sekundarne važnosti i pribegavalo joj se radi obezbeđivanja samodovoljnosti domaćinstva, dok je uzgoj stoke (ovce, koze, goveda, svinje) na bogatim pašnjacima i gustim hrastovim šumama predstavljao glavni izvor i preživljavanja i prihoda. Zapravo je uspešna trgovina žirom utovljenim svinjama bila ta koja je stvorila prve prosperitetne klase koje će, stekavši i političku moć, postati začetnici državnih službi i, nekoliko decenija kasnije, nacionalnog građanskog društva. Međutim, za većinu seoskog stanovništva život je i dalje bio vrlo skroman, uz zadovoljavanje samo osnovnih potreba. Ipak je Šumadija i dalje bila vrlo privlačna imigrantska destinacija, iz političkih ali i ekonomskih razloga, pošto je još uvek bilo dovoljno zemljišta koje se moglo besplatno zauzeti i, krčenjem šume, pretvoriti u oranicu (B. Drobñaković, 1925; M. S. Filipović, 1954: 74-87). No, krajem prve polovine veka, okolnosti su se drastično promenile. Stopa doseljavanja i gustina stanovništva znatno su porasle i, kad je zemlja postala retkost, doneti su zakoni koji su utvrđivali i štitili različite tipove vlasništva (privatno, seosko, državno) ukidajući tako mogućnost besplatnog zauzimanja /zemljišta/. Dotad su šume uglavnom bile posećene i, zajedno s pašnjacima, pretvorene u obradive površine. To je bila prekretnica u seoskoj ekonomiji koja je dovela do inverzije značaja zemljoradnje koja je, umesto stočarstva, postala primarno zanimanje.

Ipak su, bez obzira na osnivanje nacionalne države, postepeno nastajanje novog kapitalističkog društveno-ekonomskog sistema i težnju ka opštoj modernizaciji, promene u seoskom životu bile veoma spore, čak i krajem 19. i početkom 20. veka. Nedovoljno razvijeni gradovi, industrija i druge mogućnosti za pošljavanja nisu mogli da apsorbuju priliv seoskog stanovništva, pa su sela bila prenaseljena. Većina poseda bila je mala (prosečne veličine 5-9 hektara) i fragmentizovana zbog deobe širih porodičnih domaćinstava (zadruga) i obrazaca nasleđivanja po kojima

su jednaki delovi pripadali njihovim osnivačima (braći/sinovima). Prilično primitivna poljoprivredna tehnologija (gvozdeni plugovi postali su češći tek krajem prošlog veka) nije mogla da omogući proizvodnju većih viškova za tržište pa je novac, neophodan u novčanoj privredi ali teško dostižan u preovlađujućim okolnostima, bio stalni problem seljaka, vodeći još jednom – zaduženosti (J. M. Halpern, B. Kerewsky-Halpern, 1986: 47-50).

Stoga je primarni cilj seoske ekonomije bilo direktno održanje porodice, vlastitim proizvodima. Sama porodica bila je osnovna ekonomska i potrošačka jedinica i svaki član je bio obavezan da izvršava svoje uloge i dužnosti na dobrobit grupe. Međutim, pošto je poljoprivredni rad često prevazilazio radne potencijale domaćinstva, pogotovu ako ga je činila nuklearna porodica, često se moralo oslanjati i na pomoć spolja. Pomoć se mogla dobiti uglavnom društveno ustanovljenim i negovanim kanalima kao što su rodbinski i susedski odnosi, na temelju reciprociteta ili, u manjoj meri, unajmljivanjem radne snage u zame-nu za novac ili robu. Zbog toga je iz egzistencijalnih razloga bilo izuzetno važno očuvati tradicionalnu porodicu patrijarhalnog karaktera koji se izražavao u patrilinearnom nasleđivanju i muškoj dominaciji, pa su rodbinska i opštedruštvena struktura, bez obzira na nastajuće unutrašnje konflikte, kao i postojeći kulturni i društveni mehanizmi promovisali i reafirmisali postojeće uloge, veze, odnose i obaveze među njima, to jest, nastojali da obezbede pokoravanje prihvaćenim pravilima ponašanja.

Pomoć se tražila u još jednoj dimenziji, na metafizičkom nivou egzistencije, u sferi magijsko-religijskih koncepata i praksi. Narodna verovanja i običaji, još uvek strogo poštovani na razmeđi vekova, a u mnogim aspektima sve do danas, otkrivaju nam da je postojao i jedan specifičan, religijski odnos između čoveka i prirode, dominantno zasnovan na animističkim konceptima, koji je bio posredovan i regulisan ritualnim ponašanjem, bilo proširivanjem običnih aktivnosti (magija, kult), bilo njihovim redukovanjem (tabui). Osnovna ideja iza religijskog kompleksa vezanog za poljoprivredni i stočarski proizvodni ciklus bila je težnja za uspostavljanjem veze s imaginarnim natprirodnim silama (duhovima, dušama, demonima, božanstvima) za koje se verovalo da imaju moć nad rastom useva, plodnošću stoke, itd. Antagoni-



zam između ljudskih i nadljudskih bića može se razrešiti uzajamnim reciprocitetom, magijskom radnjom, poštovanjem religioznih pravila, uvažavanjem, uzdržavanjem, davanjem i zadovoljavanjem njihovih potreba u zamenu za milost, pomoć, nagradu, napredak. Iz tog razloga su sve bitne faze proizvodnje bile predmet i magijsko-religijskih normi ponašanja (na primer, izbegavanje mogućeg zagađenja kontaktom s potencijalno opasnim stvarima ili bićima, vršenje magijskih radnji koje treba da obezbede pozitivne rezultate, tabu na rad određenih dana u sedmici ili u periodima kad su nebeska tela u karakterističnom položaju, na važne praznike inkorporisane u hrišćanski kalendar, ali nesporno prehrišćanske sadržine) (D. Bandić, 1980a: 273-313; 1980b: 21-29).

Videći sebe kao deo prirode pre nego kao njene gospodare, seljaci su nastojali da uspešno funkcionišu i na racionalnom, tehničkom i na iracionalnom, religijskom nivou kako bi osigurali egzistenciju za sebe i svoju porodicu, očuvali svoje najdragocenije vrednosti, zaštitili svoju imovinu, regulisali ponašanje drugih i zadobili njihovu saglasnost za zajedničke interese i ciljeve. Verovanja, društvena i internalizovana kontrola svakog pojedinca uslovljena strahom od natprirodnog i nadom u odmazdu, odvrćali su od suprotnog ponašanja i predstavljali neku vrstu garancije za ostvarenje i egzistencijalnih i vrednosnih postulata.

#### *Proizvodnja hrane i svakodnevna ishrana*

Povoljna konfiguracija, pedološka struktura i klima omogućili su seljaku da ima prilično diversifikovanu ekonomiju, pa tako i sam obezbedi većinu svojih potreba u hrani.

Polja su se uglavnom koristila za gajenje žitarica. Najvažniji usev bio je kukuruz koji je davao veće prinose od ostalih i, samleven u brašno i pečen kao hleb ili kivan u vodi (palenta), bio je osnovni sastojak ljudske ishrane. U imućnijim domaćinstvima zrno je korišćeno i u prehrani svinja i živine, a stabljike i pleva davani su stoci. Žito se gajilo za tržište (važan usev za prodaju postalo je naročito po izgradnji železnice, 1882. godine), a male količine čuvane su za seme i praznike. Siromašna domaćinstva *“obično prodaju žito direktno sa gumna, a novac koriste za kupovinu kukuruza za sopstvenu ishranu (kukurzni hleb duže traje i zasitiji je) i plaćanje prvog dela poreza”* (J. Pavlović, 1921: 13). S druge strane, ritualni hlebovi

pečeni za sve važne religijske praznike i posebne prilike koje nalažu proslavu i gozbu, pravljani su gotovo isključivo od pšeničnog brašna, dok je kuvano žitno zrno spremeno za rituale posvećene kultu mrtvih, kao i za proslave porodičnog ili seoskog sveca-zaštitnika, što je srpska religijska specifičnost, slava. Druge sorte žitarica gajene su uglavnom za stočnu hranu: ječam (svinje), zob (konji za vuču), heljda, raž i proso (svinje, živina). Neke od njih su se, ipak, mogle koristiti i u ljudskoj ishrani, posebno ako bi (ječam) ranije u godini sazrevale, pomažući tako da se premoste prehrambene potrebe do žetve kuku-ruza i pšenice (M. S. Filipović, 1960: 33).

Okretanjem zemljoradnji kao osnovnoj privrednoj grani, promenom namene zemlje i posledičnim smanjivanjem pašnjaka i šuma, opadao je i značaj stočarstva, iako je još uvek bilo važno za obezbeđivanje hrane za domaću potrošnju. I način uzgoja stoke se promenio: umesto ekstenzivnog, planinsko-ravničarskog tipa koji je zahtevao velike pašnjake, slobodu kretanja i dovoljno radne snage u domaćinstvu da se neki od članova posvete isključivo stočarstvu, što je sve nedostajalo na početku veka, životinje su držane u štalama, oborima i svinjcima u krugu imanja. Volovi i konji držani su kao životinje za rad u zemljoradnji, ovi drugi i za kočije ili dvokolice, ako je domaćinstvo moglo da ih priušti. Krave su davale mleko koje se dalje prerađivalo u mlečne proizvode (beli sir, kajmak, jogurt – pavlaka i buter nikad se nisu pravili u zapadnom delu Šumadije); ovce su davale vunu neophodnu za kućnu proizvodnju tkanina, mleko i meso, posebno za svečanu pečenicu, a svinje mast, mnogo korišćenu za kuvanje, meso bilo za pečenicu, bilo sušeno i tako čuvano za zimu, mada su prodavane na pijaci i dalje bile značajan izvor novca.

I nekad značajno gajenje pčela smanjeno je zbog opštih ekoloških i ekonomskih promena i dostupnosti industrijskog šećera.

Živina, uglavnom kokoške i ćurke, ponegde guske i patke, gajena je zbog mesa i jaja za domaću potrošnju, ali i za prodaju na pijaci, uključujući i perje. Dok su proizvodnja i distribucija zemljoradničkih proizvoda i stoke bili u rukama muškaraca, žene su se isključivo bavile gajenjem i prodajom živine, što im je omogućavalo da dođu do novca koji nije išao u kućni budžet, nego je ostajao njima.

Žene su isto tako uglavnom brinule o povrtnjacima u sklopu samog gazdinstva, u vinogradima ili pored potoka i reka za vrste koje su tražile više navodnjavanja. Kupus, paprika, paradajz (od početka veka), pasulj, sočivo, crni i beli luk, krastavac, šargarepa, cvekla, bundeva, dinja i lubenica, takođe su uglavnom bili namenjeni kućnoj potrošnji. Oni su konzumirani sezonski (kasno proleće do rane jeseni), sa izuzetkom pasulja i sočiva, belog i crnog luka i krompira koji su, u podrumima i trapovima, ili kao kupus i turšija (paprika, krastavci, plavi patlidžan, celerov list) usoljeni čuvani za upotrebu tokom zime.

Gajenje voća bilo je takođe značajno u seoskoj ekonomiji. Šljive su bile najvažnije jer su, sušene ili kao pekmez, bile osnovni izvozni proizvod, pa tako i jedan od osnovnih izvora prihoda. Destilacijom šljiva dobijala se rakija, omiljeno svakodnevno i ritualno piće, ali i roba. S druge strane, vino pravljeno od grožđa gajenog u porodičnim vinogradima, uglavnom se pilo u kući. Isti slučaj bio je i sa drugim voćem kao što su breskva, kruška, kajsija, dunja, dudinja, koje se jelo u kući ili u sezoni u besćenje prodavalo gradskim pijarama. Samo jabuke i orasi mogli su potrajati do zime kad *“mnogi žude za voćem iako su ga leti imali u izobilju”* (J. Pavlović, 1921: 17).

Uz hranu koju su proizvodili sami seljaci, ishrana je vrlo retko dopunjavana 'plodovima prirode' (zelje, kopriva, pečurke, bobice; patke, golubovi, divljač, ri-ba) ili industrijskim proizvodima (šećer, so, ulje, kafa, čaj, crni biber i slično).

Stoga je asortiman proizvodnje istovremeno determinisao i izbor jestivih namirnica u ishrani.

Dok je proizvodnja hrane, u idealnom smislu, osim živine i gajenja povrća, bila posao muškaraca koji su bili isključivi vlasnici zemlje, alatki i znanja, kao i glavni proizvođači i hranioci porodice, svakodnevnom obradom hrane (spravljanje mlečnih proizvoda, pečenje hleba, kuvanje obroka, donošenje vode) su se, s druge strane, bavile isključivo žene i to se smatralo jednom od njihovih osnovnih bračnih obaveza. Hrana se pripremala na ognjištu, smeštenom 'u kući', najvažnijoj i nekada jedinoj prostoriji koja je imala mnogo namena (kuvanje, skladištenje, okupljanje, obedovanje, spavanje), pošto su štednjaci u to vreme bili redak luksuz.

Kulturna pravila propisivala su strukturu obroka i način konzumiranja hrane. Zabeleženo je da je bilo kuća u kojima se nije poštovalo utvrđeno vreme obroka već je svako jeo kad je gladan. To se, međutim, smatralo potpuno neprihvatljivim, znakom stagnacije čak neupeha, što je podrazumevalo da se može napredovati isključivo ponašanjem u skladu s postojećim poretkom. Kuće koje su poštovala pravila imale su zimi tri obroka: doručak u osam ujutro, ručak u podne, i večeru u šest uveče. Leti je, kad radni dan počinje ranije i traje duže, bilo četiri obroka: doručak pre šest, ručak oko deset, užina oko dva i večera u osam sati uveče (J. Pavlović, 1921: 55-56).

Obroci su bili vreme porodičnog okupljanja, izuzev u proleće i leto tokom velikih poljoprivrednih radova, kad su se doručak i užina nosili muškarcima na polje. Inače je porodica zajedno obedovala, sedeći na tro-nošcima oko niskog okruglog drvenog stola prema polu i starosti, pri čemu su muškarci i stariji imali apsolutni prioritet. U velikim, proširenim domaćinstvima, muškarci su jeli prvi, dok su žene i deca čekali na drugu rundu. Glava porodice delila je hleb i meso, dok su se glavno jelo i prilozi jeli iz iste posude na sredini stola i svako je koristio sopstvenu kašiku (P. Ž. Petrović, 1948: 134). Tako je svakodnevni zajednički obrok, ograničen na članove porodice u privatnosti njihovog doma, služio reafirmaciji porodičnih veza, osećanja pripadnosti, harmonije i bliskosti i, istovremeno, ponavljanju i naglašavanju ideala hijerarhijske društvene strukture. Rečju, obrok je visokostrukturisan kulturni i društveni događaj.

Kao što su obrasci obedovanja varirali s godišnjim dobima i ciklusom poljoprivredne proizvodnje, varirala je i ishrana. Od kasnog proleća do rane jeseni ishrana je bila uravnoteženija i raznovrsnija jer je bilo dovoljno svežeg povrća i voća. Mada je to period najtežih poljskih radova i urkos tome što se jelo četiri obroka dnevno, hrana se umereno konzumirala a jela su bila prilično laka. Zimi, koja se može smatrati vremenom dokolice za poljoprivrednike, ishrana je, naprotiv, znatno teža i jednoličnija, pošto se moglo birati samo od proizvoda koje je moguće sačuvati da potraju duže od svog godišnjeg doba, a istovremeno se konzumirala u većim količinama. Dakle, kad je priroda bila širokogruda, ljudi su se umereno ponašali, dok je u vremenima oskudice kulturni odgovor bio suprotan – jelo se obilje hrane.

Sledeća paradigma predstavlja sezonske<sup>1</sup> mogućnosti za sastavljanje konkretnih jela.

LETO	ZIMA
<p><i>Doručak</i></p> <p>kukuruzni hleb, mlečni proizvodi (sir i kajmak); popara, jelo spravljano od bajatog hleba, sira i kajmaka; cicvara, smesa pšeničnog brašna s jajima i kajmakom; jaja pržena s crnim i belim lukom; sveže povrće, salate, voće</p>	<p><i>Doručak</i></p> <p>Kao leti, uz dodatak dimljene svinjetine i govedine; kačamak uz dodatak mlečnih proizvoda, jaja sa slaninom; turšija, suve šljive</p>
<p><i>Ostali obroci</i></p> <p>hleb mlečni proizvodi supe od povrća ili mesa (piletina) povrće ili meso (piletina) gulaš na masti bungar, prekrupa kuvana sa ovčetinom ili slaninom, kajmak jela sa rezancima (kuvanim, pečenim) sa sirom, jogurtom meso pečeno s krompirom crni luk, beli luk, salata voće</p>	<p><i>Ostali obroci</i></p> <p>hleb, kačamak mlečni proizvodi varivo od pasulja/sočiva kiseli kupus krompir, dinstan, pečen jela od testa i cerealija turšija crni i beli luk suve šljive, jabuke, orasi</p>

1 Kao i u svim oblastima sa kontinentalnom klimom, postoje, naravno, četiri godišnja doba, ali se zapravo samo dva suprotna običaja vezana za jelo i jelovnike mogu odrediti – jelovnik kojim dominira konzumiranje sirove hrane i jelovnik kojim dominiraju očuvane namirnice.

Bez obzira na godišnje doba, doručak je najmanje zavisio od sezonskih varijacija i bio jedini obrok koji se po sadržaju razlikovao od ostalih na dnevnom jelovniku. Naime, ručak – (užina) – večera sastojali su se od istih jela, uz male varijacije, koja su kuvana za prvi obrok, a potom korišćena kao ostaci. Međutim, neka od jela koja su se doručkovala mogu se naći i u drugim obrocima.

Okosnica ishrane bio je hleb koji se jeo za svaki obrok. Isto važi i za drugu po važnosti hranu – mlečne proizvode. Sir i kajmak koristili su se kao predjela uz rakiju, ili kao dodaci u svim godišnjim dobima i gotovo uz svaki obrok, kao i jogurt u letnjim sezonskim gulašima od povrća ili živine i drugim jelima. Mlečni proizvodi i jaja tako su obezbeđivali životinjske proteine koji bi inače manjkali zbog oskudice mesa (piletina, dimljena svinjetina) koja nije bila redovno na dnevnom jelovniku. Kuvana jela su, uglavnom, kuvana na masti, s lukom i brašnom, začinjana paprikom, crnim biberom, solju, belim lukom. Po načinu pripreme, hrana je bila: fermentisana (mlečni proizvodi), kuvana (supe, kaše, gulaši), pržena (jaja), pečena (hleb, pite), dimljena (svinjetina, šljive), sirova (luk, voće, salate) (Cf. C. Levi-Strauss, 1970: 167-175). Osnovna sezonska razlika sastojala se u tome što se dimljena hrana koristila isključivo zimi. Isto tako, meso se nikad nije peklo na ražnju za svakodnevnu konzumaciju, već samo za praznike.<sup>2</sup>

Obrok se na svakodnevnom jelovniku, na sintagmatičkom nivou, obično sastojao od jednog toplog, kuvanog glavnog jela (kaša, gusta supa, gulaš, ovsena kaša) i dva ili tri dodatna (hleb, mlečni proizvodi, salata) ili, prema formuli koju je predložila M. Douglas (M. Douglas, 1975: 259),  $A + 2/3 B$ , gde A ima istu formulu ( $a + 2b$ ). Međutim, naglašeni element

---

2 Kako je seosko stanovništvo bilo vrlo homogene ekonomske strukture, s približno jednakim prihodima i tek rudimentarnom klasnom diferencijacijom, i jelovnik se, pored toga što je bio istog osnovnog tipa i strukture, jedva razlikovao od jednog do drugog domaćinstva. Malo imućnije porodice mogle su, recimo, da imaju meso na dnevnom jelovniku češće od drugih. Siromašnije, na drugoj strani, nisu imale previše izbora: jednolični jelovnik koji se većinom sastojao od hleba, kaše i sličnog. Najupadljivija je bila razlika između 'dobrih' i 'loših' godina, odnosno obilnih i oskudnih prinosa.

(A) može biti samo hleb ili jelo od hleba/brašna (npr. kaša, palenta) dopunjeno mlečnim proizvodima i lukom ili salatom (2B). Bez obzira na konkretne sastojke, pristojan obrok uvek je sadržao nekoliko suprotnosti, kao što su toplo/hladno, tečno/čvrsto, neutralno/jako začinjeno, te različite vrste jestivih namirnica: žitarice, povrće, životinjske proizvode. Trodelna struktura svakodnevnog obroka bila je za nedeljni ručak i večeru bogatija, uz ponavljanje osnovnog modela: mlečni proizvodi, servirani s hlebom i lukom/salatom/turšijom (A + 2B), gusta supa/gulaš/kaša s hlebom i jogurtom (A + 2B), meso s povrćem i salatim (A + 2B) i poslasticom (pita od sira, suve šljive, itd.). Obrok slične strukture iznošen je neočekivanom posetiocu na nepraznične dane, bez obzira na dan u nedelji<sup>3</sup>, što je trebalo da pokaže poštovanje, ispunjenje obaveze i jemči jednak tretman kad se uloga domaćin/gost obrne. S druge strane, za razliku od složenijih obroka nedeljom (dan odmora i praznik) i obroka za gosta, sreda i petak ('srećan' dan, povoljan za početak novog posla, svetac, i 'nesrećan' dan, koji karakterišu brojna ograničenja u ponašanju) bili su dani posta.

Dakle, već na nedeljnom nivou postojao je obrazac sleda diferenciranih ponašanja vezanih za hranu, konstantno smenjivanje normalnog konzumiranja, bogatijih i obilnijih obroka (nedeljni obroci bili su utvrđeni i repetitivni, dok su oni za goste bili povremeni). Takođe je već očevidno da je čak i svakodnevni obrazac obroka, koji su se jeli kod kuće u porodičnom krugu, bio veoma bogat značenjima i funkcijama, od porodične integracije uz uvažavanje društvene stratifikacije i različitih uloga (po polu i starosti), preko opšteg poštovanja religijskih i tradicionalnih pravila ponašanja, do strukturisanja društvenog i kulturnog vremena. Zapravo bi se u kategorijama ponašanja vezanog za hranu, nedeljni obrazac mogao, na neki način, smatrati odrazom i ponavljanjem u malom godišnje strukture vremena.

3 Gost koji bi neočekivano došao u kuću u vreme obroka nikad nije pitan da li je gladan: bio bi ponuđen rakijom i, ako bi prihvatio piće, to se smatralo znakom da će rado prihvatiti i hranu. Dok on pijucka rakiju i razgovara s domaćinom, domaćica bi na brzinu ali kako valja pripremila pristojno jelo, koje neće obrukati njeno domaćinstvo (J. Pavlović, 1928: 65).

*Hrana i rituali*

Antropološki je truizam da je vreme, njegovo strukturisanje i računanje, kulturno determinisano. Čovekova potreba da definiše i klasifikuje sve što ga okružuje pomoću simbola, podjednako verbalnih i neverbalnih, i tako logički organizuje i uredi haotični svet oko sebe, obuhvata i vreme. Naime, *“regularnost vremena nije intrinzični deo prirode; to je čovekova ideja koju smo projektovali u našu okolinu, za naše vlastite konkretne svrhe”* (E. Leach, 1977: 133).

Stvaranje i strukturisanje vremena u osnovi počiva na modelima opaženim u prirodi (smena dana i noći, promena godišnjih doba, biološki život jedinke), ali transponovanim u kulturne i društvene pojmove i kategorije. Taj proces obuhvata razbijanje njegovog kontinuiranog toka u intervale društvenog vremena, kao i stvaranje veštačkih granica između njih. Ideja granica podrazumeva da su dva međusobno zamenljiva pojma vremena, koji pripadaju različitim porcima realnosti, važna za njegovo strukturisanje: jedan koji se odnosi na jasno određene, normalne, sekularne intervale konačnog trajanja, i drugi, koji se odnosi na neodređene, ne-normalne, svete i vanvremenske oznake prelaska iz prethodnog u naredni segment. Zbog svog specijalnog, svetog svojstva drugačijeg od profane egzistencije, prelazak granice i prelaz iz profanog u sveto i obratno, zahteva elaboraciju rituala (Cf. E. Leach, 1976: 33-36; M. Eliade, 1980 /1956/: 31-50). Kulturni (religijski) koncept vremena omogućava i da se izbegne duboka psihološka odbojnost prema prihvatanju ideje ireverzibilnosti, smrti, nestajanja, konačnosti time što prevodi i prikazuje empirijski doživljenu neponovljivost kao ponovljivost, kao oscilacije između krajnosti, kao ponovljivost (kraj se pretvara u početak, smrt transformiše u život). Otud se vremenski kontinuum opaža kao diskontinuirano ponavljanje sekularnih i ritualnih sekvenci, kao smenjivanje suprotnosti (E. Leach, 1977: 124-132).

Dakle, kulturna konstrukcija vremena pomaže i u uređivanju i u preuređivanju realnosti. Mogućnost prebacivanja iz jednog oblika egzistencije u drugi i manipulisanja simbolima omogućava ljudima da menjaju svoju sredinu i uslove života, bar na konceptualnom nivou, stižući tako nadu i mir. Smenjivanje sekvenci ima još jednu dimenziju: ono daje meru,



raznovrsnost i ritam ljudskom životu, čineći ga podnošljivijim (Cf. M. Mauss, 1982 /1966/: 346-353).

Tradicionalna srpska kultura ne predstavlja izuzetak od ovih univerzalnih pravila. Kao što je već rečeno, u istorijskom vremenu na koje se odnosi ovo istraživanje – kraj 19. i početak 20. veka – *weltanschauung* srpskog seljaka još uvek je, po svom karakteru, bio duboko religiozan. Njegova internalizovana vizija sveta bila je dihotomna i sastojala se od dve potpuno različite realnosti: ovozemaljske (čovjek, društvo, radne aktivnosti, dnevna rutina) i onozemaljske (nastanjene dobrim ili zlim nebeskim, zemaljskim ili htonskim duhovima, dušama, demonima, božanstvima koji pokreću univerzum), obe podjednako važne za njegov opstanak. On ih je, zbog toga, morao držati u ravnoteži i kontrolisati najbolje što je mogao različitim sredstvima: praktičnim postupanjima na jednoj, i ritualnim manipulacijama, na drugoj strani. Otud je sasvim prirodno što je te koncepte vremena (i prostora) strukturisalo isto načelo.

Narodni kalendar i godišnji ciklus običaja pokazuju da su *'prirodni'* tok vremena, kretanje nebeskih tela (i samih smatranih božanstvima i predmetima kulta – cf. T. Đorđević, 1958: 1; 20-47), smena godišnjih doba koju su donosila i uticaj koji su imala na određivanje sleda ekonomskih aktivnosti, mereni kulturnim i društvenim sredstvima. Svaku transformaciju, početak i kraj svakog konačnog vremenskog perioda obeležavao je ritual, privremeni skok u *'abnormalno'*. Sled i smenjivanje rituala sa intervalima *'normalnog'* vremena između njih, unosili su red i značenje u društveni život. Stoga je da bi se opisao obrazac u njihovoj osnovi neophodno u potpunosti proniknuti u godišnji ciklus ceremonija.<sup>4</sup>

Trajanje meseca merilo se mesečevim menama, od mladine do zadnje četvrti, od kojih je svaka bila označena kao povoljna ili nepovoljna za različite vrste aktivnosti, dok se tok godine određivao solarnim vremenom, pri čemu je približni početak svakog od četiri godišnja doba određivan prema letnjoj/zimskoj du-

---

4 Svaki praznik i prateća gozba (a ima ih mnogo različitih vrsta) tako je bogatog značenja da bi svaki zavredivao iscrpnu i fokusiranu analizu. Cilj ovog teksta je da ponudi jedan mogući pregled opšteg ritma i alternacija, ne baveći se posebno ni jednim konkretnim praznikom.

godnevici/kratkodnevici ili prema prolećnoj/jesenjoj ravnodnevisci (Š. Kulišić et al., 1970: s.v. *godišnjak*; P. Ž. Petrović, 1948: 499-500). Dva glavna godišnja doba bila su, ipak, leto, to jest, vreme povoljnih biofizičkih uslova (toplo i jako sunce, dugi dani, bujna priroda, rast i zrenje useva, rečju, obnavljanje života), i zima, vreme nepovoljnih uslova (naizgled mrtva priroda, slabo sunce, hladne, duge noći). U društvenom smislu, leto je bilo doba intenzivne proizvodne aktivnosti i njenih bogatih plodova kad se činilo da čovek potpuno kontroliše prirodu, ali i retkih rituala. Većina obreda obavljanih u utvrđene dane/ periode ili izazvanih nuždom, odnosila se na sprečavanje opasnih atmosferskih pojava, kao što su grad, poplava ili suša (npr. sveti Ilija Gromovnik; magija protiv zmajeva i orlova, gospodara oluje; pravljenje zaštitnih magičnih krstova od leske), koje mogu da unište plodove čovekovog rada, ili pak obratno, na izazivanje kiše (*dodole*, procesija nosilaca krsta), ili proslavljanje uspešne žetve (npr. obredi s poslednjim snopom žita). Zima je, s druge strane, bila godišnje doba produktivne neaktivnosti ali intenzivnog i bogatog ritualnog života, koji je počinjao proslavom nove solarne godine (Božić). Na konceptualnom nivou, leto i zima zamišljeni su analogno danu i noći, kao kraljevstva u vlasti različitih svetova, prvo u vlasti čoveka, društva i profane aktivnosti, drugo u vlasti natprirodnog, mističnog, svetog, pa otud i opasnog. Nemoćan da obavlja stvarni rad u polju, koristeći preimućstvo sveprisutnosti onozemaljskog koje tada osvaja više prostora zahvaljujući čovekovoj neaktivnosti, seljak je svoje napore usmeravao ka stvaranju saveza sa natprirodnim posredstvom razmene, zasnovane na *do ut des* načelu. On je u zimskim ritualima simbolički izvodio svoj poljoprivredni proizvodni ciklus, nastojeći da unapred osigura željene rezultate u stvarnom životu i u pravo vreme (D. Bračić, 1988: 27-36; Š. Kulišić, 1970). Ritualni su služili da obrnu vreme, da izazovu ponavljanje života (prirode, vegetacije, useva, itd.) posle smrti.

“Konceptualizacija takvog kontrastnog skupa uslova logično podrazumeva da su morale postojati i neodređene granične zone između njih koje omogućavaju siguran prelazak iz perioda obilja u prirodu u period oskudice, i iz dominantno profanog u dominantno sveto stanje. Izgleda da su te tranzicione zone bile dva preostala godišnja doba, približno izme-

du prolećne ravnodnevice/letnje dugodnevice i jesenje ravnodnevice/zimske kratkodnevice, odnosno proleće i jesen (I. Kovačević, 1985: 143-161).

Religijska komponenta narodnih ritualnih ciklusa bila je, dakle, uglavnom prehrišćanskog porekla, ali je na nju uticao hrišćanski kalendar.<sup>5</sup> Nemoćna da iskoristi paganska verovanja i prakse, crkva ih je inkorporisala u hrišćanski sistem praznika dajući im nova tumačenja. Rezultat je bio religijski sinkretizam: ritam starijeg ritualnog ciklusa pomalo je izmenjen i razbijen, ali u biti uglavnom očuvan. Dakle, postoji znatna saglasnost između smenjivanja dugodnevice i kratkodnevice i posledične smene godišnjih doba, klimatske i društvene, s jedne strane, i ritualnog ponašanja vezanog za hranu, s druge, premda je i tome dato sekundarno, hrišćansko značenje.

Tako je hrana, kao sastavni deo rituala, imala svoj udeo u organizaciji društvenog vremena. S druge strane, kao što je poljoprivredna proizvodnja hrane bila pod uticajem religijskih shvatanja tako je, očekivano, bila i njena konzumacija, pošto su to dve strane iste medalje čiji je zajednički cilj održanje života zajednice.

Četiri puta godišnje<sup>6</sup> bili su obavezni strogi, dugi postovi. To su bili: šestonedeljni post pre Božića; sedmonedeljni veliki post čiji je početak varirao (kraj februara – prva polovina marta); 2-3 nedeljni post uoči Petrovdana (28. jun/11. juli)<sup>7</sup> i dvonedeljni post

5 Kalendar Srpske pravoslavne crkve kasni 15 dana za zvaničnim kalendarom.

6 Pored četiri glavna posta u godini, bilo je i specifičnih, jednonedeljnih postova, kao Mratinci (vučji praznik, poslednje nedelje novembra); pre Sv. Save (27. januar), trećeg sina osnivača srpske srednjovekovne kraljevske porodice, Nemanjića, koji je bio kanonizovan kao svetac i pre porodičnog sveca zaštitnika. Ove postove niti su svi poštovali, niti su svuda poštovani, ali dokazuju da je post postojao i pre njegove hrišćanske interpretacije (*“telesno očišćenje, jačanje volje, uzdizanje duše, slavljenje našeg Gospoda i poštovanje svetaca”*) i da prvobitno nije počivao na pobožnosti i moralnim obavezama, nego na animističkim konceptima (Cf. D. Bandić, 1980a: 184).

7 Početak Velikog posta zavisi od datuma Uskrsa koji se računa lunarnim vremenom. I trajanje petrovdanskog posta zavisi od datuma Uskrsa, iako se Sv. Petar i Pavle slave utvrđenog datuma. Post, međutim, počinje prve nedelje po Trojstvu, čiji datum varira jer pada 50-og dana po Uskrsu.

uoči Velike Gospojine (15/28. avgust). Početak i kraj posta bili su jasno obeleženi i uvek su bili deo istog trijadnog obrasca. Naime, svakom postu prethodile su *poklade* koje su, etimološki i u ponašanju, značile dopušteno i obilno konzumiranje hrane, kao i porodičnu/kućnu ritualnu gozbu, obaveznu za sve članove. Na kraju posta bio je drugi praznik, žrtvenog i pričesnog karaktera, koji se odvijao na (hrišćanski) svetac. Tako je suprotnost između normalnog konzumiranja hrane i posta koji, kako propisuje Srpska pravoslavna crkva, zabranjuje ne samo meso već i sve namirnice životinjskog porekla (mleko, jaja, mast), bila još dodatno pojačana uvođenjem početne i završne gozbe (M. Prošić-Dvornić, 1984: 143). Post je podrazumevao i druga ograničenja u ponašanju (veselja, igranke, pevanje, seksualni odnosi, svadbe, itd.), svedočeći tako o njihovom krajnje opasnom, neodređenom i prolaznom karakteru.

Kao što sledi iz obrasca postova, prva tri obuhvataju ravnodnevicu ili dugodnevicu/kratkodnevicu, dok se treći ne uklapa u tu shemu jer se završava tri nedelje pre jesenje ravnodnevice (Rođenje Bogorodice, koje se slavi 21. septembra bliže je tom događaju)<sup>8</sup>. To se može objasniti uticajem crkve i njenim rangiranjem praznika, ali raspored postova tokom godine još uvek dopušta pretpostavku o njihovoj važnosti u strukturisanju društvenog vremena. Čak i u originalnom narodnom kalendaru, pošto se tačno vreme promene može izračunati jedino preciznim astronomskim instrumentima, merenja su se zasnivala na aproksimacijama i uz to se nijedna važna i radikalna promena nije ritualno obeležavala samo jedan dan već tokom određenog perioda, uz ponavljanje ritualnih radnji, pri čemu je suvišak bio jedna od garancija uspeha.

Različito trajanje postova takode implicira da bi se njihov poredak mogao hijerarhijski urediti. Letnje postove su sami seljaci smatrali manje važnim i stoga su ih poštovali jedino stariji (P. Š. Petrović, 1948: 250, 253). Dva duga posta su, s druge strane, strogo

---

<sup>8</sup> U Gruži se, pak, dani od Uspenja do Rođenja Bogorodice zovu međudnevica za koju važi jedno ograničenje zajedničko svim postovima – mladi parovi tada ne treba da se venčavaju jer neće biti srećni (P. Ž. Petrović, 1948: 254). Ovo bi moglo ukazivati da su periodi posta bili bliže ravnodnevici.

poštovana. Oni ne samo što su prethodili dvama važnim hrišćanskim (a po njihovoj sadržini i prehrišćanskim) praznicima, već su padali i na dve najključnije vremenske prekretnice u godini – oko zimske kratkodnevice i prolećne ravnodnevice – tako tačno obeležavajući prekid produktivno aktivnog vremena između prestanka poljoprivrednih radova (oranje i sejanje ozime pšenice u novembru, kao poslednji posao) i početka novog ciklusa (martovsko oranje za kukuruz, letnju pšenicu i druge useve), omeđujući ritualnu zimsku pauzu.

Zima je, dakle, bila izdvojena kao posebno doba godine pa stoga ne čudi što su je karakterisale i posebne vrste ponašanja, ni što su obrasci ponašanja vezani za hranu bili naročito naglašeni, te su *poklade* koje su prethodile Velikom postu trajale ne jedan dan, već nekoliko nedelja. Posle perioda posta i opšte skrušenosti kao pripreme za proslavu Božića, za koji su karakteristični formalno ponašanje i ozbiljne ritualne radnje usmerene na određivanje povoljnog toka čitave naredne godine (zdravlje, plodnost, napredak, naročito preuveličani u ritualnom konzumiranju hrane – cf. Š. Kulišić, 1970) i veoma kritičnog i opasnog intervala Bogojavljske noći, sledi doba dokolice, opuštenosti, veselja i društvenosti, 'netabusano' karnevalsko vreme, koje dozvoljava da zaživi istinski *communitas* (V. Turner, 1977: 96-7; 166-8; 177-8; 185). To je bilo vreme okupljanja, igranki, uzajamnih poseta, venčanja, gozbi i kruženja veselih, bučnih, neobuzdanih čak lascivnih maskiranih povorki koje su prikazivale satiričnu verziju venčanja, simulisale plodnost, ali i ismevale i kritikovale formalnost i ograničenja društvene strukture u 'normalno' vreme, pružajući tako društveni 'sigurnosni ventil'<sup>9</sup>. Produženi period dopuštenosti, nužan, ali i opasan ako je nekontrolisan, za funkcionisanje društva, morao se okajati tokom Uskršnjeg posta, koji je tako činio društvo spremnim za još jednu formalnu reintegraciju i veoma svečano gozbeno iskustvo (Uskrs)

9 Poklade pre Velikog posta, kao porodična gozba, u stvari se dele na Mesojede (nedelju dana pre Velikog posta) i Belu nedelju (u kojoj su dopušteni samo mlečni proizvodi a ne meso, a pada u nedelju pre Velikog posta). Tako je, posle produženog perioda veselja i obilnog konzumiranja hrane, sledilo postepeno prilagođavanje narednom dugom periodu uzdržanosti.

pre ponovnog povratka u 'normalnost' (M. Prošić-Dvornić, 1984: 152-157).

Ritualni karakter trijadnog konzumiranja hrane – gozba – post – gozba – potvrđuje i čitavi obrazac pratećeg ponašanja. Nije reč samo o zajedničkom pokladnom obroku (naročito večeri) obaveznom za sve članove domaćinstva. Pre jedenja obilnog obroka, svi sukobi i povrede moraju se razrešiti, sve uvrede oprostiti kako bi pripadnici društva mogli, socijalno i ritualno očišćeni, da uđu u period askeze. Ostavljajući iza sebe grešne epizode i podvrgavajući se opštem uzdržavanju i nizu predostrožnosti u ponašanju i ishrani, seljak je želeo da otkloni negativne posledice koje je opasni, prelazni period mogao imati po njega. Bio je to njegov način da uspostavi kontrolu nad *'nepredvidivim'*, kulture nad prirodom. Tabuisane prehrambene namirnice ukazuju da bi mogle biti izvor opasnosti i zagađenja, što potvrđuje i činjenica da se istom mehanizmu pribegavalo i u svim ostalim slučajevima neodređenih stanja kada je bila potrebna zaštita jedinke ugrožene natprirodnim i društva od takve jedinke (npr. trudnica, novorođenče, bolesnik, u prisustvu umrlog) (D. Bandić, 1980a: 39 ff; 125 ff.).

Ritualne gozbe posle uspešnog završetka opasne tranzicije (ovde Božić i Uskrs) nikako nisu bile arbitrarne. Naprotiv, one su bile podvrgnute skupu strogih pravila koja su se morala slediti. Većina hrane bila je žrtvena pa je, stoga, morala da bude ispravno pripremljena. Ritualni hleb napravljen od pšenice, često od brašna posebno namenjenog za to i vode donete na određen način, s kvascem, sve suprotno pečenju svakodnevnog kukuruznog hleba, mogla je da mesi samo ritualno čista žena (koja ne menstruira, nije trudna, ne doji). (Isto važi i za pripremanje uskršnjih jaja.) Međutim, žena koja je smatrana bližom prirodi zbog vidljivih promena njenog tela u reproduktivnom ciklusu, pa otud i trajno zagađenom, nikad nije držana dovoljno čistom da priprema prazničnu pečenicu (prase ili jagnje)<sup>10</sup> jer bi se od

---

10 Svinja je uobičajena pečenica za Božić od 19. veka pošto su, kako je već pomenuto, svinje bile važan proizvod seoske ekonomije. Jagnje je, pak, moglo biti starija žrtvena životinja, pošto su stanovnici Šumadije prvobitno stigli iz krajeva u kojima su se gajile ovce. Jagnje je bilo uobičajenije za Uskrs ili Đurdevdan (6. maj), jer je to sezona jaganjaca. Slavska pečenica može biti jedno ili drugo, ili oba.

njenog dodira umiruća životinja pretvorila u strvinu, postajući tako neupotrebljiva za ljudsku ishranu (D. Bandić, 1980a: 300). Čitav posao, od klanja i pečenja nad otvorenom vatrom, do sečenja i serviranja (svaka faza zahtevala je posebne ritualne radnje i obzire), obavljali su muškarci. Za gozbu se, kao što bi se i očekivalo, pripremalo mnogo različitih jela (predjelo, mlečni proizvodi, supa, kaša, sarma od kiselog kupusa, pite), od kojih većina s mesom (sušenim), što je već drugačije od svakodnevnih obroka, ali sva su izgleda bila samo uvod za glavno jelo, životinju s raznja, koja je uvek iznošena na sto usred obroka, zauzimajući tako istaknuto mesto u njegovoj strukturi. Srpski slučaj, bar kad je reč o svečanoj pečenicu, dodatno potvrđuje zaključke Levi-Strosa (Levi-Strauss, 1970: 169-171): dok se kuvanje (barenje) hrane, kao *'proces dvostruke kultivacije'* vezivao za žene, pečenje je vezivano za suprotni pol; kuvanje hrane, kao ekonomičan način pripreme, pripadalo je *'endo-kuhinji'*; pečenje mesa, kao rasipništvo, deo je *'ekso-kuhinje'*. (Trebalo li ponovo istaći da je druga vrsta mesa korišćena u zimskim jelima, naročito u bogatijim obrocima spremanim za goste ili kao deo ritualnih gozbi, bilo dimljeno meso!)

Na veoma svečani, magijski i sveti karakter ritualnih zimskih gozbi ukazuje još jedan skup obrazaca ponašanja i verovanja: verovalo se da specijalni delovi pečenicu (npr. plečka), ili neki ostaci (mrvice ritualnog hleba) imaju zaštitne ili isceliteljske moći, odnosno da se iz njih može gledati budućnost. Dodatna indikacija je činjenica da se ništa spremljeno za gozbu nije smelo baciti: moglo se podeliti s drugima, van domaćinstva, ili dati siromašnima, ali nikako stračiti. Budući žrtvena, gozbena hrana, naročito pečenicu i pšenični hlebovi, mogli bi se označiti kao *darovi* koje su jeli ljudi ali su prinošeni bogovima (ali i *mutatis mutandis*, kao darovi od bogova). Kako je *"dar svojnina koja iščezava... mora se iskoristiti, konzumirati, pojesti"* (L. Hyde, 1979: 8), pošto je jedino na taj način, kruženjem, obilje dostižno, razumljivo je što su se ostaci morali dati ako ne bogovima, onda njihovim izabranim supstitutima, siromašnima (ili deci), kao čin milosrđa (M. Mauss, 1982/1966/: 45-6). I davanje hrane maskiranim ritualnim povorkama koje su nekad posećivale svaku kuću u selu, kao oličenje *'sila od onoga sveta'* pa su zato i bile sastavljene od ritualno podobnih aktera, da bi ih već od kraja 19. veka činili siromašni seljani (P. Š. Petrović, 1948:

237), moglo bi se, u istom smislu, smatrati davanjem milostinje. Tako su ritualne povorke vršile još jednu značajnu funkciju: primanjem dela gozbe svakog domaćinstva (Božić i poklade slavljani su u porodičnom krugu) simbolički su objedinjavale zajednicu u jedinstven entitet, čineći je snažnijom i povezanijom u kriznim vremenima (Cf. N. Pavković, 1978).

U seoskom životu bilo je, razume se, mnogo drugih različitih vrsta gozbi priređivanih u drugim važnim prilikama. Među njima su najvažnije bile proslava sveca zaštitnika porodice/domaćinstva (slava) ili sela (zavetina); u čast umrlih, kao deo kulta predaka (zadušnice, prolećne i jesenje); zatim, po uspešnom završetku nekog posla (podizanja nove kuće, okončanju poljskih radova, naročito ako je obavljen zajedničkim radom – mobom), i, najzad, za sve obrede prelaska koji obeležavaju najvažnije događaje u životnom ciklusu jedinice: babine (prva gozba za novorođenče, pošto je kršteno i tako uvedeno u društvo – D. Bandić, 1981), venčanje, odnosno niz svadbenih ritualnih gozbi, i daće (sing. daća), niz gozbi za mrtve u prvoj godini posle njihove smrti.

Sve te druge gozbe sledile su ritam konzumiranja hrane ustanovljen na godišnjem nivou. Ako je, na primer, slava ili smrt padala u vreme posta, gozba se morala pripremati isključivo od dopuštenih životnih namirnica (bez mesa, mlečnih proizvoda, itd. kao što je bio slučaj s badnjom večerom, koja pada u vreme posta, ali je, bez obzira na to, vrlo bogata i raznovrsna, jela se sa slame na podu, uz badnjak koji gori na ognjištu). Iz tog razloga su, kad god je bilo moguće birati, gozbe organizovane u vreme opuštenosti. Svadbe su organizovane većinom u jesen, pošto se pakuje plodovi, i tokom zime, posle Bogojavljenja a pre Velikog posta, pri čemu je zima bila doba i većine drugih proslava (M. S. Filipović, 1972: 1948). Još jedan element zajednički svim gozbama bio je to što su uvek bile sastavljene od najprestižnijih namirnica, kao što su pšenični hleb i pečenica (koju su spremili muškarci), kao glavnog jela.

Za razliku od prethodno opisanih porodičnih gozbi (poklade, Božić, Uskrs), na sve ostale gosti su (obično ista grupa ljudi, susedi, prijatelji, rođaci, tazbina i muževljeva rodbina, koja međusobno razmenjuje posete u svim svečanim prilikama – cf. M. S. Filipović, 1965: 157-167) lično i ritualno, pozivani da dođu.



Jedino su pozvani bili dobrodošli, dok su uljezi, ma da im je bilo dozvoljeno da ostanu, bili omalovažavani tako što im je dodeljivano nisko rangirano mesto na kraju stola. Naime, i na gozbama su pravila društvenog ranga, ovog puta na vanporodičnom nivou, strogo poštovana, u skladu sa polom, starošću i značajem u seoskoj mreži i u odnosu na domaćina. Najvažniji gosti služeni su prvi i najbolja hrana je stavljena upravo pred njih. Za razliku od svakodnevnih obroka, hrana se nije jela sa niske okrugle sofe, nego sa stolarski napravljenih, pokrivenih stolova, postavljenih u niz, ili na neki drugi način (ponekad u obliku inicijala vladajućeg kralja), dovoljno velikih da sednu svi pozvani, svaki sa svojim tanjirom i priborom za jelo.

Neki od pozvanih gostiju bili su obavezni da pomognu u pripremanju gozbe, ako je potrebno nekoliko dana unapred, a dolazeći na proslavu donosili su i darove u hrani.

Uloženi rad i darovi vraćani su u odgovarajuće vreme, kad su oni koji su ih dali i sami spremali vlastite proslave, pošto je prihvatanje nečije pomoći značilo i spremnost da se prihvati obaveza reciprociteta. Stalan protok darova – hrane i rada – između učesnika doprinosa je bogaćenju i davaoca i primaoca (M. Mauss, 1982 /1966/:31-2; M. S. Filipović, 1965: 168-9). Gozbe su, pored toga, bile prigodne prilike da se glava porodice potvrdi kao sposoban domaćin i stekne ugledan status u zajednici, čak i okrugu. Domaćinstva su se međusobno nadmetala koje će organizovati veću i raskošniju gozbu, posebno za svadbu, događaj od *la prestation totale*. Naročito su siromašniji bili motivisani da steknu ugled i priznanje (M. S. Filipović, 1972: 150, 152).

Tako su gozbe na koje su bili pozivani gosti bile događaji od izuzetnog društvenog značaja. Deljenjem hrane i pozitivnih osećanja ponovo su identifikovane i reafirmisane postojeće veze i nasleđene obaveze i, u slučaju svadbe, uspostavljane nove. Hrana uopšte može da pomogne u strukturisanju društvenog vremena, omogući kontakt sa natprirodnim, stvori lojalnost, bliskost i *communitas*, ali i pokaže moć kulture i društvenog poretka u kriznim vremenima.

LITERATURA

Bandić, D.

- 1980a: *Tabu u tradicionalnoj kulturi Srba*, Beograd, 1980.  
1980b: *Značenja jednog sistema agrarnih tabua*, Etnološke sveske, vol. 3, Beograd, 1980, str. 21-29.  
1981: *Tabu kao element organizacije kulturnog vremena i prostora*, Gradina, vol. 6-7, Niš, 1981, str. 46-72.  
1988: *Ko su noćnice i gde mogu predaniti*, Glasnik Etnografskog instituta Srpske akademije nauka i umetnosti, vol. XXXVI-XXXVII, Beograd, 1988, str. 27-36.

Čajkanović, V.

- 1932: *Nekolike opšte pojave u staroj srpskoj religiji*, Gošnjica Nikole Čupića, vol. XLI, Beograd, 1932.  
1941: *O srpskom vrhovnom bogu*, Srpska akademija nauka, vol. CXXXII, Beograd, 1941.

Douglas, M.

- 1975: *Deciphering a Meal*, u: *Implicit Meanings – Essays in Anthropology*, Routledge and Kegan Paul, 1975, p. 249-275.

Drobnjaković, B.

- 1923: *Jasenica: Antropogeografska istraživanja*, Srpski etnografski zbornik (SEZb), vol. XXV, Beograd, 1923.  
1925: *Smederevsko Podunavlje i Jasenica*, SEZb, vol. XXXIV, Beograd, 1923.  
1954: *Stanovništvo u Srbiji za vreme Prvog ustanka*, u: *Geografski lik Srbije u doba Prvog ustanka*, Srpsko geografsko društvo, Spec.Pub., vol. 32, Beograd, 1954, str. 36-52.

Đorđević, T.

- 1924: *Iz Srbije kneza Miloša: stanovništvo-naselja*, II, Beograd, 1924.  
1958: *Priroda u verovanju i predanju našega naroda*, SEZb LXXI, vol. 1-2, Beograd, 1958.

Eliade, M.

- 1980 (1956), *Sveto i profano*, Zamak kulture, Vrnjačka Banja, 1980.

Erdeljanović, J.

- 1951: *Etnološka građa o Šumadincima*. Iz pišćevih beležaka sredio P. Ž. Petrović, SEZb, vol. LXIV, Beograd, 1951.

Filipović, M. S.

- 1954: *Selo u Srbiji krajem 18. i početkom 19. veka*, u: *Geografski lik Srbije u doba Prvog ustanka*, Srpsko

geografsko društvo, Spec. Pub. vol. 32, Beograd, 1954, str. 74-87.

1960: *Takovo*, SEZb vol. LXXV, Beograd, 1960.

1965: *Zvanica ili uzov, ustanova uzajamnog gošćenja*, Radovi vol. XXVI, Naučno društvo Bosne i Hercegovine, Sarajevo, 1965, str. 149-173.

1972: *Takovci – etnološka posmatranja*, SEZb vol. LXXXIV, Beograd, 1972.

Halpern, M. J., Kerewsky-Halpern, B.

1986: *A Serbian Village in Historical Perspective*, Waveland Press, Inc., Illinois, 1986.

Hyde, L.

1979: *The Gift: Imagination and the Erotic Life of Property*, Random House, Inc., New York, 1976.

Kovačević, I.

1985: *Semiologija rituala*, Beograd, 1985.

Kulišić, Š.

1970: *Iz stare srpske religije: novogodišnji običaji*, Beograd, 1970.

Kulišić, Š., Petrović, P. Ž., Pantelić, N.

1970: *Srpski mitološki rečnik*, Beograd, 1970.

Leach, E.

1976: *Culture and Communication: The Logic by which Symbols are Connected*, Themes in the Social Sciences, Cambridge University Press, 1976.

1977<sup>4</sup>: *Two Essays Concerning the Symbolic Representation of Time*, u: *Rethinking Anthropology*, LSE Monographs on Social Anthropology, no. 22, The Athlone Press, University of London, 1977, p. 124-136.

Levi-Strauss, C.

1970: (1965), *Kulinarski trokut*, Kritika, Spec. izd. 4, Zagreb, 1970, str. 167-175.

Mauss, M.

1982: (1966<sup>2</sup>), *Ogled o daru; Ogled o sezonskim varijacijama u eskimskim društvima*, u: *Sociologija i antropologija*, vol. 2, Beograd, 1982, str. 7-220; 223-358.

Pavković, N.

1978: *Selo kao obredno-religijska zajednica*, Etnološke sveske, vol. 1, Beograd, 1978, str. 51-65.

Pavlović, J.

1921: *Život i običaji narodni u Kragujevačkoj Jasenici u Šumadiji*, SEZb, vol. XXII, Beograd, 1921.

1928: *Kačer i Kačerci – etnološka ispitivanja*, Beograd, 1928.

Petrović, P. Ž.

1948: *Život i običaji narodni u Gruži*, SEZb, vol. LVIII, Beograd, 1948.

1963: *Šumadija – prošlost, ime i položaj oblasti*, Glasnik Etnografskog muzeja, vol. 26, Beograd, 1963, str. 141-166.

Prošić-Dvornić, M.

1984: *Pokladni ritual: Na primeru šumadijske varijante pokladnih igara*, u: *Folklorni teatar u balkanskim i podunavskim zemljama*, Balkanološki institut Srpske akademija nauka i umetnosti, Spec. izd. 21, Beograd, 1984, str. 143-158.

Reid, J.

1986: *“Land of Milk and Honey: the Changing Meaning of Food to an Australian Aboriginal Community*, u: *Shared Wealth and Symbol: Food, Culture and Society in Oceania and Southeast Asia*, (Manderson, Lied), Cambridge University Press, 1986, p. 49-66.

Trojanović, S.

1896: *Starinska srpska jela i pića*, SEZb, vol. II, Beograd, 1896.

1911: *Glavni srpski žrtveni običaji*, SEZb, vol. XVII, Beograd, 1911.

Turner, V.

1977: *The Ritual Process: Structure and Anti-Structure*, Cornell University Press, 1977.

S engleskog prevela Vera Vukelić



---

TIJANA ČOLAK-ANTIĆ

---

# O POSLUŽENJU I PONAŠANJU ZA STOLOM U BEOGRADU\*

---

Evropeizacija u Srbiji tokom XIX veka zahvatila je sve oblasti i javnog i privatnog života. Posle viševjekovne turske uprave, Srbi su s namerom da dosegnu tekovine modernog sveta, veoma ambiciozno krenuli put Evrope. Ugledanje na evropsku kulturu dovelo je do formiranja novih kulturnih modela koji su bili u skladu s novonastalim političkim i ekonomskim promenama. A sve se menjalo brzo zahvaljujući želji da Srbija ponovo zauzme mesto u “civilizovanom” evropskom svetu. Već polovinom XIX veka, veoma mnogo novca izdvajano je za školovanje “đaka na strani”<sup>1</sup>, mladića koji su se posle nekoliko godina provedenih na univerzitetima u Nemačkoj, Švajcarskoj, Austriji ili Francuskoj vraćali u Srbiju s evropskim obrazovanjem, ali i s novim pogledima na život, novim navikama i prohtevima, često dovodeći i nevestu strankinju. I žensku decu su očevi tokom druge polovine XIX počeli da šalju u evropske škole:

\* Iz dnevnika, zbirki recepata i sećanja (druga polovina XIX i prva polovina XX veka)

1 Milićević, Jovan, *Prva grupa srbijanskih studenata školovanih u inostranstvu (1839-1842)*, Istorijski časopis IX-X, Beograd 1959.

u zavode (više škole internatskog tipa) i na univerzitet. Nosioci promena svakako su bili učeni Srbi iz “preka” koji su se doseljavali, ali i svi oni stranci od gubernanti, preko lekara i inženjera, do diplomata koji su se duže ili kraće vreme zadržavali u Srbiji. Veliki uticaj na drukčiji stil života u Srbiji imali su i trgovci poslom vezani za Evropu, kao i naši poslanici na strani (diplomatski predstavnici u evropskim zemljama). Ton su, naravno, davale i srpske vladarske porodice narodnog porekla, koje su se uporedo s narodom osavremenjivale.

Promene su prvo bile vidljive u višem društvenom sloju, uglednim i bogatim beogradskim porodicama, među višim činovnicima i trgovcima koji su bili u mogućnosti i prilici da dođu u dodir s evropskom sredinom. Međutim, ubrzano su se širile i na srednji sloj, koji se oduvek ugledao na one koji su stajali na višoj lestvici društvene hijerarhije. Menjao se sistem vrednosti i način razmišljanja. To je bilo doba kad se do moći u društvu dolazilo znanjem i učenošću, pa su kao i veliki trgovci iz gradova, i dobri domaćini sa sela davali svoje sinove na škole svesni da njihova deca neće nastaviti porodični posao, ali ponosni što će doprineti “opštoj srpskoj stvari” – napretku celog naroda. Deca sa sela koja su dolazila u Beograd na školovanje živela su u beogradskim porodicama, tako da je svaka kuća koja je to iole sebi mogla da dozvoli, “držala đake na stanu i hrani”. Pored školskih obaveza (predavanja, učenje i polaganje ispita) ti đaci su pomagali u kući u mnogo čemu, ali su jeli i sedeli za stolom sa porodicom koja se o njima brinula, i na taj način učili i o ponašanju u društvu. “I mnogi, posle najugledniji ljudi počinjali su tako.”<sup>2</sup>

Evropeizam se nije ogledao samo u materijalnoj, nego i u duhovnoj (slava, Božić i Uskrs počinju drukčije da se slave u gradu nego na selu) i socijalnoj kulturi (porodična organizacija, srodnički odnosi, položaj žene).

Međutim, najzanimljivije su promene u privatnom životu skrivenom od “očiju sveta”, jer nam govore o istinskom kulturnom preobražaju. Naročito je zanimljiv svakodnevni, običan dan u životu jedne porodice, koji je bio u rukama domaćice. To više nije porodična zadruga u kojoj je podređena muškarcu i

---

2 Deroko, Aleksandar, Beograd na susretu dva veka, u: *Beograd u sećanjima 1900-1918*, Beograd 1977, 12

neobrazovana žena u zoru mesila hleb, to je novi tip žene “nakalemljen sa strane, iz evropske kulturne sredine (...) u kojem se stara da ne bude samo žena, već i pametna mati, razumna domaćica i koristan član društva”.<sup>3</sup> Zarada muža i razvoj zanata i trgovine u gradu omogućili su joj da kupuje gotove proizvode i oslobodili je mnogih poslova koje je žena na selu primorana da obavlja. Pored toga, gotovo svaka porodica je imala bar jednu “devojku” (služavku). Dužnosti žena su se izmenile, pa i jedan veoma važan “kućevni posao” kao što je staranje o ishrani. U nabavku je išao “momak”, a svakodnevne obroke kuvala je “devojka”. Domaćica je nadgledala posao i brinula je o posluženju za goste, što je govorilo o njenoj umešnosti i eleganciji. Nije se jelo u kujni gde se hrana priprema, nego u trpezariji.

Kako će da postave sto, kako da se ponašaju na “civilizovan način” žene Beograda su učile na poselima koja su kasnije, tokom druge polovine XIX veka, prerasla u žureve. Na književno-umetničkim poselima polovinom XIX veka, kako Poleksija Dimitrijević Stošić kaže, posluženje je počinjalo ratlukom i crnom kafom, a zatim su se iznosili mešeni domaći beli hleb, sir i suvo meso, slane i slatke pite, lokumići, tatlije, prženi bademi i gurabije, a služilo se i voće iz turšije koje se tad u Srbiji mnogo jelo.<sup>4</sup> Međutim, kod kćeri Jevrema Obrenovića Anke bile su slane stvari i kolači koji se do tada nisu videli u Beogradu – prve torte u Srbiji pojavile su se u Ankinom domu. Na svojim primanjima Anka Obrenović je gošćama davala “instrukcije o vaspitanju dece”, govorila im je o unutrašnjem uređenju stana i o serviranju stola za vreme obedovanja,<sup>5</sup> jer je htela “srpsku ženu što više da prosveti, da bi posle i ona svoje mlado pokoljenje u modernome duhu vaspitavala”.<sup>6</sup> Vremenom, posela prerastaju u žureve – dan primanja, do koga je svaka ugledna gospođa držala, ne pozivajući gošće, jer su svi znali koji je to dan u mesecu ili nedelji. Na prvim žurevima služili su se kafa i sitni kolači, ali

3 Dorđević, Tihomir, Položaj žene, u: *Naš narodni život*, knjiga II, Beograd 1984, 31.

4 Dimitrijević Stošić, Poleksija, *Posela u starom Beogradu*, Beograd 1965, 73.

5 Popović, J. Dušan, *Beograd kroz vekove*, Beograd 1964, 463.

6 Dimitrijević Stošić, Poleksija, *nav. delo*, 69.

ubrzo je kafu zamenio čaj, pa su se nabavljali samovari i engleski čajnici.<sup>7</sup> Servis za čaj bio je uglavnom srebrni. I kad se nije koristio, stajao je u trpezariji u staklenom stočiću-vitrinici čije su se tri strane otvarale kad dođu gosti, da bi domaćica lako mogla da ih posluži. Iz srebrne “sukrijere” (“cukerdozne”) šećer u kockama vadio se malom srebrnom štupaljkom, ko je želeo mogao je da doda mleko iz malog srebrnog bokala, ili sok od limuna iz kristalnog bokalčeta, ili da srebrnom viljušćicom uzme krišku limuna sa kristalne tacne, a rum je bio u kristalnoj flašici sa srebrnim zapušačem. U čajniku bi se zaparila “esencija” (koncentrat čaja), a iz samovara (mogao je da ga zameni i veliki čajnik) dodavala se vrela voda, tako da je svako pio čaj one jačine koju želi, s limunom, mlekom ili rumom. Uz čaj su kao slano posluž enje bili sendviči, kiflice, slane pogačice, a kao slatko - sitni kolači i torte. Sendviči veličine zalogaja pravili su se od tankih kriški sendvič-vekne, namazanih prvo sardel-buterom, a onda bi se redala šunka iseckana na rezance, ili salama, ili kolutovi jaja. Sendvič-vekna je mogla i da se izdubi pa napuni filom od seckane šunke, ementalera, telećeg pečenja, krastavčića, kapara, ajvara, kuvanih jaja izmešanih s buterom i senfom, pa bi se tek tad sekla na kriške. Posluž enje za žur domaćica je sama pripremala, jer je to bila prilika da javno pokaže u kojoj meri je i u sferi privatnog ovladala evropskim obrascima ponašanja.

Sedelo se u trpezariji, za trpezarijskim stolom. Trpezarija je bila centralna prostorija, povezana sa susednim sobama staklenim vratima, tako da je i drugi deo stana, u koji gosti nisu ulazili, bio izložen procenjivanju elegancije i stepena “civilizovanosti”<sup>8</sup>, što se smatralo veoma važnim. Pored trpezarijskog stola i stolica, od nameštaja u trpezariji bili su “servir-tiš” stočić na točkićima za posluživanje, kredenac i vitrina s izloženim srebrnim i kristalnim posudom kao

---

7 Ugričić, Jefta, *Žur moje žene*, Beograd 1927, 22.

8 Jevrem Grujić, po povratku sa školovanja iz Evrope, strogo je vodio računa da se pokaže u “odelu dostojnom civilizovanog čoveka; crni šešir, rukavice, frak ili redengot postavljen svilom, lakovane cipele” kad god je odlazio da se predstavi onima koji su odlučivali o službeničkim mestima, da nekog poseti, ili da se samo prošeta. Pavković, F. Nikola, *Etnografski zapisi Jevrema Grujića, Srpski etnografski zbornik* XCVI, Beograd 1992, 123.



jasnim pokazateljem i bogatstva i istančanog evropskog ukusa domaćice.

O tome šta se, kako i kad jelo svekodnevno, o pravilima pronašanja za stolom gotovo da i nema podataka sem u dnevnicima, sećanjima i zbirkama receptata koji se mogu naći u beogradskim porodicama. Promene, naravno nisu bile samo na nivou receptata, nisu se jedino izmenili jela i način kuvanja, nego su obroci bili raspoređeni u drugo doba dana. Naime, na selu je vreme obedovanja zavisilo od sezonskih radova, od privređivanja kojem je sve bilo podređeno. U gradovima i radno vreme postaje evropsko, pa i doba dana kada se jede.

U najboljem hotelu u Beogradu “Novo zdanje”, kasnije nazvanom “Srpska kruna”, koji su posećivali beogradski činovnici, prema sećanjima Jevrema Grujića, 1854. godine za doručak koji je počinjao u 8 časova, služili su se bela kafa s hlebom, za ručak u podne na meniju su svakodnevno bila po izboru četiri, a nedeljom i četvrtkom šest jela, dok se večeralo *à la carte*.<sup>9</sup>

Ne znamo koja su jela bila u jelovniku, ali 60-ih godina XIX veka u kući Jovana Žujovića hrana je bila, kako on kaže, prosta ali obilna: supa, rinflajš, cušpajs svakog dana, pečenje četvrtkom i nedeljom, a kolači nedeljom. “Sira i voća bilo je uvek. Večera se ostatak ‘cušpajsa’ i sir, a zimi se dodavala pastrma ili pržene kobasice. (...) Hleb se kupovao kod furundžije (...) a od vojnika iz kasarne spram kuće taze tajin (...). Od tajina se vrlo često – dva tri puta nedeljno – pravila popara, koju smo veoma voleli, jer je bila začinjena kajmakom. (...) Beli hleb kupovao se od zemunskih piljarica o Slavi, Uskrsu i Božiću i kada se ko zvao na ručak. Gozbe velike nisu bivale, ali je svake nedelje po neko bivao kod nas na ručku; a školski drugovi svakog dana na užini (čvarci, kavurma, sir).”<sup>10</sup>

Isto vreme obedovanja (doručak između sedam i osam sati, ručak između podneva i jedan sat, večera oko sedam) zadržalo se u činovničkim i trgovačkim kućama narednih sto godina, a izbor jela se menjao kako se zemlja širila i kako su kontakti s drugim

<sup>9</sup> *Isto*.

<sup>10</sup> Žujović, Jovan, Dnevnik, I, priredio dr Dragoje Todorović, Arhiv Srbije, Beograd 1986, 32.

narodima učestali. Još u “Velikom srpskom kuvaru” Katarine Popović Midžine koji je izašao 1877. godine, mnoštvo je recepata za jela različitog porekla i od raznovrsnih sastojaka. Nije više bilo jednostavno sastaviti meni, tako da je domaćica morala da vodi računa koje se jelo s kojim slaže: „ne bi dobro bilo da budu jela, ako ih ima više, sva čorbasta ili sva čvrsta, odnosno gusta, sva slatka, sva snažna, masna ili sva mršava, nego uvek mešovita“.<sup>11</sup> U knjizi “*Le livre de la Femme d'intérieur*”<sup>12</sup>, priručniku za savremenu ženu vrsnu domaćicu, preporučuje se da je bolje poslužiti manje vrsta jela, ali da budu i izvanredno pripremljena i od prvoklasnih namirnica.

Kako je izgledao svakodnevni obrok ostalo je zabeleženo u jelovnicima koje je Stojan Novaković namenio kuvarici za ručkove i večere tokom novembra i decembra 1913. Za ručak, mogla je da bude pasirana čorba od pasulja s prženim hlebom, teleći paprikaš s noklicama i za desert buter-tajg<sup>13</sup>; ili punjene paprike, sočivo sa slaninom, teleće pečenje, salata i voće<sup>14</sup>; ili čorba od kiseljaka i slanine, faširane šnicle, restovani krompir, knedle sa sirom i voće<sup>15</sup>; ili punjene zemičke, sarma od kiselog kupusa, ćurka s podvarkom, pita s mesom i voće<sup>16</sup>; ili supa od zeleni (kupus, krompir, šargarepa), govedina sa sosom od rena, sočivo sa slaninicom i teleće šnicle, i voće. Za večeru se takođe jelo kuvano: pohovano pile, krompir obaren u slanoj vodi i voće<sup>17</sup>; ili ćufteta u sosu i torta<sup>18</sup>; ili teleći kotleti, spanać i voće<sup>19</sup>; ili kokoška s belim sosom, krofne i voće<sup>20</sup>.

11 Popović Midžina, Katarina, *Veliki srpski kuvar*, Novi Sad 1877, 9.

12 Ris-Paquot, *Le livre de la Femme d'intérieur*, Paris [verovatno kraj XIX veka], 140. Knjiga je iz kuće Milice Popović (1894-1989), kćeri Stevana Popovića, ministra pošte i telegrafa.

13 Arhiv Srbije, fond Stojana Novakovića, Meni za subotu, 23 novembar 1913.

14 *Isto*, Meni za četvrtak, 5. decembar 1913.

15 *Isto*, Meni za subotu, 7. decembar 1913.

16 *Isto*, Meni za nedelju, 15. decembar 1913.

17 *Isto*, Meni za utorak 17. decembar 1913.

18 *Isto*, Meni za nedelju 8. decembar 1913.

19 *Isto*, Meni za sredu 4. decembar 1913.

20 *Isto*, Meni za nedelju, 15. decembar 1913.

Posluž enje na zvaničnim ručkovima i večerama razlikovalo se od svakodnevn e ishrane. Zadatak domaćice bio je da sastavi meni, ali i da odredi koji će servis, pribor za jelo i čaše da se koriste, kako će da se postavi sto za svečanu priliku. „Pri postavljanju stola imaju podjednako udela koliko domaćičina veština i stvaralačka joj umešnost, toliko i moda.“<sup>21</sup> Noževa, viljuška i kašika bilo je postavljeno onoliko koliko je jela bilo predviđeno. Slanik je svaki gost imao svoj, ili bi dvoje delili jedan. Kad je planiran veliki broj gostiju, na salvetu se stavljala kartica s ispisnim imenom, tako da bi se lakše ustanovio raspored sedenja. Sredina stola bila je ukrašena cvećem u vazama, a poslu ga je služila goste pri tom ne spuštajući čini je s posluž enjem na sto. Za svakog gosta ispisivali su se jelovnici na kupovnim karticama za tu namenu, ili su ih i domaćice same ukrašavale.

Kraljica Natalija Obrenović je 90-ih godina XIX veka na poslepodnevnim primanjima servirala veliki bife, za koji samo znamo da je bio „ne onako bogat, kao što je bio na balovima kralja Milana“.<sup>22</sup>

Sa nekih večera i ručkova na Dvoru Obrenovića kojima je prisustvovala Olga Simonović, sačuvani su jelovnici.<sup>23</sup>

Na zvaničnim večerama, po pravilu, jela su se služila određenim redom: supa, rečna riba, govedina ili jag-njetina s povrćem, morska riba, divljač, živinsko meso, kolači. Za večeru priređenu 13. decembra 1894. služeni su: bistra supa od živine; rajnski losos u sosu od rakova; biftek na baštovanski način; garnirani jastog; prepelice na pirinču; pašteta od guščije džigerice na pariski način; ananas; fazan na ražnju; grašak s krutonima (pečenim komadićima hleba); čokoladna bomba; više vrsta sladoleda i voće.

Na večeri u Dvoru 28. juna 1896. jelo se: krem supa *Sévigné*; korpice punjene kavijarom; rajnski losos na holandski način; rozbif na engleski način; garnirani jastog; prepelice na pirinču, sos od voća *à la Romaine*; štajerske koke na ražnju, srce artičoke s aromatičnim travama; praline-kolač od čokolade; više vrsta sladoleda; sirevi, voće.

---

21 Katarina Popović Midžina, *nav. delo*, 12.

22 Dimitrijević Stošić, *Poleksija, nav. delo*, 95.

23 Iz porodice Olge Ristić (1876-1968), kćeri Aleksandra Simonovića, a udate za Milana, sina Jovana Ristića.

Kad se ovo posluž enje uporedi s onim serviranim u Bakingemskoj palati 1913. godine kod engleskog kralja Džordža V: bistra supa na indijski način; morski rak Monpelje, jagnjeći file *Châtelaïne*, živinsko meso u aspiku na način u Nici; prepelice s povrćem *à la Diane*, hladno meso sa želeom i salata; špargle sa muselin sosom; jagode na toskanski način, šumsko voće u kremu *Sabayon*, razne vrste kolača, *gaufrettes*, vidimo da kulinarska umešnost na srpskom dvoru nije zaostajala za trpezama drugih vladarskih kuća.

Svakodnevni dvorski ručkovi i večere bili su jednostavniji: supa, riba kao predjelo, pečenje kao prvo glavno jelo, živina kao drugo glavno jelo, a sir i voće za desert.

Na ručkove i večere u Dvor pozivani su visoki državni činovnici, visoki oficiri, profesori univerziteta, ugledni Beograđani, strane diplomate sa službom u Srbiji. Recepti dvorskih kuvara širili su se prvo po beogradskim kućama, a kasnije i po imućnijim porodicama srpskih varošica u koje su sa službom odlazili oficiri i državni službenici sa svojim ženama aktivnim u društvenom životu lokalnog stanovništva. Kako se mesio praline-kolač od čokolade koji se služio na Dvoru ne znamo, ali je sačuvan recept za praline-tortu čiji su osnovni sastojci lešnici i bademi, a ne orasi i jaja što je karakteristično za Srbiju, tako da bademi i lešnici u kolačima najčešće ukazuju na još neizmenjen recept prenet iz druge kulturne zone.

U svakodnevnoj komunikaciji, recept predstavlja jedinstven i ponekad usamljen pisani spomenik kulturnog inventara,<sup>24</sup> ali kad ga posmatramo u okviru celokupnog kulturnog sistema, možemo kroz tu kratku pisanu formu da sagledamo kulturna i društvena prelamanja u razvoju srpskog građanskog društva. Na nagle i velike promene ukazuje i to što su u istoj svesci jedan za drugim ispisani recepti za bečke kiflice, tatlje, komisbrot, francuske bombone i uštipke bez kvasca<sup>25</sup>. Recepti kao nosioci informacije po-

---

24 Veština kuvanja po Apiciju, u: *Apicije o kuvanju*, priredila i prevela Svetlana Slapšak, Zagreb 1989, 10.

25 Iz sveske recepata Mileve Živadinović (1872-1942), udate za Dimitrija Živadinovića trgovca, a sestričine Đorđa Pavlovića (1842-1921) predsednika Kasacionog suda, ministra pravde, završio prava na Sorboni. Iz porodice Dimitrijević.

srednici su u kulturnoj razmeni, a pri tom gotovo kao enciklopedijska odrednica beleže trenutke jednog doba. Početkom XX veka u "Koch Buch"-u Savke Dimitrijević<sup>26</sup> recepti su većinom na srpskom, mada ima nekoliko na nemačkom: *Schokolade Torte à la Sacher*, *Shokolade Eis*, *Honig Brot*, *Scokolade Kranzeln*; i nekoliko na francuskom: *Sablés* (sipkavo testo), *Profiteroles au chocolat*, *Sufflé au fromage*, *Sauce béchamel*, *Crème au chocolat*...<sup>27</sup>

Knjige recepata prenose se s kolena na koleno, kćeri i unuke nasleđuju umrljane poluispisane sveske, i dopisuju ih. Recepti se razmenjuju, beleže na otrgnutim listovima hartije, na ceduljama na čijoj poleđini je nečija adresa, broj telefona, ili potvrda o datom vešu na pranje. Sačuvana "Knjiga za mešenje kolača Olge Marinković"<sup>28</sup>, koja sadrži recepte njene babe, podeljena je na poglavlja *Torte* (torta od oraja, torta od kestenja, pomorandžina torta, čokolad masa sa Bleda, reform torta, rozen torta, doboš torta...) i poglavlje *Kolači* (korpice, kiflice od badema, vanil kranclje, londonske štangle, suve štangle za vino od urmi, urme prelivene čokoladom, bombone od voća, bombone od lešnika, puslice...). I pored tog jasnog razvrstavanja, nailazi se i na recepte za slano finije posluženje (kiflice sa šunkom, puding od spanaća, puding od kačkavalja, pašteta od guščije džigerice, slane štangle, pogačice od sira, američanski sendvič...) koje je domaćica za goste sama pripremala.

Od formiranja dobrotvornih društava početkom XX veka, gospođe su sve manje vremena provodile u kući. Broj primanja počeo je da se svodi na svega nekoliko godišnje: na čaj se zvalo manje društvo dva do tri puta, a bar jedanput u toku godine pozivali bi se gosti na "veliko primanje". Sedelo se u salonu, u foteljama, i razgovaralo. U trpezariji je bio postav-

---

26 Iz sveske recepata Savke Dimitrijević (1895-1961), ćerke Mileve Živadinović, udate za Aleksandra Dimitrijevića divizijskog đenerala i maršala Dvora. Iz porodice Dimitrijević.

27 One gospođe koje kao devojke nisu bile slate u švajcarske ili austrijske zavode, strane jezike su učile u Beogradu – u gimnaziji su bila obavezna predavanja iz nemačkog i francuskog.

28 Sveska recepata Olge Marinković (1922-1941), ćerke generala Milutina Marinkovića. Iz porodice Marije Čolak-Antić.

ljen sto s posluženjem koje ne zahteva tanjire i escajg, a “devojka” u crnoj haljini i beloj keceljici služila je šolje čaja. Društvo je već u toj meri bilo modernizovano da se neki put poručivala hrana i pored posluže: kuvarice i “devojke”. Poslasticu *croque-en-bouche* (kuglice od kesten pirea glazirane karameliziranim šećerom, ređaju se u vidu šuplje kule koja se ispuni šlagom) mogli su da naprave samo poslastičari. Poručivali su se i komplikovani slani specijaliteti za hladan bife kao što su guščija džigerica u aspiku ili volovan (toplo pecivo od lisnatog testa punjeno nadevom od mozga, pečuraka, pilećeg mesa), a mogli su i da se iznajme tanjiri i čaše u radnjama koje su se specijalizovale za tu vrstu usluga. O jednom takvom prijemu ostale su sačuvane informacije u kalendaru-notesu<sup>29</sup> u koji je Leposava Bela Pavlović beležila ko je od gostiju dolazio u njihovu kuću na ručkove i večere između 1935. i 1938. Na večeri marta 1937. bilo je 26 gostiju: Živadinovići, Mara i Ljubica Nikolajević, Dušan i Vida Popović, Mihajlovići, general Nedić i Jelica, Vuka Ivanišević, Lozanić, Čolak-Antić, Mladen Popović, Jaša Bajloni i kum Giga; spremljeno je: *bouillon* vruć, pita od spanaća, pita od mesa, šunka sa renom, salata karfiol i celer sa majonezom, sendviči *foie gras*, kiflice sa šunkom, torta od badema, puslice, salata od pomorandži, jabuke i banane sa rumom, sveže voće; od pića crno, belo vino, mineralna voda, oranžada i likeri. Ta velika primanja pred Drugi svetski rat su se zvala *soirée* ili *party*.

Hrana predstavlja samo jedan segment kulture, ali je izvanredan pokazatelj pravog stanja u društvu, a ne idealnog modela. Prikaz načina ishrane u Beogradu od sredine XIX veka do Drugog svetskog rata potvrđuje da je građanski sloj živio prema evropskim merilima. Uporedo s političkom borbom za nezavisnost od Turaka početkom XIX veka, teklo je i kulturno stremljenje Srbije ka Evropi. Pored brojnih promena u svim oblastima života i ishrana se izmenila u gradskoj sredini u kojoj su se susretale i prožimale različite kulture, tako da su prihvaćena nova jela, odnos prema hrani je drukčiji, kao i doba dana kad se obedovalo i način na koji se jelo.

---

29 Iz zbirke Miloša Jurišića.

Gradsko stanovništvo je imalo veliki uticaj na evropeizaciju celokupne Srbije. Nosioi promena bili su ljudi visokog obrazovanja i položaja, a njihove žene mahom su bile vaspitavane i školovane po srednjoevropskim ženskim institutima.<sup>30</sup> Promene se nisu odrazile samo na Beograd, jer, kao što pridošlice sa sela u grad nisu „dugo čuvale svoje seljaštvo, no su brzo ulazile u varoški život i regule, menjale odelo, navike i zanimanje i postajale varošani”,<sup>31</sup> tako je i stanovništvo u palankama prihvatilo novo, odnosno evropsko.



30 Milošević, Mata, Dečaštvo u Molerovoj ulici, u: *Beograd u sećanjima*, 155.

31 Đorđević, Tihomir, *nav. delo*, 32.



**HORS D'OEUVRES (PREDJELA)**  
Saki (Hektor Hju Manro), 1870–1916.

“Predjela su za mene uvek patetično zanimljiva”, reče Redžinald, “podsećaju me na detinjstvo kroz koje prolazimo pitajući se kakvo će biti sledeće jelo – i tokom ostatka obroka žalimo što nismo pojeli više predjela.”

*Reginald at the Carlton, Penguin Complete Saki /Redžinald u Karltonu, Pingvinova sabrana Sakijeva dela/, 1976.*

**JEDINI ZOLIN POROK**  
Edmond, 1822–96. i Žil, 1830–70. Gonkur  
Ponedeljak, 25. januar

Floberove večere ne donose sreću. Vraćajući se s prve, dobio sam upalu pluća. Danas je sam Flober izostao: bio je prikovan za krevet. Tako nas je bilo samo četvorica: Turgenjev, Zola, Dode i ja...

Zola je imao slabost prema dobroj hrani, a kad sam ga upitao da slučajno nije izelica, odgovorio je: “Jesam, to je moj jedini porok; kad kod kuće nema ništa vaļjano za večeru, nesrećan sam, veoma nesrećan. Jedino je to važno; ništa drugo za mene stvarno ne postoji.”

*Pages from the Goncourt Journals (Strane iz dnevnika Gonkurovih), ur. i prev. Robert Baldick, 1962.*



---

### PITAGORINA ISHRANA

Porfirije, 253–306 g.

*Sačuvan je samo fragment ovog dela u kom Porfirije iznosi pojedinosti Pitagorine dijetete. Pisano je oko 800 godina posle smrti filozofa i matematičara, pa je nemoguće kazati koliko je pouzdano. Pitagorejske škole cvetale su širom antičkog sveta i većina ih se držala veganske ishrane, ali to nije obnarodovano jer su takve ideje često izazivale mrštenje vlasti. Prinošenje živih životinja kao žrtvi na oltare bogova bilo je opšte mesto u šestom veku p.n.e.: Pitagora ga je prvi osudio. On je verovao u metempsihozu, selidbu duša, zbog čega je bio protiv ubijanja životinja, iako ovde vidimo da je ipak jeo neke mlečne proizvode.*

Što se ishrane tiče, doručkovao je saće ili med, ručao hleb od prosa ili ječma s povrćem, barenim ili sirovim. Retko bi jeo meso žrtvenih životinja, a i to ne od svakog dela. Uglavnom je kad bi se na izvesno vreme povlačio u oltar bogova jeo hranu koja utoljava glad i žeđ. Za utoljavanje gladi jeo je seme maka i susam i koru morskog luka (trave), pažljivo opranu da se ukloni sok oko nje, stabljike čapljana, listove sleza i ječmenu prekrupu i zrno ječma i leblebije, sve zdrobljeno u jednakim količinama i zaslađeno medom sa Himeta. Za utoljavanje žeđi koristio je seme krastavca i suvo grožđe iz kog je vadio semenke, cvet od korijandera i seme sleza, strugani prkos i najfinije brašno i skorup, sve pomešano s ostrvskim medom. Govorio je da je Herkul taj recept naučio od Demetre kad je poslat u bezvodnu Libiju... U prinošenju žrtve bogovima držao se jednostavnosti, umilostivljujući ih ječmenom prekrupom, kolačem i tamjanom i mirtom, ponekad petlom ili prascetom. Jednom je ipak žrtvovao vola (mada je po tačnijim izvorima vo bio od testa), onda kada je otkrio da je kvadrat hipotenuze ravnostranog trougla jednak zbiru kvadrata preostale dve stranice.

Life of Pythagoras /Pitagorin život/, nav. u: *The Philosophy of Vegetarianism /Filozofiji vegetarijanstva/, 1984.*

---

## LJUDOŽDERSTVO

Viljem Buhler Sibruk, 1886–1945.

*Ovo je sređen opis vrhunca njegovog boravka kod plemena Guere u francuskoj Obali Slonovače, početkom 1930-ih godina.*

Mislim da bi mi bolje bilo da pojasnim stvar pre no pređem na glavnu priču o mojoj avanturi u zemlji Guerea. Jedan od mojih glavnih ciljeva za odlazak u Afriku bio je da vidim ljudoždere, sretnem ih i živim s njima...

Na samom početku sve iznosim načisto, pošto onim što će malo kasnije uslediti ne želim da šokiram ni da uznemirim bilo koga. Pre no što ću otići iz Njujorka rešio sam da kad dođem do ljudoždera, ili uopšte ništa o njima neću pisati, ili ću znati o čemu pišem. Stvarno je odveć glupo pročitati dugačku knjigu ili odgledati film o ljudožderima samo da bi se saznalo da, na kraju, gosti nisu ostali na večeri...

Činjenica je da sam, između ostalog, doneo nekoliko recepata o kojima mogu da govorim s priličnim autoritetom...

Kad sam ih upitao: "Kako to da ste vi ljudožderi a susedna plemena nisu?", naravno prvi beskorisni odgovor bio je da su "Guere oduvek ljudožderi". Isto bi bilo pitati farmera iz Džordžije zašto jede kukuruzni, a nekog iz Nove Engleske zašto jede beli hleb.

No, u toku uobičajenog razgovora jedan starac je ućutkao ostale i rekao: "Napali smo i osvojili neko selo. Kopljima smo pobili neke ljude. Dugo smo marširali, dobro se borili, gladni smo i hoćemo da jedemo. Možda u osvojenom selu ima ovaca, koza i pilića, možda ih nema, ali zašto bi ih klali kad već ima dovoljno raspoloživog mesa? Da li je razborito dopustiti da se ukvari i rasipnički klati drugo, koje nije ništa bolje? Postavio si *nam* mnoga pitanja, i odgovorili smo ti."

Onda su čekali da ja kažem šta imam. Stari crni Sokrat odlučno je otklonio odgovornost. U njegovim pitanjima nije bilo ni traga krivične odgovornosti za ubistvo. Tačno je da su u borbi pobili neke svoje susede. Ali ko sam ja, ili ma koji beli čovek da – u ime Julija Cezara, Karla Velikog, Svetog Luja i krstaša,

---

Amerikanaca Granta i Šermana, Ludendorfa i narednika Jorka – crnom Sokratu kažem da je sasvim u redu što mi to radimo mašinkama, otrovnim gasom i bombama, ali da je nevaljalo i necivilizovano da on to čini kopljem?

“Razlog, dragi moji neprosvećeni prijatelji, zbog kojeg ne treba da jedete svoje susede jeste što, pre svega, ne treba da ih ubijate!”

Ako niste metodistički misionar, morate sačuvati bar malo intelektualnog dostojanstva, čak i u raspravi s ljudožderima. Odgovor je, bez sumnje, bio tu. Budući tako, šta je ostalo za naša dalja filozofska i moralna razmatranja? Ostalo je meso sisara *homo sapiensa*, koji nije zločinački ubijen, više nije *sapiens* pošto je mrtav, nedavno je čisto ubijen, i, po njihovim iskazima koje još valja proveriti, meso je izvanredno. Kad sam ih upitao zašto ga jedu, pitanje su obrnuli protiv mene i rekli: “Zašto ga ne bi jeli?”....

Upitao sam koji se delovi mesa smatraju najboljim. Odgovorio mi je da su bubrežnjak, grudi i zadnjica najbolji. Džigerica, srce i mozak su poslastice, ali ukus im je isti kao tih delova drugih životinja. Drugi je dobacio da je, za neke pak, dlan najmekše i najukusnije parče.

Nešto mi je u njihovim receptima bilo pomalo čudno, naime, neuobičajena dužina kuvanja. Svi su imali isto objašnjenje: meso je najbolje ako se dovoljno dobro skuva, ali kako je tvrđe od drugog, mora se sporije i duže kuvati.

“Ali šta je s mladim, mekim mesom”?, upitah. “Recimo, lepim devojačkim komadom pečenim s bananama. To mora biti mekano kao svaka jagnjetina.”

Pogledaše me pomalo iznenađeno, počеше svi uglas da govore, neki smejući se, drugi s gnevom. “Ali, mi ne jedemo decu i bebe”, rekoše. “Mi smo Guere ratnici, ali ako bi da znaš nešto o tome, nađi neku izgladnelu ženu ili pođi i upitaj nekog od ljudi pantera u francuskom zatvoru.” Jedan od staraca ozbiljno me je pogledao i dodao jednostavnu izreku, punu samopoštovanja koja bi, mi-

---

slim, mogla da bude moto njihovog plemena:  
“Mi smo muškarci i jedemo muškarce.”

Dakle, koliko sam mogao da shvatim, Guere su, u tradicionalnom antropološkom i etnološkom smislu, bili pravi ljudožderi...

Prilika je verovatno bila jedinstvena i osećao sam se obaveznim da je što bolje iskoristim. Uz porciju gulaša s pirinčom, toliko začinjenu crvenom paprikom da bi ukus mogao da izmakne nesviklom nepcu, zatražio sam i da doše mi odrezak i malo parče od grudi da ga skuvam ili da mi ga skuvaju kako god želim.

Beše to meso nedavno ubijenog čoveka, starog tridesetak godina – koji nije zatučen...

Koje god izraze izabrao, kad dobro ili nezgrapno pišem, autentičnost će se pobrinuti sama za sebe, jer nastojim da detalje izložim objektivno i potpuno kao da opisujem prvo iskustvo s irvasovim mesom, ajkulinim mesom ili kakvim drugim neobičnim mesom koje se prvi put kuša...

Sirovo meso je, po izgledu, bilo čvrsto, više grube teksture nego glatko. Po teksturi je, na izgled i dodir, ličilo na dobru govedinu. Po boji je, pak, bilo bleđe crveno od govedine, ali crvenkasto. Nije bilo ružičasto ni sivkasto kao ovčetina ili svinjetina. Kroz crvenu krtinu provlačila su se beličasta vlakna, isprepletana, više žilava nego masna, nagoveštavajući da je možda tvrda. Masnoća je bila svetložuta, kao goveđa ili ovčija. Žuta nijansa bila je vrlo svetla, ali ne sasvim bela kao svinjska masnoća.

Miris bi se mogao opisati kao poznat, karakterističan miris ma kog dobrog mesa krupnije domaće životinje...

Odlučio sam da spremim meso što jednostavnije i nasličnije načinu na koji ga spremamo kod kuće. Mala pečenica bila je na ražnju, a kako o peći nije bilo govora, pošto se nakratko kuvala, krenuo sam da je pečem. To je potrajalo, možda delom i zbog razlike između plinskog plamena i drvenog uglja.

Kad je meso počelo spolja da tamni, zasekao sam ga da pogledam u delimično skuvanu unutrašnjost. Bilo je definitivno bleđe od govedine. Postajalo je sivkasto kao teletina ili

---

jagnjetina, a ne tamnocrveno kao govedina. Masnoća se topila, postajući mekša i žuća. Mimo ovoga što sam rekao, nije bilo ničeg posebnog ili neobičnog. Bilo je skoro gotovo i dobro je mirisalo, spremno za jelo.

Seo sam pred njega, s bocom vina, činijom pirinča, solju i biberom pri ruci. Dugo sam planirao i razmišljao to da učinim, i sad je došlo vreme. Štaviše, sebi sam obećao – to ću da uradim potpuno ravnodušnog, otvorenog i objektivnog duha. No, uskoro sam otkrio da sam pomalo zavaravao i obmanjivao sebe pretvarajući se da mi je stav tako distanciran. Kod prvog, ili nakon prvog zaloga otkrio sam da je u meni bilo nesvesne razmetljivosti, sitnog, obmanom prikrivenog užasa. Jer moja prva gnusna reakcija – tako snažna da je potpuno nadvladala svako zadovoljstvo i sve gastronomske nijanse – bila je prosto osećanje zahvalnosti i ogromnog olakšanja. U svakom slučaju, bilo je savršeno dobro za jelo. Ni u kom slučaju nije imalo nikakav posebno uvrnut, zastrašujući i bezbožan ukus. Bilo je dobro za jelo i, uprkos svoj mojoj inteligentnoj, akademskoj distanciranosti s kojom sam mislio da pristupam tom iskustvu, moje jadno, kukavičko i predrasudno pravo *ja* uzdahnulo je s olakšanjem i potapšalo se po leđima.

Progutao sam veliki gutljaj vina, zalogaj pirinča i pažljivo pojeo polovinu odreska. Dok sam jeo, znao sam sa sve više ubeđenja i izvesnosti kakvo je. Bilo je kao dobra teletina, ne sasvim mlada ali još ne govedina. Definitivno je bilo takvo, i ni nalik ma kom drugom mesu koje sam ikad probao. Toliko je bilo slično dobroj teletini da mislim da ga niko s normalno osetljivim nepcem ne bi mogao razlikovati od teletine. Bilo je to blago, dobro meso, bez ikakvog oštro definisanog ili jako karakterističnog ukusa kakav, recimo, imaju jaretina, divljač i svinjetina. Odrezak je bio malo tvrdi od dobre teletine, pomalo žilav, ali ne toliko tvrd i žilav da ne bude jestiv. Pečenica od koje sam odrezao i pojeo glavni deo, bila je mekana, a bojom, teksturom, mirisom i ukusom me je uverila da je od svih mesa koja su nam poznata, ovo uporedivo s telećim.

---

Što se tiče drugog ukusa ili mirisa koji bi iznenadili onoga ko ga neznajući proba da uzvikne "Šta je ovo?", apsolutno nema ništa. Što se tiče legende o 'dugoj svinji', ponavljane u hiljadama priča i prenošene u stotinama knjiga, ona je u potpunosti lažna. Veliko mi je zadovoljstvo što sam u stanju to kategorično da napišem. Mali dodatak od dinstanog mesa mogao je isto tako da bude teleći, ali je obilje crvenog bibera krilo fine nijanse od osetljivog nepca, te mi je bilo drago što sam ga prvo probao spremljenog na jednostavniji način.

Ako sam počeo, bez obzira na svoje objektivne namere, s nesvesnom zebnjom, završio sam spreman da, posle prvog olakšanja, meso posmatram kao meso i budem sasvim siguran u ispravnost svojih utisaka. Osećam veliko zadovoljstvo što sam naučio empirijsku istinu o nečem o čemu su napisane tolike knjige i tekstovi, uglavnom prepuni pukih spekulacija, glasina, legendi i praznih priča. Ima i ponosa u tome što sam nešto isterao do kraja i svoju dugogodišnju ličnu radoznalost najzad zadovoljio.

*Junge Ways*  
(*Običaji džungle*), 1931.



---

## SUMMARY

---

# SUMMARY

---

Food and alimentation has become one of the top subjects in contemporary media but also in the fields of sociology, anthropology, psychology, ethnology, archeology, medicine, physiology etc. Recipes, cook-books, handbooks for table manners, serving and presentation of food; analysis of nutritional values of different foods, advices for new alimentation habits, demonization of meat and grease, sugar and flour, hundreds of new diets etc, almost daily fill not only press columns, but now represent a whole library of more or less professional and respectable books. Society of abundance is obsessed with food. It brought such radical changes in production, distribution and consumption of food, that it is necessary to examine them if we want to understand the culture of the postmodern world.

It is the fact that food is very source of life – all the people, at any place, in any culture or social group, in every moment of the history depend on food supplies, ways of production giving at the same time specific symbolic value and meaning to the food they choose to eat. Daily activities, social communication, hierarchic orders, class distinctions, but also memories, feelings, pleasure, initiative and creativity – all that is in many various ways connected to food. In one word, food is a vital principle and cultural fact “par excellence”, the first-grade communication channel, economic fact, basic element of survival, structure and dynamics of any society.

Editor of this thematic, two-volume issue of *Kultura*, under the title “Culture of Omnivore” wishes to introduce problems of food and eating into our cultural and academic environment where this topic has so far been quite neglected. With this aim, this issue brings articles of the most relevant authorities in this field (Jack Goody, Pierre Bourdieu, Claude Fischler, Alan Beardsworth, Jean Pierre Polin, Paul Rozin,

---

## SUMMARY

---

Leo Moulin) and numerous other texts entering the framework of contemporary sociological, anthropological, cultural and historical research of food.

Main topics treated in this issue are:

- Theoretical approaches to food and eating;
  - Food as a symbolic system
  - “Paradox of Omnivore”
- Prejudices, customs, meanings of food within religious and cultural systems
  - Social dimension of culinary systems
- Table manners and their social and symbolic meaning
- Culinary systems of great civilizations (Greece, Rome, China, India)
  - Eating prohibitions
- Paradoxes of modern times – abundance and eating disorders, uncertainty and “gastro-anomia”
- Changes related to globalization processes: parallel processes of mondialization, “Mc-Donaldization” of food and revitalization of local and “archaic” traditions
  - Opening to the Other – exotic food and tastes
- Modern eating systems – mediated food (out-of-home food, restaurants)
  - Media culture and food
- Relation between choice of food and worldviews (vegetarianism or gastronomy, ascetism or hedonism)
  - Ambivalent foods: meat
- Symbolic and social importance of milk, bread, sugar
  - Role of drinking – particularly wine
  - Magical aspect of food
- Eating habits of Serbs – traditional and civic variance

The articles are divided into several thematic units:  
First volume: Introduction, Classics, Anthropology, Symbols; Second volume: History, Modern Trends, Health, Aesthetization, Serbs.

Besides theoretical texts of the authorities in this field, there is a serial of short literary medallions dealing with various aspects of food – serious, comic, unusual, usual from various cultures, historical periods and social situations.



---

# CONTENTS

---

---

CULTURE OF OMNIVORE  
Editor dr Jelena Đorđević

---

---

## BOOK I

---

*Jelena Đorđević*  
INTRODUCTION  
FOOD: INTERPRETATIONS AND INNOVATIONS  
I – 11

---

---

## CLASSICS

---

*Jack Goody*  
THE HIGH AND THE LOW: CULINARY  
CULTURE IN ASIA AND EUROPE  
I – 63

Pierre Bourdieu  
*L' HABITUS ET L' ESPACE DES STYLES DE VIE*  
I – 131

---

---

## ANTHROPOLOGY

---

Claude Fischler  
LES FONCTION DU CULINAIRE  
I – 181

Paul Rozin  
LA MAGIE SYMPATHIQUE  
I – 210

Laurence Ossipow  
ALIMENTS MORTS, ALIMENTS VIVANTS  
I – 228

---

I – 327

---

CONTENTS

---

---

SYMBOLS

---

*Claude Fischler*  
LE CHAIR, LE PARTAGE ET L'ORDRE SOCIAL  
I – 247

*Piero Camporesi*  
LA VOIE LACTÉE  
I – 277

*Sidney W. Mintz*  
FOOD, SOCIALITY AND SUGAR  
I – 287

*Dominique Fournier*  
FERMENTS DE CULTURE  
I – 302

*Aida Kanafani-Zahar*  
ÉLOGE DU PAIN  
I – 312

---

SUMMARY

---

I – 325

---

CONTENTS

---

---

**BOOK II**

---

---

HISTORY

---

*Pauline Schmitt Pantel*  
MANGER ENTRE CITOYENS  
II – 11

*Florence Dupont*  
DE L'ŒUF À LA POMME *LA CENE* ROMAINE  
L'OPSESSION ALIMENTAIRE À ROME  
II – 35

*Lucetta Scaraffia*  
AU COMMENCEMENT ÉTAIT LE VERBE  
II – 62

*Françoise Sabban*  
UNE CONSOMMATION CODIFIÉE: LE REPAS  
CHINOIS  
II – 70

*Marie-Claude Mahias*  
MANGER EN INDE/PARTAGE ET  
TRANSACTION  
II – 88

---

MODERN TRENDS

---

Jean-Pierre Poulain  
LA MONDIALISATION ET LES MOUVEMENTS  
DE DELOCALISATION ET RELOCALISATION  
DE L'ALIMENTATION  
II – 121

Elizabeth Rozin  
SAVEURS POUR TOURS  
II – 139

Jean-Pierre Poulain  
ENTRE LE DOMESTIQUE ET L'ÉCONOMIQUE:  
FLUX ET REFLUX DU CULINAIRE  
II – 150

Pavel Campeanu  
LA DIÉTÉTIQUE STALINIENNE OU UBU  
NUTRITIONISTE  
II – 164

---

CONTENTS

---

---

HEALTH

---

*Alan Beardsworth and Teresa Keil*  
THE VEGETARIAN OPTION  
II – 181

*Alan Beardsworth and Teresa Keil*  
CHANGING CONCEPTION OF DIET AND  
HEALTH  
II – 211

*Pjotr Skrabanek*  
L'ALIMENTATION ENTRE ENFER ET SALUT  
II – 234

*Claude Fischler*  
OBÈSE BÉNIN, OBÈSE MALIN  
II – 245

---

AESTHETIZATION

---

*Léo Moulin*  
LE BON PLAISIR  
II – 265

*Jean-Pierre Poulain*  
LA SOCIOLOGIE DE LA GASTRONOMIE  
FRANÇAISE  
II – 275

*Sanja Domazet*  
LITERATURE AND FOOD  
II – 295

---

SERBS

---

*Mirjana Prošić-Dvornić*  
THE CULTURAL AND SOCIAL SIGNIFICANCE  
OF FOOD BY EXAMPLE OF TRADITIONAL  
SERBIAN CULTURE  
II – 315

*Tijana Čolak-Antić*  
TABLE MANNERS IN BELGRADE  
II – 340

---

SUMMARY

---

II – 358

---

I – 330

---

Zahvaljujemo se na pomoći:

DOSIJE

\*



**McDonald's je vodeći svetski ugostiteljski lanac sa više od 31.000 restorana brze usluge.**

Vaš i naš zajednički prioritet je zdrav način života. Zato se trudimo da budemo deo Vaše uravnotežene i kvalitetne ishrane.

U našim proizvodima je izbalansiran odnos ugljenih hidrata, masti i belančevina, a imaju i dovoljno dijetnih vlakana i vitamina. To pomaže da nas lako uklopite u svoje redovne obroke.

Dobrodošli u McDonald's



# KULTURA

---

ČASOPIS ZA TEORIJU I SOCIOLOGIJU  
KULTURE I KULTURNU POLITIKU

---

## KULTURA V SVAŠTOJEDA

Priredila dr Jelena Đorđević

KNJIGA II

---

## SADRŽAJ

ISTORIJA  
SAVREMENI TRENDOVI  
ZDRAVLJE  
ESTETIZACIJA  
SRBI