

# GORE I DOLE: KULINARSKA KULTURA AZIJE I EVROPE

---

U tradicionalnim društvima severne Gane sirova ili kuvana hrana njihovih različitih pripadnika gotovo da se nije razlikovala. Čak je i država kao Gonja, koja se sastojala od odvojenih, hijerarhijski organizovanih slojeva, diferenciranih po pristupu političkim funkcijama, društveno-ekonomskoj ulozi i religijskoj pripadnosti, imala jednostavnu kuhinju. Dokaze diferencijacije ne nalazimo ni u izveštajima prekolonijalnih putnika i prvih administratora, a značajno je da je posetiocima visokog ranga, ne samo Evropljanima, češće nuđena sirova nego kuvana hrana.

Obezbeđivanje hrane za posetioce obično je bilo dužnost lokalnog poglavice ili vođe. U gradskim centrima u kojima su se okupljali trgovci, gazda je obezbeđivao kuvanu hranu za svoje 'strance'. Kada je Binger 1888. posetio grad Salagu u Gonji, primetio je da na krovu staništa njegovog domaćina stoje kotao i varjača, kao znak gostoprimstva koje je taj dobrostojeći domaćin spreman da ponudi (Binger, 1892: ii, 85).

Ni danas situacija nije mnogo drugačija, premda je vidljiv uticaj novog tipa stratifikacije najneposrednije proistekle iz pismenosti i obrazovanja, a vezane za nastavu, administraciju, vojni čin i političku funkciju, naročito sada kad novi oblici primarne proizvodnje, industrijsko gajenje visokorodnih tipova pirinča za

---

tržište, obeležavaju savanu (Goody, 1981). Činioci kao što su uticaj kolonijalne vladavine, nastanak 'nezavisne' nacije, veze sa svetskom ekonomijom, doveli su stanovnike u dodir s različitim tipovima kuhinje i, posebno, s proizvodima industrijske hrane. Pre nego što pokušamo da objasnimo opšte stanje afričke kuhinje za razliku od velikih evroazijskih društava, u narednim poglavljima bavićemo se prirodom industrijske hrane i njenim uticajem na severnu Gannu. No, prvo moramo da pokušamo da odredimo neke od zajedničkih osobina evroazijske kuhinje. Pri tom ću se baviti samo jednim malim segmentom procesa koji sam u prethodnom poglavlju opisao – kuhinjom samom. Čak i ovde sam usredsređen na jednu osnovnu stvar, na karakteristike istinski diferencirane kuhinje koja obeležava jedno kulturno i politički stratifikovano društvo.

Priroda jedne kuhinje u jasnoj je vezi s konkretnim sistemom proizvodnje i distribucije hrane. U svom razmatranju nastanka kineske kuhinje koji smešta u doba Sung dinastije (960–1279), Frimen /Freeman/ razlikuje tri preduslova. Prvo, dostupnost brojnih sastojaka, nekih uvoznih, i veliku raznovrsnost recepta; "jedna kuhinja ne nastaje iz kuvarskih tradicija samo jednog regiona" (1977: 144). U Kini je to bio carski poduhvat, proizvod velikih prestoničkih gradova, prvo Keifenga na severu, potom Hangčua. Drugo, "za kuhinju je nužno postojanje grupe kritičnih, avanturi sklonih konzumenata", ne tek dvorska klijentela koja je i pre toga postojala u Kini, nego šira elita koju je, u ovom slučaju, činila sve brojnija grupacija činovnika i trgovaca koji su donosili ne samo proizvode iz dalekih zemalja i različitih regiona ("zlatne breksve Samarkanda", grožđe sa Bliskog istoka), već i ogromne količine žitarica i druge hrane neophodne za održanje "najvećeg grada na svetu". Marko Polo /Marco Polo/ je opisao veličinu njegovih pijaca i prikazao ga u zadivljujućoj prilici – prolećnoj svečanosti reke (Freeman, 1977; 143). Treće, postojao je stav koji je davao prednost uživanju u hrani. I, četvrti preduslov bio je 'odlučujući' – značajan napredak u poljoprivredi i trgovini koji se dogodio u tom razdoblju. Uvođenje novih vrsta vijetnamskog pirinča omogućilo je dve žetve i otvorilo nove oblasti za obradu; razvoj komercijalne poljoprivrede doprineo je povećanju proizvodnje na selu i potrošnje u gradovima; došlo je do promene u obrascima kako

masovne tako i elitne potrošnje, što je dovelo do uvođenja pirinča, čaja i šećera u jelovnike mnogih baš kao i odabranih.<sup>1</sup>

U ovom poglavlju baviću se jednim opštijim pomakom do koga je svakako došlo u ranijoj kineskoj istoriji, kao i u istoriji drugih kultura. Kad govorim o razvoju diferencirane kuhinje, *haute cuisine* za razliku od proste kuhinje, možda bi bilo bolje govoriti o otmenom i prostom kivanju, kako bi se izbegle neke od specifičnih implikacija upotrebe francuskog izraza na koje Frimen skreće pažnju. U svakom slučaju, smatram da je do te diferencijacije došlo ranije i da je počivala na sistemu proizvodnje i stratifikacije, kakav ne nalazimo u prekolonijalnoj crnoj Africi, uz neke ograničene izuzetke. Nepostojanje takvog sistema proizvodnje čini upotrebu termina kao što su feudalizam ili azijski način proizvodnje sasvim neprikladnim ovom kontinentu, ali je i činjenica koja duboko utiče na njegove kulture. Da bih pojasnio taj kontrast u odnosu na velika evropska i azijska društva, želim da razmotrim način na koji se kivanje diferenciralo u njima. Pri tom skrećem pažnju na činjenicu da ta društva imaju dve karakteristike posebno relevantne za moje potrebe. Prvo, ona primenjuju oblike intenzivne poljoprivrede, koristeći energiju životinja preko pluga i kontrolišući vodu navodnjavanjem i drugim načinima. Drugo, ona koriste pisanje u najrazličitije svrhe – ekonomske, administrativne, književne i 'praktične'. U 'praktičnoj' sferi u kojoj nalazimo primenu pismenosti u vezi s kivanjem, odnosno konkretnije jelovnikom, u ranijim razdobljima srećemo razradu ideja o hrani i jelu u kontekstu kosmoloških i fizioloških sistema. Rasprava o čoveku i njegovom odnosu prema nebu i zemlji sastavni je deo i specijalističke proizvodnje dijetetskih priručnika i kuvara u savremenom svetu.

Upadljiva odlika kulinarskih kultura velikih evropskih i azijskih društava je njihova povezanost s hijerarhijskim čovekom. Ekstremni oblik te diferencijacije je namenjivanje specifične hrane specifičnim ulogama, položajima ili klasama: labudova kraljev-

---

1 Frimen govori o stanovnicima gradova u doba Sunga kao "dotad u svetskoj istoriji najbolje hranjenom masovnom stanovništvu" (1977: 143), zahvaljujući dvostrukoj revoluciji – u poljoprivredi i trgovini.

skoj porodici u Engleskoj, medovine plemstvu u Etiopiji. Međutim, bilo je složenijih i tananijih oblika diferencijacije. Da bismo ispitali i razlikovali neke od osnovnih odlika hijerarhijske kuhinje, prvo treba da se okrenemo antičkom Bliskom istoku, kolevci 'civilizacije' bronzanog doba, gde nam uspon pismenosti i usavršenost grafičkih i skulpturalnih formi omogućavaju da sagledamo obrise jednog kuvanja sasvim drugačijeg po svojim socijalnim implikacijama od onog koje je postojalo u Africi. Egipat nije bio prva kultura pismenosti; čini se da ta čast pripada jednom drugom društvu zasnovanom na navodnjavanju i plugu – Sumerima Mesopotamije. Međutim, u Egiptu su, zbog savršenijih grafičkih svedočanstava vezanih za kult mrtvih, dokazi o ranom društvenom životu bogatiji.

Na samom početku četvrtog milenijuma p.n.e., na slikama iz grobnice sveštenika Taja, u blizini Sagare, prikazani su značajna raznovrsnost namirnica, plodovi šireg raspona poljoprivrednih proizvoda, brojne sluge i razvijen sistem trgovine i nameta. U svojoj monografiji o Mastabima iz Sagare, Margaret Marej /Margaret Murray/ govori o petnaest vrsta hleba i kolača.<sup>2</sup> Postojao je duboki jaz između oskudnog jevolnika seljaštva, koji se sastojao od urmi, povrća i povremeno ribe, i složenih trpeza vladajućih klasa<sup>3</sup> – jaz ne samo u pogledu kvantiteta, nego i kvaliteta, složenosti i sastojaka.

Na složenost kuhinja viših klasa u kasnijem periodu ukazuje nam popis različitih vrsta hleba u Onomastikonu Amenope (20. dinastija, c. 1000 p.n.e.). Taj dokument trebalo je da obuhvati nazive svega što na svetu postoji, iako ne posedujemo potpuni popis, ako je ikada zaista bio dovršen. Posle popisa tipova poljoprivrednog zemljišta i njihovih proizvoda sledi više od četrdeset stavki, počev od brašna (br. 506). S retkim izuzecima, pokazuje se da su odrednice odre-

---

2 Murray, 1963: 56; reference se odnose na M. Murray, *Saqqara Mastabas*, i, 32–40. Kompletan obrok iz prve Saqqara dinastije, vidi: W. B. Emery, *A Funerary Repast*, Scholae Adriani de Buck Memoriae Dicatae, I. Raspravu o žitaricama i hlebu vidi u: Darby et al., *Food: the Gift of Osiris*, 1977: 501 ff.

3 "Seljak je bio zadovoljan s hlebom i lukom, malo sira i ribe, a piće mu je bila voda" (Murray, 1963: 87).

dene vrstama peciva, hleba i kolača spravljanih od žitarica prethodno pomenutih u katalogu (Gardiner, 1947: ii, 228). Žitarice su i osnov 'piva', prvog u nizu od 23 različita pića. Potom se nabrajaju 29 delova vola, počev od generičkog pojma 'meso', do 'glave', 'vrata', itd. Nepotpuni Onomastikon završava se s tri vrste mesa: 'sirovim', 'kuvanim' i 'začinjenim mesom' (bukvalno 'zaslađenim'), trojstvom procesa za kojima je možda prvobitno sledilo nabranje kuvanih jela koja sadrže te tipove mesa. Tako bi redosled vodio od polja, preko kuhinje do trpeze.

Žitarice su u Egiptu predstavljale osnovu ishrane i pripremale su se na mnogo različitih načina. I u Papiirusu Harris (c. 120 p.n.e.) pominje se više od trideset vrsta hleba i kolača. Izgleda da su do tada načini pripremanja i kombinacije sastojaka postali još složeniji. Mešavina brašna, meda i ulja bila je uobičajena; slatkiji su imali značajniju ulogu; turšija i soljenje bili su dopunski kuvarski postupci. Kako je kuhinja bivala složenija, tako se i diferencirala prema društvenoj hijerarhiji. Pokazuje se da su usoljena riba i riba iz turšije bili hrana siromašnih, ako je reč o životinjskim proteinima (Forbes, 1954; 272). I u Mesopotamiji je došlo do slične diferencijacije; govedina je, recimo, bila tipična hrana bogatih. Sumerska izreka izražava taj kontrast kulinarskom terminologijom:

Siromahu je bolje mrtvom no živom;  
Ako ima hleba, nema soli,  
Ako ima soli, nema hleba,  
Ako ima mesa, nema jagnje,

Ako ima jagnje, nema mesa. (Kramer, 1956: 154)

U ovom periodu su i tehnike postajale sve složenije. Pravljene su peći za pečenje grnčarije i cigli, ali i za kuvanje. Bile su to, naravno, peći u kojima se ložila vatra, potom je žar uklanjan da bi se unelo to što treba ispeći, pa se to kuvalo dok se peć hladi, kao što je još uvek slučaj s hlebom i picama u mediteranskoj oblasti. Meso za pečenje rezano je pre stavljanja u vrelu peć, čak i ako je zagrevana spolja. Meso se moralo peći na ražnju; pečenje u pećnici moralo je da sačeka pojavu stalno zagrevanih metalnih pećnica (u štednjacima), koje su bile proizvod industrijske revolucije. Dotad će prženje i pečenje biti veoma različiti procesi.

U Egiptu su tehnike pečenja postale uobičajene, naročito kao način pripremanja hleba. No, onde se raz-

vio i novi način pripremanja mesa komadanjem i pečenjem u peći. U vreme gradnje piramida, veća imanja imala su ciglene peći, mangale s naročitim tepsijama za prženje i razne druge vrste kuhinjske opreme. I u Mesopotamiji su nalažene peći na imanjima hramova; što su hramovi i kraljevska gazdinstva bili veći, veći su bili i delovi za pripremu hrane uz razvoj tehnologije koja je mogla da zadovolji novi obim potreba. Te 'zajedničke kuhinje' bile su pret hodnica vojnih kuhinja, manastirskih trpezarija, trpezarija na koledžima i industrijskih kantina novijeg doba. Organizaciju tih potrošačkih jedinica pratila je specijalizacija kuvarskih uloga i polna transpozicija kućanskih uloga u kuhinjama bogatih. Zidovi grobnice Ramzesa III prekriveni su prikazima muškaraca koji rade u kuhinjama: peku, kuvaju, pripremaju meso i mese testo, obavljajući posao u običnom kućanstvu namenjen ženama. Nova tehnologija kuvanja i specijalizacija kojom je bila praćena, proširili su se izvan kuhinje na zanate kao u slučaju rezervisanosti obrade metala za muškarce. "Spravljači lekova i mirisa umnogome su se oslanjali na kuhinjske naprave i postupke, usavršili ih tako da reaguju na kuvanje, čime su uticali na obradu metala, konačno definisanje laboratorijske opreme i aktivnost prvih alhemičara" (Forbes, 1954: 290). Kao i kod Lodaga, kuhinja je bila prva 'laboratorija', premda su je preuzeli muškarci.

Aspekt sociologije kuvanja vezan za polnu podelu rada bio je veoma rasprostranjen. Od egipatskih vremena, veliki evropski i mediteranski dvorovi zapošljavali su muškarce kao kuvare. Oni su bili ti koji su preuzeli ženske recepte svakodnevnog kuvanja i pretvorili ih u dvorsku kuhinju. U Africi je stratifikacija imala potpuno drugačiji oblik. Onda su žene kuvale na kraljevskim dvorovima i jedva da je bilo nekih (ako ih je uopšte bilo) kulinarskih promena u receptima i postupcima iz svakodnevnog života, jer ovde žene nisu kuvale kao sluškinje, nego kao supruge. Poglavice su bile dužne da obezbede hranu i sklonište trgovcima i drugim putnicima, pa što su gosti bili brojniji više supruga je bilo potrebno za obavljanje često vrlo teškog zadatka pripremanja hrane za posetioce. Čak su i zarobljenice pretvarane u supruge, a iako su i zarobljeni muškarci obavljali ženske poslove kao što je prikupljanje drveta za loženje, verovatno su bili pravi robovi. U svakom slu-

čaju, polne i kuvarske uloge žena retko su odvajane na način na koji se to dogodilo u evropskim i azijskim hijerarhijama. Prostor nije bio podeljen na deo za seksualne partnere, to jest, na harem i deo za spavanje na jednoj, i deo za kuhinjsko osoblje na drugoj strani, što je raspored oličen u velikoj palati Topkapi u Istanbulu. Arhitektonske karakteristike palata u Africi, Evropi i Aziji očigledno su se razlikovale zavisno od broja klijenata, sledbenika, zavisnika i poseetilaca, ali je na njih uticala i priroda zadataka kraljevskih supruga i drugih vazala.

Jaz između Afrike i starog Bliskog istoka video se na tržnici kao i u palati. Videli smo da se na većini seoskih pijaca u današnjoj Africi mogu kupiti hrana i pivo koje su za prodaju pripremile lokalne seljanke. Na antičkom Bliskom istoku, pak, kuvana hrana postala je predmet specijalizovane komercijalne razmene. Pripremanje hrane često je bilo celodnevno zanimanje, za muškarce kao i za žene. Specijalisti koji su se bavili jednim tipom trgovine ili proizvodnje često su bili grupisani zajedno u posebnom delu grada ili sela. Osuđujući proroka Jeremiju na zatvor, kralj Sedekija naredi: “da mu /se/ daje svaki dan po hljeb s ulice hljebarske” (Jer. XXXVII, 21). Hlebarska ulica ukazuje na neki tip organizacije zasnovan na zanatu, iako gilde ne nalazimo samo onde gde su njihovi članovi živeli zajedno. Međutim, ovde su, kao i u delovima srednjovekovne Evrope, specijalizovani poslovi dobili prostorne dimenzije i postali osnov rezidencijalnog okupljanja.

Egipatske grobnice prikazuju nastanak preduslova za *haute cuisine*. No, tek u Grčkoj i Rimu, gde je lako umeće alfabeta potisnulo logografske i silabičke forme pisanja kao i u tolikim oblastima ljudskog delovanja, kuvanje je otevoljeno u pisanom obliku, stvarajući osnovni skup postupaka i recepata koji mogu postati predmet dalje razrade u kuhinjama i bibliotekama bogatih.<sup>4</sup> Polaganje prava na prvu knjigu o kuvanju je sporno. Postoji opis jednog atinskog banketa skitskog posetioca Anaharsisa iz četvrtog veka p.n.e. (Barthelemy, 1824). Kasnije nam Petronije pruža poznati fiktivni, zapravo satirični, opis Trimalhionove gozbe. Tu je elaboracija hrane poprimila

---

4 Stariji recept vidi: Goody, 1977a: 139.

oblik hirovitosti svojstven znatno upadljivijem konzumiranju i uključuje serviranje jednog mesa tako da liči na neko drugo, što je kulinarski trik tipičan za hranu na gozbama.

“Našim mukama ne bi bilo kraja da ne unesoše poslednje jelo, drozdove od finog brašna punjene suvim groždem i orasima. Uslediše dunje, s mnogo trnja, tako da liče na morske ježeve. I to bismo mogli podneti da nas neuporedivo fantastičnije jelo ne navede da poželimo smrt od gladi. Izneto je nešto što nam se učini da je debela guska, s ribom i svim vrstama ptica oko nje, i Trimalhion tad reče: “Prijatelji moji, sve što vidite ovde na trpezi sačinjeno je od jednog tela... Pošto se nadam većem ugledu a ne širem struku, moj kuvar je sve napravio od jedne svinje” (1913: 157).

Ipak su glavni izvori o ranom kuvanju Atenije i često pominjani Apicijev kuvar, koji neki smatraju srednjovekovnim falsifikatom (Vehling, 1936). Apicijeva knjiga, koju raniji autor ne pominje, mogla je biti trgovački priručnik, isprva namenjen jedino kuvarima. Ili je možda više priručnika, uglavnom grčkog porekla, skupljeno u jednu celinu pod imenom poznatog gurmana u trećem veku p.n.e. Bez obzira na njeno poreklo, knjiga je budila veliko interesovanje sve do renesanse. U Italiji nastaju brojni rukopisi u XIV i XV veku. Knjiga nije bila vodič za obično jedenje, već u biti gastronomska knjiga, namenjena ‘povlašćenoj manjini’. “Apicije”, primećuje Veling/Vehling/, “nije mario ni za vreme ni za rad” (str. 24).

Gastronomске pretenzije Rima dovele su do niza zakona koji su bili pokušaj da se uspostavi kontrola izdataka za hranu i ograniči obim preterane potrošnje. Mada se čini da to zakonodavstvo nije imalo previše učinka, ono ukazuje na trajni element opozicije *haute cousine* iz moralnih ili političkih razloga, pod okriljem puritanizma ili egalitarizma. Čak i ako se ti zakoni tumače kao pokušaji očuvanja strukture postojeće nejednakosti, već samo njihovo donošenje ugrožava hijerarhiju. Resantiman je, zaista, inherentan javno diferenciranoj kuhinji.

Pre Apicija, možda najstarija kulinarska rasprava koja je došla do nas, delo je Atenija, iz egipatskog grada Naukratije, sačinjena oko 200. g. p.n.e. pod nazivom *Deipnosofisti*, ‘Poznavaoци umeća obedovanja’ ili ‘Gozba za upućene’. Koristeći uobičajenu akademsku tehniku plagiranja starijih rukopisa, on je



prikupio napomene više od 800 različitih autora o obrascima i običajima starih. Rasprava se uglavnom bavi hranom i njenim usavršavanjem. Na jednom mestu autor nabraja 72 vrste hleba koje su se spravljale u Grčkoj. Kako su te različitosti uglavnom geografski klasifikovane, različiti lokalni nazivi mogli su biti korišćeni za istu vrstu hleba. No, druge varijacije u prirodi dostupne hrane označavale su društvenu hijerarhiju, uz naglasak na bogatim, luksuzu i razlici kao takvoj. Značajno je da sama knjiga ima oblik razgovora na gozbi koju priređuje bogati Rimljanin, odražavajući veliko zanimanje za gastronomiju u višim klasama; reč *symposium* prvobitno je označavala vinsku zabavu. Osnovni elementi razmetljivog konzumiranja, rad slugu i kulinarska elaboracija svojstveni visokom društvu izloženi su u narednom odlomku rimovanog prevoda (Bohn i, 238):

“Tad dva roba uneše valjano izribanu trpezu,  
potom još jednu, pa još jednu dok  
soba ne bi puna, onda viseće lampe  
zasvetleše i prosuše svetlost po svečanim krunama,  
i travama i jelima velike finoće.  
A onda sve umetnosti stupiše da  
ulepšaju taj najraskošniji obrok.  
Ječmenih kolača kao sneg belih pune košare,  
a onda ne izneše proste lonce  
već lepe sudove, koji dobro raspoređeni  
ispuniše bogatu trpezu, jegulje i još jegulja,  
jelo za bogove. Onda stiže ovalni pladanj  
isto toliki, slasne sabljarko prepun,  
a onda mrsna sipa i ukusni mnogi  
dugoprsti polipi. Posle toga  
drugi krug jela stiže na trpezu,  
tek skinutih s vatre,  
bogatih sočnim mirisima. I tu opet bi  
čuvena sipa, i morski luk, i slasni kolači  
slatki nepcu, i veliki pšenični kolači,  
golemi kao jarebice, slatki i okrugli čiji  
ukus dobro znaš. A upitaš li čega je  
tamo bilo još, pričaću ti o sočnom pečenju,  
svinjskom bubrežnjaku i veprovoj glavi, sve vruće;  
jarečim kotletima i dobro skuvanim svinjskim nogicama,  
i govedim rebrima, glavama, vilicama i repovima.  
Onda opet jare i jagnje i zec i živina,  
jarebice i ptica iz potoka.  
I zlaćanog meda i čvrstog krema je bilo,  
i sira, za koji se sa svima slažem da je

najfinija hrana. Kad svi bismo  
presiti hrane i pića, robovi  
odneše još pune stolove, a drugi  
nam doneše tople vode da operemo ruke.”

Autor često citira Arhestrata, pisca još starije rasprave o *gastrologiji*:

“Ali Arhestrat toliko bejaše privržen raskoši, da je proputovao svaku zemlju i svako more s velikim marom, kako mi se čini, da bi pomno tragao za svim što bi bilo u vezi s njegovim stomakom; i, kao ljudi koji pišu vodiče i putopise, i on je želeo da se spram svega odnosi s najvećom tačnošću, i da kaže gde se svaka vrsta jela može naći u najsavršenijem obliku<sup>5</sup>.”

Ovaj navod nam skreće pažnju na još nešto u vezi sa *haute cuisine*, naime, na njenu zavisnost od mnoštva jela, koja su većinom izum specijalista. Ipak, nikako u potpunosti, pošto otmena kuhinja uključuje i transformiše i ono što je, s nacionalne tačke, regionalna hrana seljaka i kuhinja egzotičnih stranaca. Ako se radi o klasi i kuhinji, onda viši položaj u hijerarhiji, znači i šire kontakte i šire vidike.

Tako je otmenija kuhinja neminovno morala da prihvati sastojke 'spolja'. To ni za šta ne važi toliko koliko za onaj najvredniji element kuvanja, za egzotične začine čiji se promet tako naglo širio posle Aleksandrovih istočnih osvajanja. Sama reč izvedena je od latinskog *species*, koje označava robu posebne izuzetnosti ili vrednosti za razliku od artikala obične trgovine.<sup>6</sup> Začini iz Kine, jugoistočne Azije, Indije, Persije, Arabije i istočne Afrike bili su bitan deo rimske trgovine, a kvart začina postao je poznati deo prestonice. Obim trgovine egzotičnim luksuznim robama ukazuje na veliko bogatstvo carstva, jer su se te robe obično razmenjivale za plemenite metale. Na unutrašnjem planu, distribucija tih vrednih roba bila je tesno povezana s hijerarhijom, kao i druga hrana. Apicijevi recepti, pod pretpostavkom da potiču iz Augustovog doba, prvi su govorili o začinima u modernom smislu; oni su bili “pre svega za trpezu bogataša” i “na zapad su doneli novi način života” (Miller,

5 *The Deipnosophists* (transl. C. D. Yonge), 3 vols., London, 1854, II, 437.

6 J. I. Miller, *The Spice Trade of the Roman Empire*, Oxford, 1969.

1969: 10). Ta uvozna roba pratila je egzotična jela kao što su bareni začinjeni noj, ždral i flamingo, ili bogati ragu *à la Baiae*, koji se sastojao od mlevenih ostriga, dagnji, morskih ježeva, mrvljenih koštica ananasa, rutvice, celera, bibera, korijandera, kima, slatkog vina za kuvanje (*passum*), ribljeg sirćeta (*liquamen*), jerihonskih urmi i maslinovog ulja (str. 11). Hijerarhija hrane bila je podjednako dobro uspostavljena u rimskoj Italiji, u književnosti baš kao i u životu.

Kulinarska diferencijacija kulture nije bila samo fenomen klasičnog sveta – svojstvena je i svim glavnim društvima evroazijskog kontinenta. Ona je vezana za posebnu vrstu hijerarhije različitih 'stilova života', hijerarhije koja, sa svoje strane, počiva na određenom tipu sistema poljoprivrede. Vrsta diferencijacije na koju nailazimo u mediteranskom svetu, kao i vrsta protivljenja koju je izazivala i na konceptualnom i na političkom nivou, najvidljivija je u možda najsloženijoj od svih kuhinja, kineskoj kuhinji.

Tamo je diferencijacija u kuvanju poprimila i privatne i javne, kao i regionalne i hijerarhijske forme. Mnoge od razlika u toj prostranoj zemlji bile su geografske. U XIII veku, u južnoj Sung prestionici Hangčou, koju je Marko Polo znao kao Kinšaj ili Kinšai, 'Nebeski grad', nesumnjivo 'prvi i najsajniji grad na svetu' (1958: 213), ili u XX veku, u severnoj Sung prestionici Kajfengu, u restoranima su služili raznoliku regionalnu kuhinju, spremajući za izbeglice kao i za velike porodice pristigle iz udaljenih delova kraljevstva. Čini se da su upravo ti regionalni restorani u prestionici formirali osnov različitih 'škola' na koje je visoka kuhinja bila podeljena, jer ona nije bila tek posebna karakteristika bogatih za razliku od siromašnih. Ona je stizala do šire publike preko restorana u kojima su čak i oni skromnijih mogućnosti porodične svečanosti proslavljali velikom gozdom.

Kineska kuhinja često se deli na četiri glavna regiona, iako izgleda da ih je u doba Sunga bilo samo tri (Freeman, 1977: 168). Jela severne kuhinje su bljutavija i sadrže mnogo jagnjetine i konzervisane hrane; neki tvrde da su 'kisela'. Njihova osnova su pšenica i proso, u obliku knedli, zemički, valjuški i kolača, često filovanih. Južna kuhinja, kakva je, na primer, u delti Jangcea, koristi svinjetinu i ribu i zasniva se na pirinču; bila je sezonskija i ponekad

uključivala žabe, jelo koje su severnjaci smatrali neprihvatljivim koliko i Englezi u Francuskoj. I sečuanska kuhinja se zasnivala na pirinču ali je bila ljuća zbog upotrebe ljute paprike; uz nju obično idu čaj i lekovito bilje, pošto je Sečuan bio veliki centar njihove proizvodnje. Ovim trima sada se dodaje i kantonska kuhinja, kojoj su svojstvena slatka i kisela jela.

Drugi autori tvrde da je tradicionalna podela na pet regionalnih kuhinja i to smatraju primerom opšte zaokupljenosti brojem pet. Severne kuhinje su honanska i šantunška, a južne sečuanska, fukinška i kantonska. Međutim, neki čak i tu kategorizaciju smatraju preuskom, makar i uz primenu Vejevog (Wei) kriterijuma za školu koju restorani koji joj pripadaju mogu da “ponude... gospodi svake noći na zahtev više od stotinu različitih jela spremljenih od lokalnih proizvoda” (Andreson, 1977: 354)<sup>7</sup>. I Čang /Chang/ ukazuje (1977: 14) da su kad se pominju čing /Ching/ *ts'ai* (pekinška jela) i čuan /Ch'uan/ *ts'ai* (sečuanska jela) kao glavna potpodela kineske kuhinje, ti stilovi preklasifikacija restorana nego lokalnih kuhinja; Peking *ts'ai* su, recimo, hrana koja se služi *van* Pekinga i kombinuje mnoge lokalne specijalitete iz severne Kine.

Ipak, regionalna diferencijacija očito nije bila tek stvar restoranskih stilova. Ona je, između ostalog, zavisila od osnovnih životnih namirnica, žita i prosa na severu. Kao i u većini vanevropskih kuhinja, meso je imalo srazmerno mali udeo u jelovniku. Mada pod uticajem budizma, Kinezi nisu kao mnoge indijske grupe meso odbacili iz duhovnih razloga; jednostavno ga nije bilo dovoljno. Što ga je bilo, uključujući pseće meso, jelo se, a čak ni ljudsko nije bilo apsolutni tabu. Jedenje ljudskog mesa praktikovano je u

Kini u Tang periodu na prilično otvorene načine:

“Nije bilo nimalo retko da razjareni podanici Tang dinastije raskomadaju telo podmićenog ili tiranskog činovnika i pojeduju ga... Neki sudski činovnik, koji je uživao naklonost vladara, 739. godine je primio mito da prikrije zločin svog kolege; afera je izbila na svetlo dana i vladar je naredio da se prestupnik surovo izbičuje, nakon čega je činovnik koji je nadzirao kažnjavanje odsekao komad žrtvinog srca i pojeo deo njegovog tela.”

---

<sup>7</sup> Richard Hughes, “A toast to monkey head”, u: *Far Eastern Economic Review*, 29/4/1972, 27–28.

Šefer /Schafer/ pominje ovaj incident kao primer 'ceremonijalnog kanibalizma' (1977: 135), ali su i drugi činioци bili prisutni. "Godine 803. neki oficir predvodio je pobunu protiv zapovednika, ubio ga i proždrao." Izgleda da je ovakvo konačno rešenje bilo način obezbeđivanja osvete, sličan izlaganju žrtvine glave na motki ili gvozdenom šiljku ili komadanju njenog tela, što se prakticalovalo u Evropi i podсахarskoj Africi. Jedan od novijih primera drugog daje Dž. F. Rouland /J.-F. Rolland/ u opisu šokantne Vuileove /Voulet/ i Šanoanove /Chanoine/ ekspedicije u Čad krajem XIX veka; prvo su prakticalovale i kaznene ekspedicije kolonijalnih vlasti (Weiskel, 1980, naslovna strana). I u doba dinastija Juan i Ming ljudsko meso ponovo se pojavljuje na jelovniku; obavesteni smo o na pari kuvanim valjušcima punjenim mlevenim ljudskim mesom. Izgleda da su, ipak, 'osvetnički kanibalizam' i 'gurmanski kanibalizam' bili ređi od 'očajničkog kanibalizma' koji se redovno beleži u vremenima gladi i nesreća (Mote, 1977: 243). Za vreme dinastije Čing /Ching/ (1644–1911), lokalni godišnjaci često pominju izreku "Ovo je godina u kojoj ljudi jedu jedni druge" kad govore o gladi, mada je napominjano da je treba uzeti metaforički a ne bukvalno (Spence, 1977: 261).

Ostavljajući po strani proteine životinjskog porekla, postoji linija koja deli istočnu Aziju na dve grupe: onu koja zavisi od mlečnih proizvoda (Indija, Tibet i centralnoazijski nomadi), i onu koja odbacuje tu hranu (kategorija kojoj su, bar u nekim periodima, pripadali i Kinezi). Glavni izvor proteina u Indiji su mahunarke i mlečni proizvodi. Odsustvo mlečnih proizvoda u Kini je povezivano s preovladavanjem soje koja obezbeđuje istu vrstu sastojaka, ali na ekonomičniji način (Anderson, 1977: 341)<sup>8</sup>. Gajenje pirinča dostiglo je visoke prinose na jugu; Kinezi ipak i

---

8 Andersonovi su takođe primetili da većina Azijaca ne može da svari neprerađeno mleko, osim dok su deca, jer im creva prestaju da proizvode enzim laktoze negde u šestoj godini; zato oni koji zavise od mlečnih proizvoda tretiraju mleko bakterijama kao što je *Lactobacillus* kako bi razbili laktozu. Ta tehnologija bila je previše identifikovana sa severnim 'varvarima' da bi se raširila u Kini, mada se slične bakterije koriste u pripremi soja sosa i drugih fermentata. Pošto je sojino zrno teško svarljivo ako se samo skuva, mora se prerađivati u fermentisanu kašu i druge proizvode (Anderson, 1977: 341).

dalje u soji nalaze efikasniji način za proizvodnju proteina od uzgoja stoke. Nepostojanje krda stoke i postojanje soje omogućilo je gustu naseljenost u gradu i selu. Sami Kinezi ponekad tvrde da je odbacivanje mlečnih proizvoda bilo način da se razlikuju od susednih nomada i tako, u smislu ishrane, sačuvaju nezavisnost. Te dve stvari nisu nespojive. Danas se, međutim, pred osnovnim proizvodom industrije hrane – zaslađenim kondenzovanim mlekom – stav ubrzano menja.

Koliko po regionalnim varijacijama, kuvanje se razlikovalo i prema sloju kom je lokalna grupa pripadala. Ekstremni primer bio je egzotični raskoš vina koja su od VII do X veka bila rezervisana za careve. Raznovrsnost je, međutim, išla i dalje. Marko Polo primećuje da meso krupnijih životinja “jedu bogate i više klase. Ostale, niže, ne usuđuju se da jedu sve vrste nečistog mesa”.<sup>9</sup> Kako konstatuje Žerne /Gernet/, “Krajnosti u bogatstvu i siromaštvu među klasama koje su činile stanovništvo Hangčua bile su tolike da se i hrana koju su jeli bogati morala razlikovati od one koju su jeli siromašni.”<sup>10</sup>

Čang (1977: 15) smatra da je razlika između bogatih i siromašnih u Kini bila veća no u bilo kojoj zemlji na svetu. Štedljivost seljaka je funkcija njihovog društvenoekonomskog položaja. Među bogatima, štedljivost se smatra vrlinom, ali vrlinom koja se vidi, pošto se periodi posta smenjuju s periodima gozbe; na ovom nivou, oskudni jelovnik više se vezuje za post i voljno odricanje nego za glad i više sile; apstinencija je internalizovana kao put ka milosti a ne kao posledica spoljnih pritisaka koji su bili naznaka smrti od gladi.

Uvoz indonežanskih i drugih začina u doba dinastije Tang povećao je razlike između kuhinja bogatih i siromašnih (Schafer, 1977: 110). Bogata domaćinstva uglavnom su bila svikla na hranu iz uvoza; “strana hrana (da ne pominjemo stranu odeću, stranu mu-

---

9 Marco Polo, *The Travels* (trans. R. Latham), London, 1958, 215. I u Arabiji je bilo “ljudi od ugleda i bogatstva koji su jeli kvalitetniju hranu” (str. 311). “Jeli su sve vrste mesa, uključujući pse i divlje zveri i životinje svake vrste koje hrišćani ne bi takli ni za šta ne svetu” (str. 220).

10 Jacques Gernet, *Daily Life in China on the Eve of the Mongol Invasion, 1250–1276*, London, 1962, 136.

ziku i strane plesove) bila je obavezna na ukusno pripremljenim gozbama, pri čemu su jela spremljena na indijski način bila neizbežna” (str. 127). Aristokratska domaćinstva tog doba pokušavala su da prevaziđu sezonske nestašice korišćenjem velikih količina leda. Pri tom se diferencijacija nije ograničavala na sekularnu sferu. Frimen piše o periodu Sung dinastije: “‘Monasi’ su živeli u velikoj raskoši; hramovi su o budističkim praznicima priređivali bogate i velike gozbe” (1977: 164).

Hijerarhija kuhinja bila je podjednako stvar javne i privatne potrošnje. Javno, hranu su obezbeđivali brojni restorani, zvanično klasifikovani u dve grupe, mada su zapravo mesta za jelo i krčme nudili svakovrsne ponude za svačiji džep. Ideja o obimu može se dobiti uvidom u veličanstveni dvanaestovekovni rukopis “Prolećni festival na reci”, koji opisuje život u severnoj Sung prestonici.<sup>11</sup>

Čajdžinice u Hangčuu koje su posećivali imućni bile su bogato ukrašene prikazima cveća, patuljastim biljkama i delima slavnih slikara i kaligrafa. Druge su imale pevačice na podijumu i bolji svet ih je izbegavao. Krčme su se razlikovale po jelovnicima i pićima koje su nudile. Neke su uz piće nudile samo pite, a plebejskije od njih bile su tek gruba i sklepana skloništa. “Neke pak u kojima su se mogli sresti samo ljudi iz najnižih klasa (nosači, pomoćni prodavci, zanatlije, sluge) uz piće su nudile samo supu od boba, ostrige i dagnje.”<sup>12</sup> Restorani su pripremali hranu za isti deo društva za koji i čajdžinice i krčme, a svi su bili deo urbane scene “premrežene svetom prostitutki” (Freeman, 1977: 159). Svaki prestonički restoran imao je na jelovniku veliki izbor jela. Na drugim mestima koja su prodavala knedle, spremala se hrana za skromniju klijentelu.<sup>13</sup> Asortiman kuvane

---

11 *Ch'ing-ming shang-ho t'u*, objavljeni reprint Wen Wun Pressa iz Pekinga. Vidi: Roderick Whitfield, “Chang Tse-Tuan's Ch'ing-ming Shang-ho T'u”, doktorska teza, Princeton University, 1965. Zahvaljujem dr. Whitfield na referencama. Svitkom poznatim kao *Spring Festival on the River* počinje i opis Sung kuhinje Majkla Frimena (1977: 143).

12 Gernet, *Daily Life in China*, str. 50.

13 Izgleda da su Kinezi počeli da prave knedle (*mien*), ali tek pošto su sa zapada prihvatili tehnike mlevenja brašna na veliko; brašno je izgleda pravljeno još u I veku p.n.e. (Yu, 1977: 81).

hrane bio je vrlo bogat, neka se čak spremala u radionicama koje su snabdevale ulične prodavce i torbare kojima su bile preplavljene ulice većih gradova.

Druga institucija koja je obezbeđivala hranu za javnost bila je gostionica, koju su toliko koristili putnici. Te gostionice delovale su kao društveni centri za lokalno stanovništvo, kao i u drugim delovima sveta, igrajući važnu ulogu u razmeni novosti i tračeva, kao mesta za okupljanje gde se moglo raspravljati o svemu, pa i planirati ustanke (Spence, 1977: 290).

Jasno je da je distribucija koja je pratila ovu razrađenu diferencijaciju rangova i restorana bila izuzetno složena. Prema Marku Polu koji je posetio južnu Sung prestonicu u XIII veku, grad je imao oko 100 milja u prečniku i deset glavnih pijaca, da ne pominjemo bezbroj lokalnih, na kojima se tri puta nedeljno okupljalo četrdeset do pedeset hiljada ljudi “koji su donosili na pijacu sve što bi se moglo zamisliti za održanje života” (1958: 214). Bili su neophodni ogromni tovari uvozne hrane dovoženi rekom i drumom, da bi se prehranilo stanovništvo čiji je broj bio toliki da “bi svako ko vidi toliko mnoštvo jedva poverovao da je moguće naći toliko hrane da se napune tolika usta” (str. 216). Količine su zaista bile neverovatne i posetilac procenjuje da je gradu trebalo 43 zaprežnih kola, skoro 100 funti, bibera svaki dan.

Po organizaciji snabdevanja, vlasti, zanata, slobodnog vremena, po svom odevanju, raskoši kuća i obimu trgovine s trgovcima iz Indije i drugih krajeva, po upotrebi papirnog novca, po svemu tome je svet Kine daleko nadilazio Evropu XIII veka. Upravo u svetlu te 'zaostalosti' Zapada mora se, u vreme kad ga neki počinju smatrati 'jedinstvenim', posmatrati njegov kasniji napredak. 'Jedinstvenost Zapada' videće se tek tri stotine godina kasnije; njegova nadmoć potrajala je otprilike isto toliko, do uspona industrijskog Japana.

Mada je kineska kuhinja bila regionalno diferencirana, postojala je i neka vrsta nacionalne tradicije zasnovane na dvorskoj kuhinji, ali delom potekla i iz seoskog života.<sup>14</sup> Sam dvor bio je jedna izuzetno složena organizacija koja se većinom bavila nabavkom

---

14 Gernet, *Daily Life in China*, str. 133 ff.



hrane i njenom pripremom za stanovnike dvora i ponuda za pretke. To naročito važi za dinastiju Ming. Kako joj je osnivač bio “prostak iz najnižeg sloja kineskog seljaštva” (Mote, 1977: 210), dinastija se izuzetno trudila da obnovi tradicionalne norme. Dvorske kuhinje vodile su tri grupe ljudi, kuhinjske sluge,<sup>15</sup> evnusi i dvorjanke.<sup>16</sup> Kuhinjskih slugu bilo je od tri do šest hiljada u različitim razdobljima. Evnusi su postajali sve značajniji ne samo u vezi s hranom nego i u celoj administraciji; jedna procena pominje brojku od 70 000. Od samog početka, evnusi su bili dodeljeni posebnim odeljenjima za bavljanje hranom i pićem, to jest, dvorskom apotekom, carskim vinskim odeljenjem i, konačno, uzgojem povrća. Evnusi su nadgledali nabavke svega potrebnog za dvor i kontrolisali spoljnu trgovinu, upravljali carskim imanjima, fabrikama, skladištima, baštama i pašnjacima i obavljali trgovinu na pijacama (Mote, 1977: 212–13).

Za vreme dinastije Ming, Ministarstvo rituala bilo je nadležno i za obrede za mrtve i za velike gozbe za žive; koristila su se dva karaktera iste transkripcije, premda se jedan odnosio na ‘puteve mrtvih’, a drugi na ‘puteve čovekove’, čime je isticana paralela između žrtvovanja i gostoprinstva (Mote, 1977: 218); razlika je bila u tome što je hrana za mrtve morala da bude ‘čista’. Izgleda da su se ponude bogovima sastojale od dinstanog mesa, ali i mesa divljači (str. 134). Životinje su pribavljane porezom ili sa carskih poseda; u prestonicu ih je kanalima dovozila flota barži koju su organizovali evnusi–birokrate. Na tim ceremonijama, religioznim ili sekularnim, naglasak je bio na tradicionalnoj hrani (Schafer, 1977: 133), što je bio znak ceremonijalnog konzervativizma.

Jedan od glavnih razloga za velike bankete i onda, kao i sad, bilo je da se zabave strani posetioci (str. 133). Običaj je bio da žene budu isključene s ovih kao i s drugih velikih gozbi. Međutim, carica je isto-

---

15 Pod uticajem sa severa u ranom Ming periodu ustanovljeno je nekoliko naslednih zanimanja ali se to, prema Motu (1977:211), ‘nije uklapalo u stvarnost kineskog društva’ pa je bilo odbačeno.

16 Na severu Kine za vreme Tang dinastije kovanje je bilo uglavnom muško umeće, dok je na jugu preovladavao drugačiji stav (Schafer, 1977: 129). U Hangčou je kasnije postojala tradicija žena kuvarica (Freeman, 1977: 157).

vremeno priređivala večeru na carskom dvoru za žene ambasadora i druge gošće Palate ženskog mira.

Nasuprot tome, obični obroci jeli su se u društvu vlastitih žena i drugih članova porodice, u domovima običnih ljudi kao i elite.<sup>17</sup> Zabeleženo je da je samo jedan klan razdvajao žene i muževe u vreme obroka i drugih porodičnih prigoda; poštovali su ih zbog toga što se drže starih običaja, ali ih drugi nisu u tome sledili (Mote, 1977: 254). Izgleda da su obrasci porodičnog obedovanja bili slični i u srednjovekovnoj Evropi i, mada isto zajedništvo nije uvek postojalo u indijskim domovima, ta društva ipak predstavljaju opšti i uverljiv kontrast afričkim u kojima muškarci i žene po pravilu jedu na odvojenim mestima i gde su zabrane zajedničkog obedovanja pre svega polne a retko horizontalne prirode. Struktura trpeze vezana je za strukturu braka, koja je opet u korelaciji s postojanjem miraza i sistemom nasleđivanja. Tamo gde žene nasleđuju i imaju položaj, one obeduju s muškarcima istog statusa, uživajući u istoj kuhinji.

Diferencijacija kuhinje jasno je vidljiva u pisanim delima o kineskoj kuhinji. U vreme Tang dinastije (618–907), pa i ranije, pojavio se znatan broj knjiga poznatih kao kanoni o hrani, odnosno određujući tekstovi o hrani. To nisu bili kuvari; više vodiči za ishranu čija je osnovna namera bila da upute pripadnike elite u ispravno pripremanje uravnoteženih jela. Pod uticajem učenih farmakologa kao što je Meng Šen /Meng Shen/ iz VII veka, jela su prvobitno koncipirana u medicinske svrhe, da bi tek kasnije mnoga od njih počela da se smatraju gurmanskim (Schafer, 1977: 87).

Veliki deo starijih kineskih rukopisa iz ove oblasti bavio se medicinskim problemima. Hu Su–hiewa /Hu Ssu–hui/ *Načela zdrave ishrane* (1330) oglasila su da se “mnoge bolesti mogu izlečiti samo hranom” i označila važan napredak u dijetetskoj medicini. Možda su tipičnija Či Mingova /Chi Ming/ *Osnovna znanja o hrani i piću* (1368), koja podvlače značaj prevencije bolesti i uključuju mnoga znanja starijih travara. Ve-

---

17 Zajedničko obedovanje kao da je više gradski nego seoski običaj. Hsus obaveštava o tome da muškarci i žene sede odvojeno, iako supruge većine starijih muškaraca ponekad jedu za muškim stolom. Muškarci i žene u gradovima mogu jesti zajedno (1977: 304).

ćina Kineza, učenih ili neukih, bila je delimično svesna osnovnih koncepata na kojima je knjiga počivala, ali bi poštovanje svih tabua i upozorenja, kako primećuje Mote, “učinilo jedenje praktično nemogućim” (1977:233). Kao i u mnogim drugim proizvodima rane pismenosti, ‘poriv klasifikovanja’ nadilazi razumne ljudske svrhe i dovodi do preterane sistematizacije koja tako duboko utiče na kosmologiju i religiju knjige da bi njena uputstva ponekad mogla slediti samo malobrojna elita religioznih muškaraca i žena, najčešće pismenih. Sa stanovišta (njenog) ta elita bi se mogla smatrati ‘ortodoksnom’, s drugog, pak, ‘ekstremističkom’. Antropolozi i sociolozi često su skloni da smatraju da formulacije običaja i verovanja takvih grupa predstavljaju suštinske karakteristike date kulture. Mote, na primer, govori da nas Či Mingove pretpostavke o “filozofskim osnovama shvatanja hrane kao aktivnog činioca u kosmičkom procesu” suočavaju sa “izvorima autoriteta na koje su se svi Kinezi oslanjali u uređivanju i očuvanju svih sastavnih delova njihove civilizacije” (str. 234). Postoji, međutim, i alternativno stanovište koje takve pisane proizvode, kao i neke usmene, smatra plodom a ne otkrovenjem, videći u njima uzdizanje jedne moguće filozofije iz skupa generalizovanih sastavnih delova, a ne otkriće osnova nekog pojmovnog sistema.

No, sa svakog stanovišta, jasno je da su pisani izrazi kineske kuhinje, uglavnom, predstavljali kulinarsku kulturu viših klasa, u književnom ili tehničkom obliku. Jedan od uzbudljivih primera drugog je pesma koju je pesnik iz III ili II v. p.n.e., mnogo vekova pre Ateneja, spevao o svojim omiljenim jelima:

“Onde gde su trideset lakata u doba žetve  
visoki stogovi žitni;  
onde gde se pite prave od prosa i kukuruza  
gosti gledaju kipuće lonce  
i mirišu ljutinu zabiberenih trava.  
Vešti kuvar dodaje šnite ptičjeg mesa,  
goluba i žute čaplje i crnog ždrala.  
Imaju ukus jazavičjeg paprikaša.  
O, dušo vrati se da se hraniš onim što voliš!  
Onda donose  
svežu kornjaču i slatko pile kuvano u siru  
koji je napravio čovek iz Čua.  
I usoljeno sisanče  
i meso šteneta što pliva u sosu od džigerice  
sa salatam od rendane rotkve u morskoj vodi;

sve servirano s ljutim začinom južnih šuma  
zemlje Vu hrane.

O, dušo, vrati se da kušaš mesa koja voliš!  
Pečena čavka, patka na pari i prepelica sa roštilja –  
sve ptice su tu.

Kuvani grgeč i čorba od vrapca – u svakoj sačuvan  
posebni ukus koji mu pripada.

O, dušo, vrati se tamo gde takve đakonije čekaju!”<sup>18</sup>

Nasuprot takvim raskošnim proslavama bogatih i malobrojnih i ovde se, kao i u antičkom svetu, u književnosti javlja i paralelna tema koja podvlači potrebu da se kuvanje posmatra sa 'sociološkog' kao i 'kulturnog' stanovišta. Do izražaja dolazi i ozlojeđenost zbog rasipništva bogatih kao i reagovanje na 'relativnu lišenost' siromašnih, zavisno od nečijeg socijalnog položaja. To osećanje najjasnije ispoljavaju intelektualci, filozofi i mudraci čija je uloga bila da uzdižu duhovne nasuprot ovozemaljskim vrednostima. Opšta zamerka bila je da “dok se vino i meso kvare iza crvenih kapija /bogataških domova/, na drumu leže kosturi umrlih od gladi” (Tu Fu, 715–770 n.e., naveden u: Chang, 1977: 15). Slične suprotnosti opisuje i Mencije u IV v. p.n.e: “U vašim kuhinjama ima masnog mesa i dobro uhranjenih konja u vašim štalama, a ipak ljudi izgledaju izglednelo i po ivicama grada umiru od gladi” (Mencius, 1970: 52). Mencije je svakako priznavao vrednost 'vlasti', ranga i ugleda različitih staleža, ali je bio kritičan prema onome što je smatrao preteranom potrošnjom:

“Kad govorimo o uglednim ljudima moramo ih posmatrati s prezirom i ne biti impresionirani njihovim uglednim položajem. Njihove sale visoke su desetak stopa; stubovi široki nekoliko stopa. Tražim li uspeh, neću se zadovoljiti takvim stvarima. Njihove trpeze, prepune hrane, široke su desetinama stopa, a njihovih sluškinja je na stotine. Tražim li uspeh, neću se zadovoljiti takvim stvarima... Zašto bi onda trebalo da im se klanjam?” (Book VII, Part A, 34).

Takva osećanja očito su bivala glasnija u vremenima oskudice. Ipak je tema odricanja, uzdržavanja i aske-

---

18 Arthur Waley, *More Translations from the Chinese*, New York, 1919, str. 13–14. Ovu referencu dugujem J. Finkelu, “King Mutton, a curious Egyptian tale of the Mamluk period”, *Zeitschrift fuer Semitistik*, 8/1932, 122–48.

tizma stalno prisutna struja u pozadini ideologije civilizacija kojima se bavimo, u potpunoj suprotnosti sa oblapornošću dvorskih gozbi i prefinjenih večera učenih koje opisuje Vu Čing-ču /Wu Ching-tzu/ u romanu *Učeni*. Kritički stavovi i odricanje neminovno dobijaju svoj najmoćniji izraz, na delu i reči, u razdobljima radikalne društvene promene, revolucije, čak i pobune. Komunističko udruženje seljaka je 1920. o gozbama donelo sledeću uredbu:

“Raskošne gozbe su u principu zabranjene. Šao-šan je odlučio da se gostima imaju služiti samo tri vrste životinjske hrane: piletina, riba i svinjetina. Zabranjeno je služiti i bambusove mladice, morske alge i knedle od sočiva... U gradu Čiarmu... ljudi su se odrekli skupih jela i za prinošenje žrtve precima koriste jedino voće” (Navedeno u: Chang, 1977: 15).

Samoodricanje od bogate trpeze dobija moralni kvalitet. Kod Mencija ozlojeđenost zbog života u raskoši dobija pozitivniji oblik vrednovanja asketizma zbog dobra što ga donosi jedinki: “Ništa toliko ne prija srcu koliko smanjivanje broja vlastitih želja.” Taj opšti stav vezan za specifične zabrane koje jedinka stiće svojom pripadnošću svetilištu ili klanu zbog posta ili bolesti (što predstavlja tabue antropološke prirode), svojstven je društvima u kojima razlike u životnim stilovima vladaju društvenom scenom. Hijerarhija između rangova i klasa poprima kulinarski oblik; sukob i napetost koji iz toga slede otelovljuju se u ozlojeđenosti protiv raskoši u delima učenjaka filozofske struje i, na određen način, podstiču odbacivanje 'otmenog' u korist 'dobrog života'.

Slične teme srećemo i u kulinarskoj kulturi druge velike orijentalne civilizacije, indijske.

Veza između hrane i pola oličena je u čitavoj ideologiji kaste. U drugom obliku je nalazimo i u kineskoj kulturi, bar u romanu *Zlatni lotos* iz XVI veka, za koji je svojstven opis 'biseksualnosti' (Mote, 1977: 278). U Čing periodu se govorilo da su 'rečnici hrane i požude' isprepletani i spojeni u jezik senzualnosti (Spence, 1977: 278). Međutim, povezanost kuvanja s polom i brakom istovremeno je intimnija i političnija i plavi čitavu sferu hijerarhije. Kao što smo videli u prethodnom poglavlju, mnogi antropolozi skretali su pažnju na tu vezu. Levi-Stros /Levi-Strauss/ je, na primer, insistirao na identifikaciji kopulacije i jedinja: oboje podrazumevaju 'une conjunction par com-

plementarite' kad se dva odvojena ali komplementarna dela ujedinjuju. Posmatrano sa konkretnijeg stanovišta, obe aktivnosti podrazumevaju muško-žensku podelu rada, fiziološku i socijalnu, ali obe delatno univerzalne u ljudskim društvima. Pošto su obe aktivnosti smeštene u domaći domen u njima često učestvuju iste jedinice, a to što žene spremaju hranu obično se smatra činom recipročnim koitalnom činu muškarca. Reč za jelo (*di* kod LoDaga, *dzi*, u Gonji) često se koristi za seks i pokriva većinu semantičkog polja engleske reči 'uživanje'. Kao što smo приметили, ovaj reciprocitet naročito je upadljiv u mnogim afričkim društvima; pošto je brak poligaman, žena mora da obezbedi svoj deo muške pažnje, a supruga s kojom muž spava po pravilu je ta koja brine za njegovu hranu. U poligamnim domaćinstvima, kuvanje i seks odvijaju se po principu rotacije<sup>19</sup>; žene koje imaju menstruaciju isključene su iz obe aktivnosti.<sup>20</sup>

U Indiji se veza između tih aktivnosti projektuje u oblasti politike, religije i ekonomije, jasno izražena u zabranama međusobnog braka i zajedničkog obedovanja, i zajedničkom obedovanju i *conubium*, središnjim karakteristikama kastinskog sistema. Iako možemo sledeći Dimona /Dumont/ odvojenost kasta smatrati 'međusobnim odnosom i hijerarhijom' (1970: 130) koje proizlaze iz 'organizacije celine' (str. 131), specifične karakteristike odnosa usredsređene su na zabrane zajedničkog obedovanja i međusobnog braka, to jest, na separaciji pre nego integraciji. U stvari se tvrdilo (Stevenson, 1954) da je značaj pridavan braku i jelu i piću u odvojenosti kasta vezan za činjenicu da seks i jedenje predstavljaju posebno ozbiljne oblike kontakta. Svako spoljno ili unutrašnje zagađenje koje proističe iz njega mora se ukloniti činom kakav je kupanje. Dodir takve vrste s pripadnicima drugih grupa mora se temeljno očistiti, iz pojedinačnih i kolektivnih razloga. Hijerarhijska odvojenost mora se održati.

19 Ideja je zabeležena u mnogim afričkim društvima, a animalnu verziju odnosa nalazimo u mitu Bagre LoDagaa (J. Goody, *The Myth of the Bagre*, Oxford, 1972, str. 131. Tražeći malo od hrane svog druga, žensko biće kaže "Daj mi malo od tvoga i daću ti malo od svoga."

20 O Indiji vidi: Dumont, L., *Homo Hierarchicus: the caste system and its implications*, London, 1970 (franc. izdanje 1966).

Tako Indija predstavlja najočitiji primer veze između hijerarhije i hrane i seksa, a obe teme su privlačile trajnu pažnju u životu kao i u umetnosti. Kao i u Kini, stariji zapisi pokazuju rasprostranjenu brigu za svojstva hrane. Čvrsto se verovalo, piše Prakaš /Prakash/, da je čovek ono što jede i da čistota misli zavisi od čistote hrane.<sup>21</sup> U delima kao što su *Bhagavadgita*, *Kamasutra*, *Smrtis and Puranas*, utvrđeno je šta, kad i ko jede. Ćacima, udovicama i asketama savetuje se da izbegavaju hranu koja uzbuđuje, baš kao što moraju da se klone seksa. Pored toga, sam kastinski sistem određen je i tipom hrane koju čovek sme da jede. Napredovati je značilo promeniti svoj jelovnik, obično ka strožem vegetarijanstvu.<sup>22</sup> Uz to je postojala i stroga razlika u ekonomskom smislu: “masa ljudi živela je na jednostavnoj i hranljivoj ishrani. Bogati su, pak, uživali u đakonijama”.<sup>23</sup>

Već u doba Veda hrana je bila diferencirana po kastama: svaka od četiri glavne *varnas* imala je svoje piće. Međutim, ima dokaza da je pripadnicima različitih kasta bilo zabranjeno da jedu zajedno, kao i da međusobno stupaju u brak. “Kod Bramana nailazimo na neke tragove ideje da se hrana zagađuje dođirom s pripadnicima niže kaste. Ljudi su odbijali da jedu s Kavasom jer je bio sin sluškinje.”<sup>24</sup>

U vreme oko početka Hristovog doba, Kautilijina /Kautilya/ *Arthasastra* formalizuje distribuciju hrane na hijerarhijski način.

“Obrok gospodina, po Kautiliji, čini jedna *prastha* čistog nelomljenog pirinča, četvrtina *prasthe* mahuna, šezdesetčetvrtina *prasthe* soli i šesnaestina *prasthe* čistog butera ili ulja.

Za običnog slugu propisana količina mahuna je šestina *prasthe*, količina ulja ili čistog butera je polovina propisana za gospodina. Kautilija nalaže da žene dobijaju 3/4 a deca polovinu onoga što je propisano za

---

21 Om Prakash, *Food and Drinks in Ancient India*, delhi, 1961, str. xx.

22 M. Srinivas, *Religion and Society among the Coorgs of South India*, Oxford, 1952, piše: “Prihvatanje vegetarijanstva, apsolutnog uzdržavanja od alkohola i sanskritizacija omogućavaju nižoj kasti da vremenom poboljša svoj status” (str. 226).

23 Prakash, *Food and Drinks*, str. xxiii.

24 *Ibid.*, str. 29, 30.

gospodina. Mekinje su davane kovačima i radnicima, a lomljeni pirinač robovima, slugama i kuvarima koji su spremali supe, pirinač i kolače. Pirinač za kraljeve bio je toliko glaziran da se samo pet delova glaziranog pirinča, od dvadeset neljuštenog, smatralo jestivim.”<sup>25</sup>

Epska dela pokazuju da je ove razlike u distribuciji pratio uspon *haute cuisine*, s njenim stručnim kuvarima, služenjem za stolom i spremanjem posebnih jela.<sup>26</sup> U isto vreme se usavršavaju pravila bontona i gostoprimstva. Po Manuu, onaj ko kuva za sebe je grešnik.<sup>27</sup> U gradovima i selima zapošljavao je naročito čovek da prinosi hranu bogovima i siromašnima. Jela za bogate bila su vrlo raznovrsna; redosled jela bio je formalno utvrđen i uobičajilo se slušanje muzike uz obrok. Po Prakašu, u to vreme društvo je 'podeljeno' na tri široka kulinarska sloja: "bogati su uživali u mnogim mesnim jelima i đakonijama. Hrana srednje klase uglavnom se sastojala od mleka i artikala spremljenih na čistom buteru, dok su se siromašni zadovoljavali hranom kvanom na ulju" (str. 130–1). Umeće kuvanja dalje se razvijalo zbog velike zainteresovanosti kraljevskih prinčeva, naročito za velike svadbene gozbe i ponude bogovima.

Pošto kuvanje podrazumeva kontakt koji, zavisno od položaja u hijerarhiji, zagađuje hranu, zabranjeno je jesti hranu koju spremaju niže kaste. Dakle, gozbu je morala da priprema ritualno najviša kasta Bramana čije kuvanje ne može nikog da uprlja. No, dok je kuvana hrana podrazumevala hijerarhiju, sirova nije podlegala takvim ograničenjima i predstavljala je 'darovnu hranu'.

Briga za hranu krenula je u dva pomalo kontradiktorna pravca, ali slična onim koje smo zapazili u Kini. S pozitivne strane, to interesovanje vodilo je usavršavanju kuhinje i kategorija pisanih dela; s negativne, pak, odbijanje hrane smatrano je putem zdravlja i svetosti. Književna dela uglavnom su medicinski sastavi koji teže da uklope jestivost u sheme klasifikacije u svrhu lečenja; kao i u srednjovekovnoj Engleskoj, recept za jelo i recept za lek bili su bukvalno

25 *Ibid.*, str. 100.

26 *Ibid.*, str. 120.

27 *Manu* III, 118.



jedno. Medicinska dela iz Sunga perioda oko početka naše ere, ukazuju da su Indusi upotrebljavali više od četrdeset vrsta pirinča, šezdeset vrsta voća i više od 120 vrsta povrća. “Baveći se naučno svojim predmetom”, piše Prakaš, “sačinili su popis prehrambenih artikala koji odgovaraju ljudima koji žive u različitim regionima, kao i onih koje treba jesti u određenim godišnjim dobima” (str. 244). Regionalna jela bila su delimično uključena u nacionalnu kuhinju. U isto vreme je uznapredovala trgovina počela donositi stranu hranu i nove recepte koji su, kao i nacionalna kuhinja, bili hrana bogatih a ne siromašnih.

Druga strana hijerarhijske kuhinje je široko shvaćanje posta, odbijanje hrane iz religijskih, medicinskih i moralnih razloga. Lišavanje tela neke ili sve hrane bilo je delom povezano s odbacivanjem nasilja, izbegavanjem ubijanja životinja i seče drveća. Međutim, vegetarijanstvo je tek jedan element. U hijerarhijskim društvima kakva su kinesko i indijsko, apstinencija i zabrana široko su prihvaćeni načini za postizanje milosti. Ta ideja jasno je izražena u stihu iz *Manusmrti*: “nema štete u jedenju mesa i pijenju otrovnih alkoholnih pića, jer to je prirodna želja čovekova, ali je odricanje od njih hvale vredno”. Sve velike indijske religije – budizam, džainizam i bramizam – uvele su etičke zabrane u način života i uzdržavanje od mesa smatrano je hvale vrednim. Krvne žrtve bogovima počele su se smatrati neodgovarajućim sredstvom komuniciranja s njima. Povrće i mleko zamenili su meso i alkohol, bar u onim višim kastama specifično religiozne orijentacije. Indusi većinom smatraju da je uzdržavanje, kako kaže Gandhi /Gandhi/, “velika pomoć u evoluciji duha”. Takva filozofija uzdržavanja mogla se razviti jedino u kontekstu jednog hijerarhijskog društva i njegove stratifikovane kuhinje, pošto uzdržanost može postojati isključivo u širem kontekstu uživanja.

Pored toga da je uzdržanost duhovno vredna, mislilo se i da ona na praktičan način pomaže telu. Marko Polo je mislio da bramani žive najduže na svetu i njihovu dugovečnost je pripisivao “lakoj ishrani i velikoj uzdržanosti” (158: 278). U svim društvima se kontrola ishrane, naravno, smatra važnim delom medicinskog tretmana, ali nigde, koliko mi je poznato, doktori nisu toliko skloni ideji da se na izlečenje može uticati manipulisanjem unosa hrane, mada bi današnja Kalifornija lako mogla zauzeti drugo mesto

iza Indije. U Africi se, uglavnom, lečenje sastoji iz dodavanja 'lekova' (*tii* u LoDagaai; *aderu* u Gonji – što je vrlo rasprostranjen koncept); to su naročite supstance koje se dodaju običnim jelima. Ima nekih prilagođavanja za bolesne i decu, ali je ideja, da određena hrana ili jelo imaju posebna lekovita svojstva, slabo razvijena. To je pre domen divljih, nekultivisanih biljaka nego kultivisanih, od kojih ljudski život zavisi na drugačiji način.

Zanimljiv aspekt današnjeg indijskog posta – koji je drugde češće zahtev za alternativnom ishranom nego potpuno odricanje – predstavlja uzdržavanje od hrane čije je gajenje vezano s plugom (*jota anna*), koja raste iz onoga što se naziva “najtemeljnijom dihotomijom odgovarajuće i neodgovarajuće hrane za post” (Khare, 1976a: 130); voće, *phalahar* (bukvalno: 'voćna hrana') odvojeno je od zrnevlja i cerealija. Imam prijatelje koji se jednom nedeljno ograničavaju na 'voće', slično starohrišćanskom uzdržavanju od mesa petkom. U svojoj iscrpnoj studiji o hrani u severno-indijskom gradu Laknau, Kare primećuje da su osnovne karakteristike tamošnjeg posta “strogost, samodisciplina i požrtvovanost radi postizanja ciljeva od 'samoostvarenja' do posedovanja ovozemaljskog bogatstva i zadovoljstava” (str. 132). Individualno ispunjenje kroz odricanje može uroditi opštim ili posebnim dobrom za pojedinca ili druge, pa i bogove. No, dok je post muškaraca uglavnom usmeren na unapređenje ili očuvanje njihove čistote i duhovnog statusa, žene poste da bi uvećale i sačuvale dobrobit 'društvenog kolektiva', odnosno porodice.

Post podrazumeva uzdržavanje od jedenja određene normalne hrane, ali i klonjenje od drugih aspekata uobičajenog ljudskog opštenja koji se zamenjuju meditacijom i ćutanjem, spavanjem na zemlji i celibatom (str. 134). Kare opisuje slučaj u kom je majka čoveka koji je postio odbijala da govori dok se 'voće' kuvalo i sa snajom je komunicirala samo jezikom znakova (str. 136). Hrana je, razume se, bila i ponuda i jelo samoodricanja, u oba slučaja žrtva. Kad je hrana bila gotova, prva porcija prineta je svetoj kravi, sledeća vrani da nahrani njene pretke, jer vrana je glasnik za njihov svet (str. 137).

Prinošenje ponuda svetoj kravi, kao upadljiva karakteristika ikonografije indijskog hrama, ima svoju religijsku važnost ali i implikacije u pogledu hrane. U

odbacivanju svakog mesa kod Indijaca više klase ote-  
lovljeno je još dublje odbacivanje tela krave. Gene-  
ralno uzdržavanje od mesa i poseban položaj krave  
mogu se smatrati ekstremnim slučajevima širih ten-  
dencija u čovekovom odnosu prema životinjskom i  
biljnom svetu koji ga okružuje.

U drugim delovima Azije vidljiva je ambivalencija u  
pogledu ubijanja životinja, naročito domaćih i po-  
sebno krave, čija je moć da vuče bila toliko važna za  
plužnu zemljoradnju. Iako je meso domaćih životinja  
bilo na kineskom jelovniku u doba dinastije Tang,  
farmakolozi nisu visoko cenili ni njihovo, a ni kravlje  
meso. Meng Šen /Meng Shen/ je preporučivao da se  
ne jede meso žutog i crnog vola, pošto je prava upo-  
treba tih životinja u obradi zemlje (Scahfer, 1977:  
99). U nekim periodima je i u Egiptu meso krave bilo  
izbegavano, a izbegavanje životinje čija je uloga u  
domaćoj proizvodnji toliko ključna ne može biti sa-  
svim slučajno. Govoreći o dinastiji Tang, Frimen pri-  
mećuje da je budistički uticaj značio da je govedina  
bila relativno nepopularna; iako je stoka dovođena  
na pijacu, govedina se izričito ne pominje na popisu  
gozbenih jela. “Van svih religijskih razloga, posle to-  
likog vučenja pluga njihovo meso mora biti tvrdo,  
žilavo i posno” (1977: 164). U Evropi se odbijanje  
mesa nije ograničavalo samo na hrišćanske monaške  
redove. Energično su ga zagovarali i neki veliki ‘pa-  
ganski’ filozofi, na primer Porfirije, koji je uzdrža-  
vanje opravdavao time što to “dugujemo volu koji  
ore, psu koji se hrani s nama i životinjama koje nas  
odgajaju svojim mlekom i naša tela pokrivaju svojom  
vunom” (1965: 129). Ovaj odlomak možda nam uka-  
zuje na to da ambivalencija u pogledu jedenja i žrt-  
vovanja nekih životinja potiče ne toliko iz njihove  
bliskosti s ljudima, koliko iz činjenice da čoveku po-  
mažu u radu. Ambivalencija je pitanje proizvodnje,  
koliko i distance. Na još opštijem nivou, ambivalen-  
cija prema ubijanju odnosi se na svaku životinju koja,  
poput čoveka, živi, kreće se, razmnožava se i diše i  
koja, kao i on, može imati dušu (*anima*).

Baš kao i održavanje od hrane, i održavanje od seksa je put ka milosti. To podjednako važi za svete ljude i u hinduizmu i u katoličanstvu. Posetivši indijsko kraljevstvo Mabar na Koromandelu ili istočnoj obali, Marko Polo je u okrugu oko Tanhore primetio samoodricanje onih koji su se opredelili za sveti život. “Religijski red jogina... dovodi uzdrža-

vanje do krajnosti”. Oni hodaju bez ikakve odeće, a na pitanje zašto pokazuju svoje intimne delove, odgovaraju da ih nije stid jer njima nisu počinili nikakav greh. Oni ne samo što ne bi ubili nijednu životinju, jer kažu da svaka ima dušu, već ne jedu ništa sirovo, ni biljku ni koren, iz istog razloga. “Oni poste tokom cele godine i nikad ne piju ništa sem vode” (1958: 279–80). Iskušenika koji se, posle smrti prethodnog sluge, prima za monaha ‘da služi idolima’, miluju device hrama. “One ih dodiruju po raznim delovima tela, grle ih i maze, ulivajući im najveća ovozemaljska blaženstva. Onaj koji tako mažen ostane potpuno nepomičan i bez ikakve reakcije na devojački dodir, prošao je kušnju i prima se u red” (str. 281). Sličnu priču Marko Polo nam priča i o Budi. Pokušavajući da navede svog jedinca da misli o ovozemaljskim stvarima, njegov otac kralj ga je “smestio u veoma raskošnu palatu sa 30 000 devojaka neviđene lepote i ljupkosti da mu ugađaju.... One su pevale i igrale pred njim i činile sve što su mogle da ga očaraju kako im kralj beše naredio. Ali... sve te lepotice nisu mogle u kraljeviću izazvati nikakvu raskalašnost, već on življaše još strožije i neporočnije nego pre” (str. 282).

Evropskom posetiocu morala je biti zapanjujuća navodna suprotnost između neograničene seksualnosti (“oni nikakav oblik seksualnog zadovoljstva ne smatraju grehom”, str. 267) i njenog totalnog odbijanja koje je, poput uzdržavanja od vina i mesa, označavalo sticanje moći.

Ova zbivanja iz trinaestog veka su u duhovnom skladu sa savremenom gandijevskom doktrinom *Brahmacharya*, koja je obeležila čitavu istoriju Gandijevih odnosa s njegovom ženom. Ni to nije odlika samo elite; niti je kao ni ubijanje i jedenje životinja svojstveno isključivo bramanima. U selima Degam *taluka* (okruga) u Gudžeratu, gde smo kratko boravili 1977. godine, zabranu konzumiranja mesa poštovale su ne samo grupe seljaka kao što su Pateli i Patidari, već i kaste slugu, kao što su Berberi koji su onde uzeli ime Šarma. Jednako rasprostranjen bio je i pozitivan stav prema seksualnom uzdržavanju. Dok sam radio na istraživanju trgovaca u gradu Degamu, zaprepastile su me prilike u kojima su ljudi, sasvim otvoreno, potpunom strancu govorili o vrlinama joge i uzdržavanju od seksa. “Čemu za dva minuta straćiti”, upitao me je mlađi uspešni trgovac, “ono što ste

štedeli dvadeset i četiri sata?” Za njega je moć poticala od štednje, od uzdržavanja.

U većini kultura postoji skup tesnih i ekstenzivnih odnosa između hrane na jednoj, i kosmoloških i ideoloških verovanja, na drugoj strani. U Indiji su te veze posebno razrađene i u središtu su Kareovih iscrpnih istraživanja hrane u severnom gradu Laknau, u kojima je nastojao da pruži jedan 'kulturološki' prikaz atmosfere indijskog doma. Kao i druge pristalice radikalne autonomije socijalnih i kulturnih sistema, njegov pristup ga navodi da umanju značaj ograničenja biološke vrste (npr. str. 109). I preko ekonomskih činilaca se isto tako olako prelazi; novac dat bramanu za kupovinu hrane smatra se 'simboličkom zamenom za hranu' (str. 110). To jeste tačno na jednom nivou, ali je taj nivo prilično beznačajan. Sa naše tačke gledišta, značajnije je što ga njegova zaokupljenost objašnjenjima formulisanim u duhu određenih kultura navodi da odbaci zapadnu dihotomiju priroda/kultura kao neprimenjivu na indijska shvatanja hrane (1976b: 119). Na opštijem nivou argumentacije protiv dihotomskih tendencija, on zaključuje da su one odlika određenih kultura pre no atributi ljudskog duha. On ne smatra da je dihotomija kuvano/sirovo (nekuvano) posebno bitna za indijska shvatanja, delom i zbog toga što vatra nije intrinzična za 'kuvanje' indijske hrane (1976b: 2, 10). Narodna klasifikacija procesa kuvanja o kojoj govori kao o 'analitičkom kulturnom konstrukt' (str. 10), počiva na osnovama druge vrste. A upravo ta narodna klasifikacija, taj eksplicitni konstrukt, predstavlja osnovu njegove vlastite analize i navodi ga da bude kritičan prema drugim posmatračima.

Komentarišući analizu Bekove (1969), tvrdi da ona "ponekad toliko navlači simboličke ekstenzije da bi dobila zadovoljavajuću kategorijalnu suprotnost. To opet često narušava uspostavljene domene kulturnog značenja, samim tim ništeći upravo svrhu zbog koje i postulira kategorijalne razlike" (1976b: 84). Takav komentar sasvim je opravdan kad autor nastoji da ostane na nivou semantičkog delovanja aktera, mada čak i tada treba ostaviti prostora za komentare pripadnika tog društva kao i onih koji mu ne pripadaju. Oni su deo scene. Međutim, nema razloga da istraživanje ostane zatvoreno u određeni kulturni kontekst ili ukotvljeno na nivou aktera. Nijedno istraživanje u stvari i nije, ako ni zbog čega drugog, onda

stoga što mi koristimo drugi 'prirodni' jezik za 'prevodenje' akcije. Takva istraživanja, opet, imaju svoje probleme, kao što su problem 'verifikacije', pluraliteta posmatrača koji prave sličnu analizu. Ipak, pribegavanje već kompromitovanom 'kulturnom' komentaru ne isključuje potrebu za opštijim pristupima u različitim kategorijama, iako versteinen nivo, nivo razumevanja akterove tačke gledišta, često predstavlja važno polazište.

Po Kareovom mišljenju, "kulturni značaj kuvanja ... u hindu sistemu ostaje sporedan" (1976b: 63). Iza ovog iznenadujućeg iskaza stoji razlika između "sofisticiranog kulinarnstva i tehnika kuvanja" (to jest, 'kuvanja') na jednoj, i "ontoloških načina postupanja s hranom", na drugoj strani. Kare smatra da je prvo nerazvijeno, a drugo razvijeno misleći pod tim da opšteindijska ideja o ritualnoj čistoći i nečistoći hrane postoji, ali da "nema kulinarnskih kultura koje bi bile zajedničke svim delovima zemlje". On priznaje regionalnu raznovrsnost u kuvanju, ali ga zaokupljenost 'kulturnim' poretkom vodi holističkom insistiranju na jedinstvu, na 'kulturno valjanim razlozima', na 'unitarnom načelu koje čitava kultura jasno naglašava' (str. 106). Ta zaokupljenost jedinstvom navodi ga da se zapita da li to što se daje *prasad* narušava ideologiju (kaste) i, ako je tako, da li je reč o 'lažnom ili istinskom raskidu?' Odgovor, predvidljivo, leži u konstruisanju jednog širokog, sveobuhvatnog ideološkog nivoa tako opšteg u svojoj formulaciji da obuhvata sve sektaške i ostale suprotnosti. Na jednom mestu autor primećuje: "Kulturni opis indijske kuhinje mora se, stoga, dokazivati jednim opštim sistemom indijskog mišljenja u kojem, ako na jednoj strani svu saznavnu raznovrsnost mora uređivati jedan skup vladajućih kulturnih načela, onda je na drugoj zadatak da se otkrije temeljni intelektualni proces svodenja raznovrsnosti (konteksta) u kategorije tih istih, iskazanih kulturnih načela" (1976b: 118).

Pitanje s kojim se ovde, kao i u većini društvenih i socijalnih analiza, moramo suočiti jeste status tih načela. Da li ih treba shvatiti kao aktivne snage ili deskriptivna sredstva? Ako su deskriptivna, ko ih koristi kao sredstva – akter (koji akter?) ili posmatrač (koji posmatrač?)? Te kategorije ne mogu se smatrati potpuno odvojenim i suprotstavljenim – akter je posmatrač koliko i učesnik; posmatrač je često posmatrač koji učestvuje. Ni kategorije 'snaga' i 'sredstava' ne

možu se, naravno, apsolutno odvojiti jedna od druge, ako ni zbog čega onda zbog toga što opis ponašanja može voditi njegovoj modifikaciji. No, čini se da je nešto sasvim drugo pretpostaviti da svako ponašanje (celokupna saznavna raznolikost) mora biti *uređeno* (neuporedivo jača reč od 'modifikovano') vladajućim načelima, kad izgleda da se ti pojmovi odnose na deskriptivni nivo. To je pitanje koje u aktutnom obliku postavlja priroda grupe ili kulture u kojoj ta vladajuća načela postoje – lokalni segmenti kasta, šira kasta, Laknau, severna Indija, indijska kultura...

U svojoj studiji o savremenoj indijskoj kuhinji, Kare smatra da su čak i unutrašnje razlike uređene tim skupom vladajućih kulturnih načela. On priznaje ne samo regionalne razlike u kuhinji (ali negira postojanje posebne indijske kuhinje), već i hijerarhijske. Tako niže kaste, na primer, ne vode strogo računa o određenom vremenu za obroke /štaviše/.

“U poređenju sa 'twice-born' obrascem... faze kuvanja, serviranja i jela sasvim su pojednostavljene, pa dnevna 'twice-born' verzija izgleda dosta formalno... Kuvanje, serviranje i jelo, tri posebna stupnja 'twice-born' ciklusa prehrane, ovde su sažeti, pojednostavljeni i skraćeni” (1976a: 95–6).

Čak je i poznata i vrlo rasprostranjena razlika između *kacha* i *pakka* 'ovde ukinuta' (str. 98)<sup>28</sup>; autor u stvari govori o 'ukinutoj sanskritizaciji' i njegova analiza kreće se u tim kategorijama. Ipak, upotreba ove fraze upućuje na alternativno shvatanje odnosa kaste i hrane. Kad god može, Kare zauzima 'kulturno' stanovište; a za njega kultura svoj 'ortodokсни' izraz ima u hinduističkoj kosmologiji. Ali, bar na nivou 'bontona za stolom', reč 'formalno' ili pre formalizovano više bi odgovarala nego reč ortodoksno. Samo bramani mogu smatrati kuhinju niže kaste neuspelim oblikom 'ortodoksije' više klase, jer bramanski način može se shvatiti i kao specifična formalizacija opštijeg i slabije strukturisanog obrasca delovanja koji, u svom nastojanju da ostvare viši ste-

---

28 *Pakka* hranu Pokok definiše kao hranu od šećera i mleka koja se kuva na *ghi*-u za razliku od *kacha*-e, pržene ili barene hrane (1972: 45). Opširnije o ovoj razlici, kao i o hijerarhiji hrane vidi: Miller, D. B., *From Hierarchy to Stratification: changing patterns of social inequality in a North Indian Village*, Delhi, 1975, 69 ff. i obe studije Karea.

pen političke, ekonomske ili religijske milosti (ovaj poslednji naziva se sansktizacija), akteri mogu prihvatiti i prilagoditi, preuzimajući manire nadređene im kaste.<sup>29</sup>

U prilog takvom shvatanju ide i dvorska kuhinja starijeg Laknaua, koji je krajem XVIII i početkom XIX veka bio sedište nezavisnog dvora Uda /Oudh/ (Sharar, 1975), grada u kom je Kare obavio svoja istraživanja. Vladari te indomogulske civilizacije bili su muslimani i znatan deo njihove kuhinje imao je arapske izvore. Ostali elementi bili su iz indijske kuhinje: "Videvši Induse kako prže svoje PURIS, muslimani su dodali malo pročišćene mlečne masti u svoj u tavi prženi hleb i izmislili parathase" (Sharar, 1975: 161). Tako je bilo i s mnogim drugim jelima; visoka dvorska kuhinja sadržala je mesni kari (*qaurma*), kao i PULAUS, kebab kao i BIRYANIS.

Dvorska kuhinja koja se nije uklapala u bramanske modele stvarana je na način zajednički bogatašima u mnogim kulturama. Kuvari bogatih izmišljali su ekstravagantna jela; jedan je izmislio pulau u kom je polovina zrna pirinča bila crvena kao rubin, a druga bela i svetlucava kao kristal. Drugi je skuvao pirinač tako da reprodukuje devet poznatih dragulja; *moti*, biserni pulau, spravljan je tako da izgleda kao da pirinač sadrži sjajne bisere. U Hajderabadu su engleski posetioci posluženi velikom pitom iz koje su, kad su je otvorili, izletele ptičice, kao kosovi u engleskoj dečjoj pesmici (Sharar, 1975: 158, 162). Raznovrsnost kuvanih jela zavisila je od ranga domaćinstva, posebno hrana poznata kao *tora*, hrana koja se birala za slanje na razne svečanosti van kuće ili služenje na kućnim gozbama. U kraljevskoj palati kraljevska *tora* sastojala se od stotinu i jednog poslužavnika, vredna oko pet stotina rupija. Takvoj kulturnoj raznovrsnosti i raskošnoj diferencijaciji jedva da ima mesta u 'kulturnom' prikazu koji traga za strukturnim kontinuitetom.

Interesantno je, međutim, da posmatrajući skorije promene, Kare zapaža da se indijska praksa u ishrani

---

<sup>29</sup> Kare na drugom mestu govori o "važnim razlikama koje nastaju bilo zbog nedovoljnog poznavanja ortodoksije, bilo zbog slabe logističke podrške" (Khare, R. S., *The Hindu Hearth and Home*, Delhi, 1976).



mного brže menja od braka. Endogamija se održava čak i onde gde su ljudi uklonili mnoge barijere oko zajedničkog obedovanja i prestali da se drže starih ortodoksnih pravila, koja Kare smatra ključnim u moralnom smislu. Ostavljajući po strani njegovo pitanje da li to predstavlja “*temeljnu* promenu sistema i kulturnih konstrukata u njegovoj osnovi” (1976a: 271), ako ni zbog čega drugog onda jer nema očiglednog načina da se na to odgovori, ovo zapažanje pokreće mnoge važne probleme.

Zašto bi se kuhinja brže menjala? Mogli bismo ustvrditi, nasuprot Kareu, da to ukazuje na činjenicu da su prakse ishrane perifernije nego što se pretpostavljalo. Argument se može i obrnuti, pošto periferno može ostati nepromenjeno prosto zbog svoje manje umešanosti. Međutim, ta vrsta argumentacija u ovom slučaju ne važi. U strogo stratifikovanom (ili hijerarhijskom) sistemu razumljivo je da su unutarbračni odnosi otporniji na promenu. Zbog pritiska demokratskog političkog sistema koji zavisi od broja glasova, vidljivije forme odvajanja (diferencijacija, aparthejd, diskriminacija) očito će najverovatnije biti izložene napadu. Kao veze u mnogim društvima, endogamija se teže iskorenjuje, kao što se teže utvrđuje i kritikuje.

Ograničena posmatranja koja smo izvršili Ester Gudi (Esther Goody) i ja u Gudžeratu potvrđuju Kareovu primedbu o promenama. Ipak, bar na seoskom nivou, glavnina ‘tradicionalnog’ sistema prehrane opstojava. U poređenju sa afričkim selom, jedan od najupadljivijih kontrasta je stalno pozivanje da se dođe i jede. Ali, baš u to isto vreme, neki stariji bramani odbili su da uzmu hranu koju smo im ponudili. Prve večeri u Nandolu, nekoliko ljudi došlo je da nas pozdravi, među njima i Kalidas, stariji obrazovan čovek, bivši službenik lokalne vladine službe za obrazovanje. Kad je stigao zahvatio sam malo vode da ga ponudim, kao što bih uradio u Africi i bilo gde. Kad sam mu dodao čašu, spustio je na stranu, odlučno ali učtivo, rekavši da on jede isključivo kod svoje kuće, pod čim je mislio na svoju kastu. Svu ostalu hranu smatrao je nečistom, ne zbog prirode njenih sastojaka, nego zbog statusa osobe koja ju je spremila ili ponudila.

Naravno, i šta ide u jelo jednako je važno. No, čak i kasta slugu bila je vegetarijanska, tako da nije bilo

velikih razlika među kastama sa stanovišta kulinar-skih pravila. Bavljenje hranom unosilo je razliku. U kući naših bramana, kuhinja je bila najsvetiji, naj-čistiji deo i na ulasku su se morale izuti cipele. Kao i drugde, strancima nije bio dozvoljen ulaz (Pocock, 1972: 12). U stvari su se i članovi domaćinstva koji nisu imali direktne veze s kuvanjem morali držati na odstojanju (Khare, 1976a: 136).

Dok je većina kasta bila vegetarijanska, nekadašnje 'nedodirljive' kaste to sigurno nisu bile. Harijan iz kaste Dedh došao je noću iz susednog sela, pošto u Nandolu više nije bilo kožarskih radnika, da ukloni bivola koji je uginuo na kraju ulice. Zbog smrti bivola svima su nam bile nametnute zabrane. Zabrana da se jede posle smrti krave jedna je od mnogih na putu Indijaca do jela.

“Tako se ne sme jesti stojeći, ležeći nag ili u mokroj odeći, ni iz polomljenog ili nečistog suda, ni iz ruke; ne sme se jesti na otvorenom, u hramu, u praznoj kući u podne, u ponoć ili zoru, ni u vreme sunčevog ili mesečevog pomračenja /ni kad bilo kakva nesreća zadesi kralja, bramana ili kravu/; ne sme se jesti za vreme varenja, sitosti, ni češće od dva puta dnevno, ni prekasno, ni prerano.”

Popis zabrana potiče iz Džolijevog /Jolly/ pregleda indijskog prava i običaja (1928: 339 ff), a Kare navodi da ih je sve lično sretao tokom istraživanja, sem onih koje je stavio u zagrade. Rasprostranjenost zabrana, njihova povezanost sa astrološkim sistemom, način formulacije – popis liči na proizvod one religijske pi-smenosti koja je tako snažno obeležila hindu-bramansku kulturu.

Ostale grupe nekadašnjih 'nedodirljivih' prave vino (*daru*) od cvetova drveta *maura*, što je zabranjeno višim kastama, a jedu ono što ne jedu oni koji imaju direktan kontakt sa zemljom. Dobrostojeći seljaci, pateli, koji su se znatno obogatili posle agrarne re-forme, zelene revolucije i elektrifikacije sela, mleko i prečišćen buter dobijaju od vlastite stoke, a žitarice i sveže povrće sa svojih polja. Izmeteno mleko se sva-ke noći iznosilo iz kuće da bi 'njihovi' nedodirljivi mogli doći da ga uzmu za svoje porodice. Tu zavis-nost umnogome je oslabilo to što su se mnogi upravo iz te grupe harijana, Bhangi Vankara, nekadašnje kaste tkača, nedavno zaposlili u predionicama pa-muka u Ahmedabadu udaljenom tridesetak milja, pa

su njihova domaćinstva postala dobra koliko i druga u selu, a njihov životni standard je znatno porastao. Pa ipak, svi oni su još uvek živeli na vrhu strmog brda u izdvojenom delu sela, koristeći zaseban izvor vode. Kad je bivši *sarpanc* ili seoski poglavar pozvao neke od njih da dođu i razgovaraju s nama u njegovoj kući, taj napredni čovek poslužio im je čaj u krnjavim šoljama očito držanim u tu svrhu, gest koji nikako nije prošao nezapaženo kod gostiju.

Imajući u vidu odsustvo mesa sa jelovnika viših kasta, potrošnja bivolskog mleka sveže prikupljanog dva puta dnevno bila je važan sastojak njihove ishrane. Ono se pilo kao mleko ili jelo u obliku jogurta (*shak*) ili prečišćenog butera (*ghi*). Uz to je sveže povrće brano na poljima, kupovano od putujućeg trgovca ili na obližnjoj, lokalnoj pijaci. Osnovne cerealije bile su: proso (*bajara*, pennisetum) ili pirinač (*danger*) i sočivo (*kathol*, konkretno *mog*). Po pirinču se jelovnik viših kasta razlikovao od jelovnika nižih; proso je bilo prisutnije na jelovnicima nižih, baš kao pirinač na jelovnicima viših kasta. Lekar, pripadnik kaste patela, jednom mi je za vreme zajedničkog obroka rekao da gudžeratski obrok čine četiri elementa: *dal* (mahunarke), *bhat* (kuvani pirinač), *rotli* (testo) i *shak* (povrće).<sup>30</sup> Posebna pažnja poklanjala se pirinču i mnogim malim jelima od mahunarki i povrća koja su servirana na *thali* (metalnom tanjiru) ili zasebno. 'Hleb' su predstavljali delikatno pripremljeni *puri* i *rotli*, tanko testo pažljivo isprženo na ulju ili skuvano u tiganju. U kuhinji nižih kasta, a često i na poljima, osnov jela obično je tanka palačinka od prosa (*thepla*) punjena povrćem.

Nečiji jelovnik zavisio je i od razlike između onoga šta jede (privatno) na polju i šta jede (javno) u selu. U drugom delu Gudžerata primećeno je da čak i seljaci–vegetarijanci u polju mogu da jedu meso sitnih životinja (Pocock, 1972: 44–5).

Pri ritualnim obrocima (*puja*), kad se zašećerani *prasad* ili ponuda bogovima daje gostima ili prolaznicima, naglasak je obično na slatkoći. Takav obrok mora da osveti određeni braman vezan za tu kuću, koji će pročitati ili otpevati odgovarajuće svete tek-

---

<sup>30</sup> U Gudžeratu prave razliku između obarenog (*bhat*) i ne-prokuvanog pirinča (*chokar*).

stove. U kući višeg elektroinženjera dugo smo čekali na pojavu zakasnelog bramana da bi svečanost mogla da počne; on je trebalo da osveti hranu koja je potom služena okupljenima.

Ti ritualni obroci često su vrlo veliki događaji, nekad se održavaju u privatnoj kući, nekada u hramu. Jedan braman, doseljenik u Bombaj, koji je stekao lep imetak u poslu s četkama, organizovao je *puja* za sve bramane u okolini u svom lokalnom hramu. Ukupno je bilo 1 000 zvanica iz 36 sela i to ga je koštalo oko 1 000 rupija.<sup>31</sup> Hranu su, razume se, pripremili bramani, pošto verovanja o nečistoći zabranjuju da kuvar bude iz niže kaste; s druge strane, bramanske potkaste su međusobno diferencirane i dok je, pre nego što je zemlja reformom pripala zakupcima, većina bramana ubirala prihod od davanja zemlje u zakup, drugi su se prihvatili manuelnijih uloga kao što je čuvanje hramova i pružanje usluga pripadnicima njihove *varne*, to jest bogatijim ili učenijim bramanima.

Ti obroci u hramu služeni su na ceremonijalan način. Običan obrok iznošen je na velikom metalnom *thali*-u, uz manje činije za tečniju hranu kao što je *kadhi* ('kari'). Hrana se jela desnom rukom, kao kod Arapa i širom Afrike, dok je leva bila rezervisana za nečistije zadatke.<sup>32</sup> Obroci u hramu služeni su na tanjirima od palminog lišća i u šoljama od istog materijala, koje su napravili bramani čija je dužnost bila da vode računa o svetilištu.<sup>33</sup>

Jedan od aspekata ciklusa ishrane, koji materijal iz Indije tako jasno iznosi na svetlo dana, jeste izbacivanje nepojedene hrane, taknute ili netaknute. LoDaga-

---

31 Kurs je bio 15 rupija za funtu, a *puja* je održana 26. januara 1977.

32 O levoj ruci vidi: Hertz, R., "The Pre-Eminence of the Right Hand: A Study in Religious Polarity", u: *Death and the Right Hand*, str. 89–113. (prev. R. i C. Needham), Glencoe, Illinois (original: "La preeminence de la main droite: etude sur la polarite religieuse", *Revue philosophique*, 58/1909, 553–80); Needham, R. (ur.), *Right and Left: Essays on Dual Symbolic Classification*, Chicago, 1973.

33 O joginima iz Mabara Marko Polo piše: "Oni ne jedu iz činija i poslužavnika; hranu uzimaju sa listova rajske jabuke ili kojih drugih velikih listova ali ne zelenih već osušenih jer, kažu, zeleno lišće ima dušu, pa bi to bio greh" (1958: 279).

netaknutu ovsenu kašu stavljaju u lonac gorke vode da bi je ujutro jela deca. U Gudžeratu nam nije bilo dozvoljeno da narednog dana jedemo preostali pirinač, niti smo *mogli* da ubedimo ubogu bramansku udovicu koja nam je pomogla da ostatke iznesemo za njenu vlastitu porodicu. Ostaci hrane, pogotovu taknute (*jutha*) su nečisti. Ali, što je prvobitni korisnik više hijerarhije, manje su nečisti ostaci, a krug mogućih korisnika je širi. Ako je lokalni vaišnava svetac 'jeo' hranu, ostaci ostaju neokaljani za ljude (Khare, 1976a: 39). U izvesnom smislu samo žrtvovanje može se smatrati ostacima bogova. Slično tome se i ostaci hrane nečijeg gurua mogu pojesti, pa je u tim slučajevima ideja o zagađenju pljuvačkom modifikovana mrežom društvenih odnosa i zavisna od njih. Isto važi i za samo kuvanje; hrana koju su pripremili ili servirali pripadnici viših kasta uvek se može jesti. Odnos hrane i ranga, ritualnog ranga, ono je što kuvanje smešta u hijerarhiji neposredno uz samo obožavanje. Otud se insistira na čistoći i kuhinja se mora prati posle upotrebe. "Sva mesta vezana za hranu u strukturi domaćinstva moraju se očistiti posle svakog kuvanja – ciklusa ishrane, pošto je po ortodoksnom hinduističkom shvatanju posledica svakog jela uvek zagađujuća" (str. 39–40).

Ali, kao što smo videli, nisu sve prakse i verovanja o hrani u Laknau i drugde organizovana po 'ortodoksnom hinduističkom shemi'. U svakom slučaju, sama strogost tih naloga znači da ne samo niže kaste već i ostali imaju problema da ih ispune; oni su razvili alternativne norme koje nisu puki primeri 'ukinute sanskritizacije'. Do najradikalnijih odstupanja od tih normi dolazilo je na najvišim političkim mestima, kao što su veliki dvorovi maharadža na koje su, bar u severnoj Indiji, vladari prihvatili muslimansku praksu, kasnije modifikovanu dolaskom Britanaca. Sada bih hteo da se okrenem hijerarhijskom aspektu ove dve kuhinje, islamske i britanske.

Bliskoistočna kuhinja potiče iz Mesopotamije, Asirije i kasnije Persijskog carstva, nastalog 550. g. p.n.e. kao prvo carstvo koje je obuhvatalo čitav region. Makedonski Grci, Rimljani i Persijanci borili su se za prevlast u toj oblasti, a za vreme vladavine Sasanida u Persiji (od III do VII v.) kultura hrane doživljava osnovne promene. U drugom delu tog razdoblja, carstvo se širilo i ekstravagancija dvora održavala je veličinu carstva. Meso je marinirano u jogurtu sa za-

činima, spravljano je mnogo raznih vrsta kolača s bademima, džemova od dunja i drugog voća, urmi punjenih bademima i orasima. Regionalna jela prikupljena su iz svih delova carstva i postojala je posebna kuhinja za bogate. Jedan recept bio je, na primer, poznat kao 'kraljevsko jelo' i sastojao se od toplog i hladnog mesa, pirinčanog želea, punjenog vinovog lišća, marinirane piletine i pirea od slatkih urmi.<sup>34</sup> Ta visoka kuhinja bila je u oštroj suprotnosti s hranom u seoskim oblastima.

Sami Arapi imali su ograničenu kulinarsku tradiciju zasnovanu na beduinskoj i seljačkoj hrani. Potomci Muhamedovi, Umajidi, osnovali su prestonicu u Damasku da bi je Abisidi kasnije prebacili u Bagdad.

“Nakon veka visokih moralnih standarda, strogog života i ograničenja, abisidski Arapi su, zasenjeni sjajem Persijanaca koje su pokorili, preuzeli njihove tradicije viteštva i lepog življenja, nastavljajući tako slavu persijske prošlosti, ali i slavu grčkih i rimskih prethodnika. To je postalo razdoblje persijskog uspona i kosmopolitske kulture... Tada je (od kraja VIII do X veka) kuvanje dostiglo veličanstvene visine. Kulinarski genije cvetao je na gozbama bagdadskih kalifa koje su postale poslovične po svojoj raznovrsnosti i obilju” (Roden, 1968: 21).

Prehrambeni artikli bili su među luksuznom robom koja je u Bagdad stizala iz Kine, Indije, Skandinavije, Egipta, Sirije i Rusije. Začini su se mnogo koristili u receptima bogatih, od kojih su čak neke spremali indijski kuvari (Ahsan, 1979: 155).

Taj luksuz potrajao je, uprkos opadanju abisidske moći, bar do XIII veka. U isto vreme, jela iz čitavog muslimanskog sveta inkorporisana su u njihovu ku-

---

34 Vidi: Claudia Roden, *A Book of Middle Eastern Food*, London, 1968. i A. Christensen, *L'Iran sous les Sassanides*, Copenhagen, 1936, str. 447–79, gde on iznosi pojedinosti 'kraljevskog jela', 'korasanskog jela' i 'grčkog jela' na osnovu Ta'alibi-jeve *Histoire des rois de Perse* (prev. H. Kotenberg), Paris, 1900: “Samo skupi delikatesi kao što su indijske masline, jestive lukovice iz Korasana, pistaći, šćerna trska ispirana u ružinoj vodi, dunje iz Balka i sirijske jabuke mogli su se naći na stolovima viših krugova” (Mez, A., *The Renaissance of Islam* /prev. sa nemačkog/, London, 1937), dok su “narovi, smokve, lubenice, kao jeftini, ostavljani običnom narodu”.

hinju. "Sva najbolja jela stavljena su u zajednički kulinarski rezervoar, a trgovina između zemalja arapskog carstva omogućila je da sastojci gajeni u jednoj zemlji postanu dostupni i u drugim (Roden, 1968: 24). Kasnije, u XVII v. prestonica islama prešla je u Istanbul, glavni grad Otomanskog carstva koji postaje dom bliskoistočne kuhinje, posle srednjovekovnog razdoblja u kom je egipatska kuhinja uživala najveći ugled (Ahsan, 1979: 155). Meso, naročito ovčije i pileće, bilo je namirnica bogatih, govedina se smatrala lošijom, dok su se siromašni morali zadovoljiti ribom (str. 78). Hrana bogatih bila je začinjena, hleb finiji, jer je pravljen od belog pšeničnog brašna a ne prosa ili pirinča. Pravljeno je bezbroj različitih hlebova, neki da bi se jeli s određenim jelima, pošto je hleb bio osnovna hrana. Pirinač je bio manje važan nego što će biti kasnije, a mleko nevažnije nego u prethodnim beduinskim vremenima. Međutim, jelo se mnogo vrsta povrća i voća, posebno među bogatima. Od voća je spravljano bezbroj slatkih jela (*halwa*) bogatih, uz korišćenje meda kao i šećerne trske iz Indije. Od voća su pravljena i bezalkoholna pića za društvene zabave i prodaju na pijaci, mada su bogati izbegavali pića omiljena među siromašnima, pogotovu ako su bila tamnije boje. Ipak je najveći deo voća čuvan sušenjem na suncu ili ušećerivanjem u šećeru ili medu, što je tehnika preuzeta od Rimljana. Meso, riba i povrće čuvani su ne samo sušenjem, već i stavljanjem u so, sirće i druge začine. Led, dovožen sa planina, bogati su obilno koristili za čuvanje ali i za hlađenje raznih pića.

Takav razvoj jednostavnog repertoara arapskog kuvanja očito je podrazumevao diferencijaciju na 'dvorsku' i 'seosku' kuhinju; dvorsku kuhinju pratio je razvoj bontona za stolom, a kuhinja u celini kristalnila se oko formalnih podela na rangove, omogućivši uspon jedne vrste potkultura, koje je prikazao al-Jahiz (rođen u Basri u VIII v.) u *Le livre des Avarés*. Relativnu homogenost pustinjskih nomada, beduina, zamenila je velika diferencijacija njihovih kuhinja nastalih u gradovima.

"Velikom korpom punom skupocenog voća i biranih urmi (da ih skloniš od požude), prekoreo si me kao proždrljivog roba, pohlepno dete, bednog roba i glupu ženu. Ali, koliko znam, po pravilima učtivosti, organizacije komandovanja, običaja poglavara i ponašanja gospodara u pogledu retke hrane, pića, ras-

košne odeće i konja plemenite rase, lepih i delikatnih predmeta svih vrsta, ne sme se na isti način odnositi prema zapovedniku i njegovom potčinjenom, gospodaru i njegovom robu; niti im na skupu pripada isto mesto, ne obraća im se na isti način, niti su primani sa istim znacima učtivosti.”<sup>35</sup>

Kontrast nije postojao samo prema beduinskoj prošlosti (i sadašnjosti) arapskog društva: postojao je kontrast i između kuhinje bogatih i kuhinje gradske sirotinje i seljaka. Još važnije, s jedne tačke gledišta, ona je bila u suprotnosti i sa dobrovoljnim siromaštvom svetih ljudi i asketa za koje je post bio deo načina života. Neki sveti ljudi ne jedu meso; drugi su se odrekli hleba (Ahsan, 1979: 135). Kao i u Indiji i Evropi, apsolutno odbacivanje neke hrane i povremeno odbacivanje hrane uopšte, bio je jedan od puteva ka svetosti i milosti.

Uspon razvijene kuhinje bio je formalizovan ali i proširen njenim stavljanjem u pisanu formu. Literatura o arapskoj kuhinji uglavnom je dostignuće abisinskog perioda (oko X v.) i posledica muslimanskog osvajanja Irana. U XIII veku al-Bagdadi može da kaže kako je konsultovao “brojne knjige posvećene umeću kuvanja u kojima se pominju neka strana jela”. Od tih ranih dela pronađena su samo tri, među njima i al-Bagdadijevo, iako pozivanja na mnoga druga postoje (Ahsan, 1979: 76); nešto je kasnija *Wusla ad-Adima*, koju je delom preveo Rodinson; jedino delo Varaka /Warraq/, *Kitab al-Tabikh wa Islah* potiče baš iz abisidskog perioda. Rukopis u kom se raspravlja o korisnim i štetnim svojstvima hrane, kao i drugim kulinarskim pitanjima, očito je delo pisca kome su bile dostupne knjige recepata tadašnjih kalifa.

Te knjige odnose se na kuhinju dvora koji je razvio obrasce obilne potrošnje, po ugledu na rimske, grčke i persijske prethodnike. Njihovi autori nisu bili kuvari, već istaknute ličnosti koje, usredsređene na svoje omiljene recepte, uopšte ne pominju obična jela. Same knjige bile su podeljene na poglavlja koja su davala formalnu klasifikaciju hrane. Tako, na primer, al-Bagdadijev trinaestovekovni priručnik, *Kitab*

---

<sup>35</sup> *Le Livre des Avars de Jahiz* (prev. C. Pellat), Paris, 1951, str. 15.



*al-Tabikh*, koji je na engleski preveo A. Dž. Arberi /A.J. Arberry/, ima sledeće odeljke: (i) kisela jela, (ii) obična jela, (iii) pržena i sušena jela, (iv) jela od mesa i brašna, itd.

Kao što zapaža Rodinson, u delima kao što su *Wusla* i *Kitab al-Tabikh*, reč je o kivanju za aristokrate. Sastojci su često skupi, uključujući retke namirnice, meso a ne pasulj, retkosti kao što su pirinač i šećer, te korišćenje skupocenih začina koji su dolazili iz daleka, iz Kine, Indije i istočne Afrike. Osnova je lokalno kivanje; masnoća se dobija iz vrlo cenjenog ovčijeg repa, ali je viša kuhinja usvojila egzotične elemente "obogaćujući celinu većom složnošću i prefinjenošću" (Rodinson, 1949: 147). Tako je beduinska kuhinja transformisana ne samo u dodiru s dvorskom kulturom Irana, već i pod uticajima Egipta, Magreba, Vizantije, krstaša, ali i Turaka. To je kosmopolitska kuhinja koja koristi proizvode iz dalekih zemalja i unosi strane recepte, a to su dve karakteristike upadljive potrošnje u kulinarskoj oblasti.

I ne samo što su sastojci skupi a recepti detaljni, već je samo kivanje veoma složeno. "Niz operacija slede jedna za drugom; oni zaredom peku, bare (često nekoliko puta) i prže, dodaju odvojeno spremljene elemente; sos, kuglice od mesa s povrćem i drugim sastojcima" (Rodinson, 1949: 153). Jednostavno se prezire kao nešto što pripada nižim slojevima (*al-suqa*) ili gomili (*al-amma*). Kao na dvoru u Laknau, složenost ide od sastojaka i kivanja do dekoracije i serviranja, koje može da dostigne neverovatne razmere; *Wusla*, recimo, opisuje pripremu omleta u boci. I sam proces jedenja bio je preopterećen manirima za stolom i bontonom koji je zahtevao život na dvoru, a kasnije i buržoaski život. Taj predmet, *adab al-ma'ida*, dobio je razrađeni pisani oblik i, mada su mnoga dela izgubljena, sačuvan je priručnik iz XIII veka (Ahsan, 1979: 157).

Važan deo tih manira predstavljalo je pranje /*ruku*/ za stolom pre obroka i u pokrajnjoj sobi, posle njega. Kod običnog sveta sva hrana se odjednom iznosila na sto, ali je bogate abisidskog perioda jelovnik obaveštavao i o redosledu. Mada se hrana uobičajeno jela prstima desne ruke, kašika je bila popularna u višim klasama koje su se služile i nožem i salvetom. Međutim, zbog jedenja hrane iz zajedničke zdele, posle pranja /*ruku*/ i molitve Bogu, posebno se insistiralo na manirima za stolom. Čovek od ukusa treba da

podstiče suseda da jede prvi i izbegava da na bilo koji način uvredi okupljeno društvo, ne pravi buku i nered, uzima male zalogaje, ne gura se u prvi red. Jahiz kao druga za stolom preporučuje onog ko ne sisa srž iz kosti, ne grabi jaje s vrha /jela od/ povrća i ne otima se za najbolje parče (Ahsan, 1979: 160).

Složenost kuhinje je, pored novca, zahtevala i raspoloživost i diferencijaciju kućnih poslova, rada koji je često bio oduzet ženama (harem je bio rezervisan za zadovoljstva u krevetu) i predat muškarcima. Taj rad, koji su ponekad obavljali robovi, potom se dalje delio na niz poslova oko nabavljanja sirove hrane, spremanja jela i serviranja hrane na velikim gozbama prinčeva i skromnijim obrocima buržoazije.

Kraj abisidske civilizacije označio je promenu u broju i nivou kuvarskih knjiga, koje su tada prešle u ruke naučnika i trgovaca iz srednje klase.

“Nije to više igra prinčeva, rasonoda dobro odgojenog dvoranina koji, izdajući takve knjige, stiče ugled arbitra ukusa i elegancije. To je postao posao opskurnih učenjaka, epikurejaca dana, koji bi da za sebe sačuvaju recepte jela koja su im se dopala kako bi im ih sluge mogle napraviti kad požele; drugim rečima, obične sveske recepata za kućnu upotrebu, kao poglavlje o kulinarstvu u *Menagier de Paris*” (Rodinson, 1949: 104).

Tako nam literatura o arapskoj kuhinji pruža sliku mikrokosmosa arapske istorije. Posle osvajanja Persije sledilo je uvođenje sasanidske kulture, opadanje Abisida vidno je po sve malobrojnijim kulinarskim tekstovima. Kako je rastao uticaj Zapada, kulinarske knjige nastojale su da upoznaju svoje čitaoce s njim. Uspon nacionalizma vodio je veličanju arapske kuhinje zbog njenih pozitivnih kvaliteta, koje treba sačuvati od zagađenja uvozom iz Evrope. “Ugledajmo se”, piše Basima Zaki Ibrahim, “na japanski narod koji... nikad nije napustio, ni u kuvanju ni za stolom, svoje stare tradicije i običaje”.<sup>36</sup>

I ovde je, kao i drugde, rana literatura o kuvanju tesno povezana sa dijetetskom medicinom. I dela na

---

36 Egipatski priručnik koga citira Rodinson (Rodinson, M., “Recherchers sur les documents arabe relatifs à cuisine”, *Revue etudes islamiques*, str. 95–106), koji navodi i sličan primer iz kuvara jedne Turkinje.

arapskom jeziku oslanjaju se na grčko-rimske prethodnike.<sup>37</sup>

Dvor je zapošljavao lekare koji su nadgledali prinčevske trpeze i stalno bili konsultovani o hrani (Rodison, 1949: 1110). Njihov posao zapravo je bio da spreče napade trovača i vračara, kao i da paze na opšte zdravlje svojih gospodara regulisanjem unosa hrane. Većina velikih lekara pisala je o higijeni i nezi. Jedno takvo delo, *The Book of Food*, jevrejskog lekara Isaka /Ishaq/ (L'Ysacus, na srednjovekovnom latinskom), koji je radio u tuniskom gradu Kajruanu u X veku, na latinski je preveo Konstantin Afrički, korišćeno je kao dijetetski priručnik u školi u Salernu sve do XVII veka. Moglo bi se reći, piše Rodison, da je sve do skora zapadna Evropa sledila pravila arapske dijetetike, koju su ovi nasledili od grčkih lekara.

Lepa književnost, u prozi i stihu, za svoj predmet uzimala je i umeće kuvanja i pokazala nam je nešto od onog dvostrukog kvaliteta koji se sreće u Kini i Indiji. Masudi /Mas`udi/ pominje pesničko takmičenje koje je organizovao kalif al-Mustakfu u X veku. Jedan od učesnika recitovao je pesmu Isaka ibn Ibrahim od Mosula u kojoj se ovako opisuje izvesno jelo poznato kao *sanbusaj* (*sanbusak*):

“Da ne znaš koja hrana pruža najviše užitka,  
rekao bih ti najbolje,  
jer niko to od mene ne zna bolje.  
Prvo uzmi najfinije meso, crveno, meko na dodir,  
samelji ga s masnoćom, ali ne previše;  
zatim dodaj luka, sečenog na kolutove,  
kupusa, vrlo svežeg, jako zelenog,  
dobro začini cimetom i rutvicom;  
dodaj i korijandera šaku,  
potom i karanfilića,  
đumbira i bibera najboljeg,  
šaku kima, murija tek za ukus,  
dve šake palmirske soli; ali požuri,  
dobar gospodar žuri da ih napravi male i čvrste.  
Onda jaku vatru zapali;  
sve stavi u lonac, vode dolij  
odozgo i pokrij.

---

37 Vidi rad iz XVII veka Hajji Khalifa; o klasičnim prethodnicima, vidi Bilabela o Kochbucher-u i Ortha o Kochkunst-u u: Pauly-Wissowa, *Real Encyclopadie*, str. 932-82.

---

DŽEK GUDI

---

A, kad nestane vode,  
i vatra ga osuši dobro,  
onda ga, volja ti, testom obmotaj,  
ivice učvrsti kako valja;  
il' ako ti se dopada više, uzmi malo testa,  
odgovarajuće mekog i tako natrljanog,  
pa ga razvuci odozgo  
i noktima mu ivice učvrsti.  
U tavu uspi najbolje ulje  
i pusti ga da se lepo skuva u toj tečnosti.  
Najzad ga kutlačom uspi u času za supu,  
u kojoj je ukusni senf,  
jedi sa zadovoljstvom,  
to najukusnije jelo za večeru brzu.”<sup>38</sup>

Međutim, ovi amaterski opisi otmene kuhinje ne iscrpljuju polje kulinarske književnosti. Postoji i protivstruja, gotovo kontrakultura, koja ima kritičniji, ponekad puritanski, čak revolucionarni ton. U egipatskom rukopisu iz XV veka nailazimo na zanimljiv opis bitke koja je istovremeno obrok ali i društveni sukob, između kralja ovce i kralja meda. Prvi ima moćne sledbenike uglavnom među mesima; on čuje govor protivnika, kralja meda, kog su siromašni izabrali za svog kralja i koji vlada povrćem, voćem, ribom, slatkišima i mlekom. Počinje bitka između dve strane i završava se porazom kralja meda, kog su izdali sledbenici.

'Rat ukusa', kako Finkel ističe, veoma podseća na gozbu i "obrazac po kojem domaćin sledi redosled jela" (1932: 131), a finalni napad aromatičnog bilja aludira na orijentalni običaj paljenja mirisnih štapića i cveća na kraju obilnog obroka.

Postoji, međutim, još jedna strana sukoba između mesa i povrća, pošto je to 'klasni rat'. Na kognitivnom nivou u islamu je oduvek postojao sukob između jednostavnosti pustinje i raskoši grada, osećanje koje je jasno iskazano u delu Ibn Khalduna *Prolegomena*. Meta reformističkih učenjaka, vaspitanih na Koranu i odgajanih u askezi, bilo je prihvatanje perzijskog ponašanja i odbacivanje beduinskog. Kao i u drugim svetskim religijama, egaliterska pravila prvobitnog pokreta ostajala su potencijalni izvor opasno-

---

38 Mas'udi, "Meadows of Gold" /prev. A. J. Arberry/, u: "A Baghdad Cookery Book", *Islamic Culture*, 1939.

sti za kasniji institucionalni razvoj jer su, budući trajno zabeležena u svetim knjigama, pretila da naruše društvenu podelu na bogate i siromašne, s njihovim posebnim načinima života. Ta suprotnost u lepoj književnosti dobija znatno složenije forme. U svom izdanju pesme, Finkel pokazuje kako dva kraljevstva hrane odgovaraju različitim društvenim klasama. Meso je hrana bogatih, ostalo – hrana siromašnih. On, pored toga, navodi delo Srbija iz XVII veka, čiji cilj je da ismeje glupost i loše manire seljaka i ubedi ih da prihvate mesna jela više klase. Evroazijsko društvo opet je u znaku hijerarhijske kuhinje čije književne forme izražavaju napetost između životnih stilova bogatih i siromašnih; jedni obožavaju dostignuća *haute cuisine*, dok su drugi naklonjeniji moralu odricanja, siromaštva, jednostavnog življenja.

Najzad se vraćam zapadnoj Evropi, konkretno Britaniji. Brodel /Braudel/ sugerise da između 1350. i 1550. jelovnik evropskog seljaka možda nije bio mnogo drugačiji od jelovnika plemstva (1973: 128), te da je insistiranje na razlici možda više književno nego činjenično. Ako je tako, to razdoblje je izuzetak protiv opštoj hipotezi. No, ni u kom slučaju se dvorske gozbe ne mogu tek tako odbaciti kao 'raskoš pohlepe' (str. 127), pošto je mogućnost da se ta pohlepa zadovolji na tako luksuznom nivou, na tako razmetljiv način, upravo ono što deli bogate od siromašnih. Često je tačno da je na tim preobilnim obrocima 'kvantitet nadilazio kvalitet', bar u poređenju s kasnijim vremenima. Brodel nadalje iznosi opštiju tvrdnju da "u Evropi do XV veka nije bilo sofisticiranog kovanja" (str. 127). On, zapravo, smatra da je 'razvijeno kovanje' od V veka bilo praktično ograničeno na Kinu<sup>39</sup>, u XI i XII veku na muslimanski svet, a na Evropu tek od italijanskih dostignuća koja je od XVI veka sledila Francuska, "mesto gde su prezentacija i ceremonijal onih profanih svečanosti gurmanstva i *bon ton* dostigli savršenstvo" (str. 125). Mada bi se jamačno moglo tvrditi, kako je to radio Frimen s Kinom, da su se sofisticirane kuhinje određenog tipa razvile samo u ovih nekoliko društava, postoji i bitan i širi smisao u kome su sva važnija

---

39 Frimen (Freeman, M. "Sung" u: Chang, K. C. (ur.), *Food in Chinese Culture*, New York, 1977, str. 144) tvrdi da se taj pomak dogodio u Sung periodu.

evroazijska društva razvila obilnu kuhinju, hijerarhijsko kovanje, makar ono i ne bilo 'sofisticirano'. U Engleskoj XIV veka, sam Džofri Čoser /Geoffrey Chaucer/ opisuje unutrašnje razlike koje daju 'gastromonsku razliku moralnim kvalitetima društvenih klasa' (Cosman, 1976: 105), poredeći bogati jelovnik plemićke gozbe s prostačkim krkanjem srednje klase i jednostavnom dostojanstvenošću seljačke hrane. On nam daje živopisne portrete dobrovaspitanog Priora, pažljivog Doktora i gurmana Frenklina – dakle sliku srednjovekovne ishrane u znaku hijerarhijskih razlika, koja teško da je čisto 'književna'.

Kao što Brodel primećuje, period posle Crne smrti o kome on govori teško da je tipičan, bar što se tiče potrošnje hrane. Slabo nastanjena prostranstva zapadne Evrope dopuštala su prilično rasipničko trošenje izvora kakvo zahteva gotovo isključivo mesni jelovnik; Kina i druge oblasti starog sveta hranile su više ljudi na manje zemlje pošto su je intenzivnije obrađivali. A u zapadnoj Evropi, koja je bila pretežno mesožderska u poređenju s drugim delovima sveta, naročito je Engleska bila privržena jedenju mesa (Mead, 1931: 79). Bez obzira na to što ga je relativno bilo u obilju, nije bilo podjednako dostupno svima, ni pre Crne smrti, ni posle nje. Stuv /Stouff/ primećuje da je, iako je u četrnaestovekovnoj Provansi mesa bilo više u poređenju s modernim vremenima, "njegova distribucija bila nejednaka u različitim društvenim slojevima" (1970: 276). Od 1600. meso je bilo tipičnije za bogataške nego za sirotinjske jelovnike. Po Bernardovoj analizi seljačke potrošnje u osamnaestovekovnom Ževodenu, osnov su bile cerealije, posebno raž i ječam koji su se jeli uglavnom u obliku hleba. Bilo je i povrća, butera, sira i svinjetine od 'porodične svinje' klane između decembra i marta, u vreme 'liturgije' *cochonilles*, kad su se okupljali prijatelji i susedi.<sup>40</sup> Čak i u 'dobre godine', konstatuje Bernard, bilo je nedovoljno kalorija, masnoća i nekih vitamina, manjka životinjskih proteina i, sve u svemu, to je bila 'jednolična ishrana bazirana skoro isključivo na hlebu' (1975: 40). Ma-

---

40 O ubijanju svinja vidi skorašnji primer iz Minoa u Burgundiji (Verdier, Y., *Façons de dire, façons de faire: la laveuse, la couturiere, la cuisiniere*, Paris, 1979); recepte iz Dordonje vidi u: Guinaudeau-Franc, Z., *Les secrets des fermes en Perigord noir*, Paris, 1980.

da je bilo perioda obilja, bilo je i sezonskih i godišnjih nestašica; čak i tokom normalnih godina, velike gozbe pravljene su na kraju žetve, inače bi periodične gladi, uz ionako oskudnu ishranu, izazvale mnogo nevolja.

Shvatanja adekvatnosti ishrane ponekad zavise i od kulturnih predrasuda. Ideju da je meso najvažniji element ljudske ishrane zastupali su mnogi evropski istoričari, što se dobro slaže s vrednostima koje su u prošlosti praktikovali bogati, a siromašni smatrali idealom. Za aristokratske vrednosti petnaestog veka tipična je *The Boke of Nurture* Džona Rasela /John Russel/ u kojoj nalazimo meni mesne večere (ali i isključivo riblje) sa tri jela od kojih se poslednje sastoji od krema od badema, ritske i obične šljuke, prepelica i vrabaca, planinske ribe (*crevisse*) (Furnivall, 1868: 49–50). Ista usredsređenost na meso vidljiva je i u sporu oko seljakove svinje (Hemardinquer, 1979 /1970/; Braudel, 1973 /1967/) i Brodelovo razmatranje mesojedačke prirode ishrane u smislu 'privilegovanog položaja Evrope' (1973: 133), sugerišu da je jedenje mesa ključni činilac u razvoju civilizacije stomaka. Međutim, najprefinjenija i najrazvijenija svetska kuhinja, kineska, nastala je na mnogo štedljivijoj upotrebi životnjskog mesa, na vrhu kao i na dnu društvene lestvice. Jedno istraživanje iz 20-ih godina XX veka pokazalo je da kineski radnici 3,2% ukupnih izdataka za hranu troše na meso, a 80% na cerealije. Mada se ne možemo složiti s Brodelom da je 'meso bilo izuzetno retko' (1973: 133), sigurno nije bilo osnovni element ishrane seljaka i radnika. Ipak je njihova hrana, iako jednostavna, bila dobro pripremljena. Jedan škotski posmatrač koji je 1850-ih godina proveravao nadnice lokalnih berača čaja, zapazio je da "najsromašnije klase u Kini izgleda umeće pripremanja svoje hrane shvataju bolje od istih klasa kod nas", gde se "doručak žeteoca sastoji od ovsene kaše i mleka, ručak od hleba i piva, i ponovo ovsene kaše i mleka za večeru" (Fortune, 1857: 42–43, navedeno kod Spencea, 1977: 267). U oba društva tog doba ishrana radnika sadržala je malo mesa. No, škotski radnici nikada nisu sudelovali u razvijenoj kuhinji, čak ni u skromnoj meri u kojoj su učestvovali njihove kineske kolege. Samo više klase bile su u položaju da kuhinju preuzimaju uglavnom spolja.

U srednjovekovnoj Engleskoj su se bogati i siromašni pre svega razlikovali na nivou ishrane. Kako prime-

čuje Mid /Mead/, “siromašni su jeli da bi živeli, dok su u mnogo slučajeva bogati živeli da bi jeli” (1931: 9). Do iste razlike došlo je i na nivou manira i ceremonije (Cosman, 1976; Mead, 1931). Klasnu komponentu u britanskom kujanju vrlo jasno zapažamo u ranim delima o toj temi koja, očito, opisuju višu a ne nižu kuhinju. Prvi kuvar potekao iz Britanije je delo Aleksandera Nekama /Alexander Neckham/, avgustinca rodom iz St. Albanija (1157–1217), kasnije nastavnika na Pariskom univerzitetu. Dve karakteristike obeležavaju to delo. Dok bi da bude vodič za mlade domaćice, “uskoro uvidamo da autor ima u vidu aranžmane obavezne u porodici visokog ranga i pretenzija”.<sup>41</sup> Nekam, kako kaže Hazlitt /Hazlitt/, daje preporuke krupnim zverkama. Drugo, u delu se retko koriste engleski termini za kujanje; glavni jezici su latinski i normanski francuski. Naravno, francuski je preovladavao naročito u kontekstu kuhinje vladajućih klasa, i ta činjenica koja se pojavljuje u kujanju kao i u jeziku višestruko je važno uticala na engleski jezik. Ne samo što su kuvarski termini visoke kuhinje izvedeni iz normanskog francuskog (proces pozajmljivanja koji se nastavio vekovima i dostigao vrhunac u frangleskom otmenih menija), već je tu i često pominjana a ipak važna činjenica na koju smo se već pozivali, da su nazivi za žive životinje obično anglosaksonskog porekla (npr. krava, tele, jelen, ovca, svinja)\*, dok su odgovarajući termini za meso na trpezi francuske izvedenice (npr. govedina, teletina, srnetina, ovčetina, svinjetina)\*. Poentu je napravio još Valter Skot /Walter Scott/ u pripovesti o sukobu saksonskog seljaka i normanskog gospodara s početka *Ajvanha*:

“E, pa, svajn /swine/, to ti je čisto saksonska reč”, odvrati budala; “ali kako ti nazivaš krmaču kad je oderu, izvade joj drob, rasplate je i obese za noge kao kakvog izdajnika?”. “Pork”, odgovori svinjar. “Vrlo mi je milo što i to svaka luda zna”, reče Vamba, “a čini mi se da je pork čisto normansko–francuska reč; i tako, dok živinče živi i dok ga čuva i neguje saksonski rob, ono nosi svoje saksonsko ime,

\* Cow, calf, deer, sheep, pig, odnosno beef, veal, venison, mutton, pork. (Prim.prev.)

41 W. Carew Hazlitt, *Old Cookery Books and Ancient Cuisine*, London, 1886, str. 18, 53. Poznata francuska dela *La Vian-dier Taillevent*–a, i *Le Menagier de Paris* su iz XIV veka.



ali ono postaje Normanin i naziva se pork kad se u dvornici zamka iznese na gozbu među plemiće; šta misliš ti o tome, a, prijatelju Gurte?” /Valter Skot, *Ajvanho*, prev. Lj. Tucaković, Beograd, Nolit, 1959, str. 13–14)

Odgovor stiže u kategorijama klasnog sukoba: “Najfinije i najmasnije je za njihovu trpezu; najlepše za njihovu postelju.”<sup>42</sup> Na temu sukoba oko kuhinje kao aspekta klase nailazimo u svim velikim evroazijskim kulturama.

I druga važna dela o engleskom kuvanju namenjena su vladajućim klasama. Pergamentski svitak, *Forme of Cury*, koji je navodno pisao kuvar Ričarda II, kao i *The Noble Book of Cookery*, brinu o i opisuju kraljevska i aristokratska gošćenja. Značajna je i *The Book of St. Albans* (1486), jedna od prvih knjiga štampanih u manastirskoj štampariji koja je nastala iz starije prepisivačnice. Tu nalazimo neobični i razrađeni katalog načina tranžiranja mesa i njegovog prelivanja. Ti ‘valjani načini tranžiranja’ postali su standard ponavljan u mnogim kuvarima do kraja XVII veka. Koliko su savremenici bili njima opsegnjeni jasno je iz činjenice da se javljaju i u nekim od prvih štampanih knjiga Kakstona i Vinkina de Vorda (Caxton & Wynkyn de Worde).

Sami termini češće se odnose na prelivanje nego na tranžiranje mesa. Jedan autor smatra da im je namena bila da budu podsetnik za kuvare i tranžere (Hodgkin, 1911: 53). No, takve pragmatične upotrebe izgleda su pratile, ili možda čak inicirale, neke ‘estetskije’. Isti autor komentariše da su “različiti nazivi za isti postupak kad se koristi za različite vrste mesa, živine i ribe, bili neka vrsta kuhinjske heraldike i čovek se pita da nije prvobitna lista možda bila sačinjena kao dosetka (*jeu d’esprit*) ili parodija na tadašnje heraldičke borbe (Hodgkin, 1911: 53). Mnoge reči su francuske izvedenice, ‘traunche’ od *trancher*, ‘tayme’ od *entamer* (zarezati, zaseći), što ukazuje da

---

42 Walter Scott, *Ivanhoe: A Romance* (izd. 1830), str. 13–14. Najstariji komentar takvog stanja stvari izgleda da se nalazi u delu iz XVII veka autora J. Wallis-a, *Grammatica Linguae Anglicanae*, Oxford, 1653. Rajt (Wright, T., *A History of Domestic Manners and Sentiments in England during the Middle Ages*, London, 1862) smatra da je prefinjenost u kuvanju stigla s Normanima.

su potekle i bile upotrebljavane u domaćinstvima bogatih. U ovoj, kao i u nekim drugim shemama kategorija činova ili objekata, istovremeno je jasan element igre; te sheme razvijaju preklapajuće, polise-mantičke upotrebe svakodnevnog govora u razrađen ali simplifikovan sistem shematizovanih korespondencija. Rezultat nije toliko vodič za razumevanje koliko prikaz ezoterične verbalne ingenioznosti koja zavisi ne samo od specijalističke delatnosti vezane za klasu dokonih, već donekle i od upotrebe pisane i naročito štampane reči. Ovo drugo napominjem iz dva razloga: prvo, grafički načini prikazivanja podstiču razvoj takvih sistematizacija; paradoksalno, 'primitivne klasifikacije' cvetaju u društvima rane pismenosti. Drugo, uspon štampe urodio je velikim tiražima različitih oblika shematskih formi – kalendara, recepata, travarica, i slično. Razvoj štampe manje je uticao na stvaralački proces (pošto je pismenost već u tom pogledu učinila svoje) a više na proces komunikacije. Veliki broj kopija iste stvari mašina može da proizvede jeftinije, tačnije i pouzdanije od pisanja. Cena rada bila je osnovni činilac proizvodnje pisanih dela (Clancy, 1979), te je mehanizacija pisanja predstavljala prodor od ogromnog značaja za ljudsku komunikaciju.

Tranziranje na trpezi gospodara (za razliku od kuvanja u njegovoj kuhinji) o kom govori ova lista, imalo je veoma istaknutu ulogu u životu prinčevskih dvorova na kojima se služba tranžera "nije smatrala najnižom već među najvažnijima"<sup>43</sup>. Kao što ističe Elias, u znaku mesožderske prirode kulture više klase srednjovekovnog društva, mrtva životinja ili veliki njeni komadi često su čitavi iznošeni na sto. "Na trpezi su se pojavljivali ne samo cele ribe i ptice (često s perjem), već i čitavi zečevi, jaganjci i komadine teletine, da ne pominjemo veće srne, svinje i volove na ražnju" (1978: 118). Potom su životinju na trpezi tranžirali često sinovi nižih plemića slati na dvorove gospodara da rade kao paževi i nauče se 'manirima'. Meso i njegovo komadanje bili su veoma važni u kuhinji tog ratničkog plemstva, čija rasonoda je bio lov, dok su brigu o svojim domaćim životi-

---

43 *New vermehrtes Trincier-buechlein* (Rintelen, 1650), navedeno kod: Elias, N., *The Civilizing Process*, Oxford, 1978, str. 119.

njama prepuštali podanicima. Čak i proračun jelovnika s jednog sedamnaestovekovnog nemačkog dvora pokazuje da su njegovi stanovnici jeli dve funte mesa dnevno, uz velike količine srnetine, ptica i ribe. Opis poznih srednjovekovnih gozbi u delima Mida (Mead, 1931) i Kosmana (Cosman, 1976) podseća na način na koji su četrnaestovekovni Kinezi videli severnjake, Mongole kao narod koji 'mnogo polaže na tranžiranje i rezanje mesa'. Kao što primećuje Mot, "ništa nije moglo biti toliko strano kineskoj kuhinji i običajima za stolom koliko prizor onih za stolom koji meso komadaju vlastitim bodežima" (1977: 207). Takva situacija nije podstakla nastajanje razvijene kuhinje, ali je sigurno bila obeležena znatnim razlikama između bogatih i siromašnih.

Mesožderska ishrana bogatih u Evropi bila je direktno suprotna ishrani siromašnih, ali i jelovniku sveštenstva. S jedne strane, u nekim manastirima jedenje mesa bilo je stalno ograničeno, a s druge, postojalo je privremeno uzdržavanje svih u vreme nedeljnih i godišnjih postova. Manastirska ograničenja razlikovala su se od reda do reda i od vremena do vremena; duga istorija crkve nije uvek bila u znaku asketskih odricanja. Svejedno je trajna tema njene ideologije, posebno u verziji sv. Avgustina, bila odvratnost prema 'proždrljivosti' kao jednom od sedam smrtnih grehova. *Gula* je pokvarila svet i mnogi teolozi su Adamov gubitak raja pripisivali proždrljivosti a ne gordosti. "Dok su plemići kultivisali ukuse i apetite kao dokaz obrazovanja, političke moći i ekonomske nadmoći, hrišćanski moralisti smatrali su usavršena jela i ceremonijale jedenja načinom na koji davo pridobija svoje učenike" (Cosman, 1976: 117).

Uzdržavanje 'verujućih' bilo je 'ideološko'; razlog uzdržavanja seljaka bila je oskudica. "Ako je seljak uzgajao stoku, to je uglavnom bilo za povlašćene, plemstvo i građane."<sup>44</sup> Uprkos ranijem nepostojanju razvijene kuhinje i povremenim razdobljima obilja, razlika između klasa postala je tolika da je teško govoriti o jedinstvenoj kulturi kovanja, pogotovu u Engleskoj u kojoj se vladajuća klasa, u sekularnom i

---

44 Elias, *ibid*, str. 118. navodi L. Sahler, *Montbeliard a table. Memoires de la Societe d'Emulation de Montbeliard* (Montbeliard, 1907, vol. 34, str. 156), dodajući sveštenstvo na listu.

sveštenom životu, nametnula osvajanjem jednoj populaciji sasvim drugačijeg govornog jezika.

Možda je i veći jaz postojao u manirima, za stolom i drugde. Pre više od sto godina Fernival /Furnivall/ je skrenuo pažnju na zbirku priručnika za obuku mladih paževa i drugih u dvorskom ponašanju; poduke u tranžiranju mogle su biti samo jedan njihov deo. De-la kao što su *Babees Book* i Raselova /Russell/ *Boke of Nurture* namenjena su dvoru; sadržaj je dovoljan da bi se videlo kome je trebalo da služe:

“Hlebar ili batler. Dužnost mu je da...

Flašar

Kako prostrti stolnjak, itd.

Kako valjano podgrejati hleb...

Kako raditi oko stola

Jednostavna uputstva

(ili pravila dobrog ponašanja za svakog slugu)

Poznavanje tranžiranja, itd.” (Furnivall, 1868)

Svrha je da se usvoji jedan kodeks manira izričito suprotan seljačkim; postoji razlika 'grad-selo' koja je i svojevrsna klasna razlika, mada su u doba restoracije u selo spadali i neki plemići koji su život proveli na selu, van civilizacijskih uticaja života na dvoru. No, u svakom slučaju, radi se o hijerarhijskoj diferencijaciji manira, među njima i onih za stolom, koji su jedno od najdubljih diskriminacionih obeležja stratifikovanih stilova života. Ta vrsta etikecije (ne vraćati polupojedeno meso u činiju, ne brisati nos rukavom) nije veštačka, stvar površine a ne dubine; prefinjeni načini ponašanja toliko su internalizovani da alternativno ponašanje postaje istinski 'odvratno', odbojno', 'gadno', a lepi maniri pretvaraju se u jednu od sadržinom najnabijenijih i najdublje osećanih međusocijalnih razlika, a 'seljačko' ponašanje je ne samo neobično već i varvarsko. Reč je očigledno ne samo o međuklasnom nego i o interetničkom; onima koji upotrebljavaju maramice svuda, upotreba rukava izgleda prljavo; oni koji troše papirne maramice, sa svoje strane, smatraju upotrebu maramica nehigijenskim. Propuštanje upotrebe noža ili posude za jaja u konkretnim situacijama izaziva napetost kod angloameričkih sindikalaca; zbog jedenja graška nožem ljudi su izbacivani iz oficirskog kora. Jer, takvi neuspesi u ispunjavanju vlastitih standarda nisu trivijalni za one koji su običaje internalizovali još u detinjstvu.

Pošto su pripremanje i konzumiranje hrane imali tako značajne hijerarhijske implikacije, ona je bivala predmet nadmetanja među ljudima sličnog statusa, ali i predmet regulacije među različitim rangovima. Jednakost ranga je relativna stvar, ali je postojanje statusnih implikacija urodilo suprotnošću između takmičarskog isticanja i zakonske kontrole. Naime, u sistemu fiksiranih rangova, status se može podići ili oboriti postupanjem na način koji se smatrao primerenim drugom rangu; izreka 'uniziti se' /bukvalno: 'jesti pitu od sitneži', prim. prev./ znači biti primoran da zauzmeš niži položaj od očekivanog. Plemići nisu bili voljni da ih kralj nadmaši, niže plemstvo davalo je sve od sebe da oponaša gostoprimstvo višeg, sve dok u devetoj godini svoje vladavine (1283) Edvard II najzad nije izdao proglas kako bi ograničio "sramotno i preterano mnoštvo mesa i jela što ih velikaši našeg kraljevstva troše u svojim zamkovima, i oni nižeg ranga, oponašajući njihov primer, preko mere onog što njihov položaj zahteva".<sup>45</sup> Tako je, dakle, broj dozvoljenih jela ograničen dekretom i doneti su zakoni o kontroli izdataka za hranu i piće. Izazov nadmetanja u gošćenju nije bio samo simbolički; sledbenike koji su bili jezgro nečije političke podrške privlačila je raskoš njegove trpeze; kao među Svat Patanima (Barth, 1959: 81) i u mnogim drugim delovima sveta, gostoprimstvo je pre svega bilo političko oruđe.

Delom naredbama odozgo, delom opštijim pritiskom ka birokratizaciji kulture usled širenja pismenosti, sistem upravljanja velikim gazdinstvima sveden je na manji broj utvrđenih pravila u obliku knjiga domaćinstva koje su regulisale cene i izdatke gazdinstva kao i status slugu.<sup>46</sup>

45 "Pur ceo qe par trop outraiouses et desmesurables services de mes et viaundes qe les grantz seignures de nostre reame einz ces heures und fet et uses de fere, et uncore fount et usent en lur hostel, e de ce qe autres meindre gentz de mesme le realme, a queus teles choses ne appent pas de enprendre, se aforcent de countre faire les graunts en fesauns teles utrages, outre ce qe lur estat demaunde" (Naredba Edvarda II od 6. avgusta 1316, *Annales Londonienses*, 238).

46 Najpoznatija je *Liber Domus Regis Anaglie*, Crna knjiga domaćinstva kralja Engleske, sačinjena za vladavine Edvarda IV. Druga je *The Northumberland Household Book* iz 1512.

Te knjige su se dobrim delom bavile ritualom i ceremonijalom obedovanja. U prethodnom srednjovekovnom dobu ljudi veoma udaljenih rangova, gospodari i vazali, zajedno su obedovali u velikom holu dvora ili vlastelinske kuće. Nešto od opšteg obrasca sačuvano je u trpezarijama Oksibridž koledža, mada zajednička trpezarija ne ukazuje ni na jednakost statusa ni na jednakost porcija. U prostoriji koja mi je najpoznatija, otmeni sto postavljen je prostorno na suprotnom kraju od kuhinje a pored kapele, uzdignut stopu iznad nivoa poda na kom su ostali stolovi više transversalno nego uzdužno raspoređeni. U formalnom smislu, raspored je sledeći:

GORE	DOLE
Kapela	Kuhinja
Gore	Dole
Postrance	Uzduž

U srednjovekovnoj Engleskoj kao i u savremenom Kembridžu postoji razlika između gozbi i običnih obroka. Gozbenih dana i na banketima kojima se proslavlja postavljenje novog dužnosnika (duhovnog ili svetovnog), hrane, pića i ceremonijala može biti u neverovatnom obilju. Obroci su često trajali satima, a njihova složenost i dužina naglašavali su status onog ko ih priređuje, ponekad i samih zvanica.

Na gozbama, kao i običnim danima, razlike u rangu naglašavane su razlikama u hrani i posluži. Visoki sto uvek je posluživan prvi. Potom se hrana nosila za sledeći sto po rangu, poznat kao 'primaći', jer je primao ili dobijao hranu sa visokog stola. Komadi mesa koji su smatrani lošijim, služeni su na donjem kraju stola; 'sitnice' ili 'sitnilež' od jelena posluživan je samo nižim rangovima, od čega je, kao što smo videli, nastao idiom 'uniziti'.<sup>47</sup>

Bez obzira na diferencijaciju, sama činjenica zajedničkog obedovanja podvlačila je određenu povezanost između onih uvrh i onih udno stola i pored distance među njima. Veliki banketi u čast krunisanja su, na nacionalnom nivou, imali donekle sličnu funkciju. "Pošto bi gosti udno stola videli ponašanje

---

47 Vidi zapažanja Fajnsa Morisona /Fynes Moryson/ o domu škotskog viteza iz 1598 (*An Itinerary written by Fynes Moryson Gent.*, London, 1617).

velikaša, odlazili bi da se posvete svojim strukama. To su bile političke demonstracije s jasnim (i za ono vreme) nikako iracionalnim ciljem” (Hazlitt, 1886: 47). Politički aspekti tog polujavnog zajedničkog obođovanja bili su jasno vidljivi ne samo u zabavama za strane ambasadore, već i u onim za domaće podanike i sledbenike.

Očito je da je za takve prijeme bio neophodan visok stepen organizacije, a bez stvaranja specijalizovane posluge bilo je nemoguće čak i dnevno funkcionisanje kraljevskog domaćinstva. Suer (sewer) je, na primer, nadzirao serviranje svakog jela i starao se da svako pre no stigne do usta velikaša bude 'overeno' ili isprobano da se utvrdi da nije otrovano ili uvraćano. Ceo proces kuvanja i još više jedenja, tesno je povezan s vradžbinama (loše) i medicinom (dobro), bolešću i zdravljem. Kao i u svim visokostratifikovanim društvima, pa i onim 'nehijerarhijskim' afričkog tipa, nosioci vlasti uvek su izloženi potajnim napadima prirodnim ili natprirodnim putem. Zbog toga su, za njihovo dobro, stalno preduzimane zaštitne mere. U Engleskoj su proveru obavljali specijalni probači i to na veoma ritualan način. "Svaki 'rog' hleba triput je umakan u posudu koja se proverava, a suer bi njim tri puta mahnuo iznad svoje glave pre nego što ga stavi u usta dvojice šefova kuhinje."<sup>48</sup> U kraljevskom domaćinstvu takve poslove obavljali su pripadnici nižeg plemstva koji su bili njegovi sekač, server i peharnik; u drugim evropskim monarhijama, potomci tih plemića bili su paževi i časničici.

Te uloge u domaćinstvu bivale su sve složenije, te je nastala čitava hijerarhija službi 'kraljevog utrobija' koje su radile ne samo u kuhinji, već i u pekari, ostavi, podrumu, maslari, začinjari, dobavljačnici, delu s posuđem, smočnici, delu s krčazima, delu sa stolnjacima, beštekari, poslastičarnici, peškirnici i hostijarnici. Za svaku službu sem začinjare bio je odgovoran narednik i obično je imala 'malog od kraljevog utrobija'.<sup>49</sup>

48 Colin Clair, *Kitchen and Table*, New York, 1964, str. 58.

49 O obnovi klasne kuhinje posle restoracije engleske monarhije 1660. vidi: Rose, *School of Instructions for the Officers of the Mouth*, 1682. O vodenju plemićke kuće u prvoj polovini XVII veka vidi: Braithwaite, "Rules and Orders for the Government of the House of an Earl" (c.1617).

Od XVI veka velike kuće više nisu bile otvorene tokom cele godine. Aristokratija, čak i kraljevska porodica počele su privremeno da se povlače na svoje udaljenije posede gde su imale 'tajne kuće'. Hijerarhijsko zajedničko obedovanje potisnule su veća privatnost i specijalizacija stilova kuvanja.

Promene u hrani pratila je promena manira, posebno onih za stolom. Već su postojali priručnici pravilnog ponašanja. Učeni duhovnici su u XII i XIII veku postavili latinska pravila ispravnog ponašanja za svoje redove (Elias, 1978: 60). Od XIII veka nailazimo na knjige pisane na narodnim jezicima koje su potekle sa dvorova ratničkog plemstva i bile posvećene ustanovljenju pravila učtivosti, *courtoisie*, učtivog, 'civilizovanog' ponašanja. Najranije od njih potiču iz Provanse; prve nemačke knjige pisali su Italijani, dok se u XV veku u Engleskoj pojavila *The Boke of Nurture* Džona Rasela /John Russell/. Kasnije su usledila dela koja su se obraćala drugačijoj, 'uljudenijoj' publici.

Opšti razvoj civilizacije (u terminologiji Norberta Elijasa), sporo usvajanje dobrih manira (u značenju Ferdinanda Brodela /Braudel/) označava učenje načina ponašanja koji su, na određen način, individualizovali, privatizovali i unosili uzdržanost u ponašanje isprva svojstveno samo višim slojevima a potom i šire. Individualizacija je bila najuočljivija za stolom. Ljudi su u zajedničkoj posudi sekli meso vlastitim ili zajedničkim nožem, zatim ga jeli prstima. Upotreba individualne kašike, noža i pehara nije bila uobičajena sve do XVI veka (Braudel, 1973: 138), kad su se otprilike u Italiji pojavile i individualne viljuške. Zbog razrađenog rasporeda sedenja za stolom i upotrebe porcelanskih i metalnih predmeta za svakog pojedinačno, čovek više nije morao da deli s drugima, da zahvata iz zajedničke posude ili lonca, da upotrebljava isti pribor. Privatizacija je najupadljivija u rasporedu spavanja; u tom pogledu je sama pomisao na spavanje u istoj sobi, da ne pominjemo dodirivanje stranca u istom krevetu, vremenom postala anatemisana. Uzdržanost se u sadržaju knjiga o ponašanju javlja u savetu mladima da ne grabe prvo parče mesa; suzdržanost za stolom podrazumeva da se ne treba brisati stolnjakom i da, u isto vreme, valja skrivati 'prirodne' funkcije. Iako je ideologija čistote retko eksplicitna, forme preporučenog ponašanja sli-



čne su onim rasprostranjenim u Indiji, gde se pazi da se izbegne zagađivanje pljuvačkom tako što bi se, recimo, uzela hrana koju je neko drugi zagrizao. Te forme individualizacije, privatizacije i uzdržanosti povezane su s nedodirljivošću ne toliko s nekom kastom (iako su 'prljava' zanimanja bez sumnje zagađujuća), koliko sa svakim izvan kućne grupe, naročito bračnog para čija zajednica tvori domaćinstvo i čiji su telesni sokovi neminovno izmešani.

Prvo, promena manira predstavlja diferencijaciju na više i niže grupe u hijerarhijskim društvima, za razliku od uglavnom sličnog načina ponašanja i jedenja u najvećem broju afričkih država s rođačkim brakovima. Drugo, ona predstavlja širenje uzdržanih načina ponašanja na čitavo društvo. Ali, ono što čudi jeste da te razlike u ponašanju nisu prosto arbitrarne. Zajednički elementi važe i u Evropi i u Indiji, kao i u uputstvima za dobro ponašanje koja su važila u abisidsko doba. Pored toga, neki od ranih kineskih manira za stolom veoma su slični pozno srednjovekovnim o kojima je pisao Rasel (Furnivall, 1868; Elias, 1978; *Li Chi*, prev. Legge, 1885). "Ne pravi buku dok jedeš, ne lomi kosti zubima; ne vraćaj nazad ribu koju si počeo da jedeš; ne bacaj kosti psima; ne grabi (ono što želiš)" (Chang, 1977: 38). Uputstva ističu razlike u rangu i predstavljaju 'normu' gospodina iz više Chou klase, ali nisu kulturno specifična; postoji mera zajedničkog u hijerarhijskim kulturama čiji su standardi šire prihvaćeni kao načini 'civilizovanog' ponašanja.

U Evropi je hijerarhija hrane i manira imala svoju religijsku i svoju sekularnu stranu, koje se nikad nisu u potpunosti međusobno podržavale ali ni podrivale. Pri tom mislim na suprotnost između sekularne i religijske kuhinje. Kao i u Indiji, i ovdje je put svetosti podrazumevao uzdržavanje od seksa i hrane. Benediktinski kaluđeri poštovali su celibat i uobičajene postove i zabrane hrišćanske godine, ali su se uzdržavali i od životinjskog mesa.

Glave 39 i 40 pravilnika, koji je u prvoj polovini VI veka ustanovio sv. Benedikt za manastirske zajednice u srednjoj Italiji, specifikuju broj obroka, prirodu namirnica i veličinu porcija za različite periode liturgijskog kalendara. Konzumiranje mesa četvorožaca bilo je potpuno zabranjeno sem u slučajevima

fizičke slabosti. Bolnica ne samo što je imala posebnu trpezariju, imala je i posebnu kuhinju u kojoj se spremalo meso ne samo za bolesne kaludere već i za one kojima je redovno puštana krv iz zdravstvenih razloga. Pre popuštanja discipline u XV veku, u nekim benediktinskim samostanima meso je iz specijalne kuhinje predavano bratu ili isposniku (*misericordia*, tj. oprost). Uzdržavanje od mesa bilo je stalna obaveza kaludera, i laika – petkom. Taj religijski nalog doveo je do velike potrošnje ribe, naročito usoljene (Stouff, 1970: 276). Izgleda da su hrišćani u abisidskom Bagdadu ribu smatrali svojom glavnom hranom, pa je njihova 'ogromna potražnja' podizala cenu na pijaci nekih dana u nedelji koje su muslimani dosledno izbegavali (Ahsan, 1979: 86).

Jela služena u običnoj manastirskoj trpezariji sastojala su se od 'trava', 'korenja' i mahuna, namerno po ugledu na rano pustinjско kaluderstvo, mada je u ishrani bilo i znatnih količina hleba i vina. Kao što smo napomenuli, hrišćanska crkva je proširila rimsko gajenje loze i žitarica delom i zbog svog insistiranja na njihovoj upotrebi u obredima. Ali, konzumiranje hleba i vina nije bio samo hrišćanski običaj; praksa rasprostranjena rimskom kolonizacijom na celom zapadu smatrala se 'osnovnim znakom kulturnog napretka' (Duby, 1974: 18). Iako u velikom delu zapadne Evrope klima nije pogodovala gajenju žitarica, još manje vinove loze, te tipično mediteranske kulture koje su širili biskupi i plemstvo vremenom su izborile svoje mesto u varvarskom svetu.

Koliko je uzdržanost bila sveta, toliko je preterivanje bilo grešno, u hrani i seksu, podjednako; proždrljivost i preljuba imaju visoko mesto među sedam smrtnih grehova. U tom kontekstu, preterivanje je značilo ne samo previše, već i izvan prihvaćenih granica. Taj kriterijum jasnije se pokazuje u komentarima ponašanja drugih naroda nego pojedinaca, recimo u opaskama Marka Pola u opisu njegovih putovanja po Aziji. Za njega preterivanje u hrani znači jedenje mesa koje se smatra 'nečistim', onim koje hrišćani ne bi takli. Za stanovnike manastira Perik na severnoj Sumatri kaže se da 'jedu ljudsko meso i svaku drugu vrstu mesa, čistog i nečistog' (1958: 253). Na isti način, preterivanje u seksu znači imati više žena, nuditi svoju ženu drugim muškarcima i ženiti se u srodničkim vezama koje zabranjuje Katolička crkva.

Kršenje zabrana u vezi s hranom očito ide ruku pod ruku s kršenjem zabrana u seksu<sup>50</sup>; one određuju granice civilizovanog ili *domescet*, poznatog.

Slični tonovi provejavaju i kroz znatno kasniju, post-restoracijsku, potragu za engleskom (to jest, anglosaksonskom kuhinjom), otkrivajući ambivalentan odnos prema kulinarским uticajima s 'kontinenta'; već sama reč 'kontinent' upućuje na asketsku čistotu ostrvske rase okružene vodom, nasuprot zadovoljstvima u hrani i piću i preterivanju njenih suseda. Lokalna kuhinja treba da bude čista i jednostavna. Kitnjastost stranaca je to što je sumnjivo, u kuhinji kao i u manirima, osećanje je koje je Vorner /Warner/ izrazio u delu *Antiquitates Culinariae* (1791):

“Uprkos pristrasnosti naših zemljaka prema francuskoj kuhinji ipak je taj način *prikrivanja* mesa u *ovom* kraljevstvu (sem u najtoplijem delu najtoplijeg doba godine) apsurdan. *Ovde* je to umeće *upropašćavanja dobrog mesa*... Na jugu Francuske, to je umeće *pravljena lošeg mesa jestivim*” (str. 125).

No, autor se možda još oštrije izražava govoreći o rimskoj prošlosti u kojoj su proždrljivost i poročnost (valjda seksualna) ponovo nerazdvojni drugari: “Anali carstva gotovo su anali proždrljivosti. Život Tiberija jedva da je malo bolji od jednolične pozornice najodvratnijih, neprirodnih poroka. Čini se da je on, u svom letnjikovcu na Kapriju, ljudsku poročnost doveo bezmalo do njenih krajnjih granica. Dobar ukus nam brani da razgrnemo veo koji je vreme navuklo preko njegovih gnusnih prljavština; neka bude dovoljno da primetimo da je bio običaj s njim provoditi čitave noći u jelu i piću; Svetonije nam navodi da je jednom proveo noć i dva dana za gozbenom trpezom, ne ustajući” (1791: iv).

Trajni oblik preterivanja koji upražnjavaju stranci je kršenje tabua, implicitnih ili eksplicitnih. Francuska

---

50 Ovo bismo mogli opisati kao izjednačavanje totemizma i incesta. To uraditi značilo bi upasti u jednu od dve zamke na koje, u svojoj potrazi za sveobuhvatnim 'istinama', antropolozi vrlo lako nailaze. Prva je pojednostavljeno korišćenje znaka jednakosti (=) (koji izjednačava x i y); druga je upotreba pojmova prenatvijenih značenjem (npr. totemizam, incest) kao sveobuhvatnih termina. U takvim uslovima analiza ne cveta.

ljubav prema žabljim batcima, Kinezi i njihovi psi, manje su potentne razlike od muslimanskog ubijanja krava za Induse ili evropska i kineska privrženost svinjetini za muslimane i Jevreje. Ali, hrana i njeni tabui, čak i karakteristična jela način su na koji se definišu susedi – Italijani, njihovim špagetama i sladoledom, Nemci, njihovim kobasicama, kiselim kupusom i svetlim pivom. Jasno je da takve razlike postaju opasnije ako su povezane s dubljim ideološkim opredeljenjima i ako grupe o kojima je reč žive jedne pored drugih. Fantazija uzme maha kao kad su Jevreji u srednjovekovnoj Evropi optuživani za žrtvovanje hrišćanske dece. Još tvrdokorniji su strahovi zasnovani na aktuelnoj praksi. Ubijanje svinje, konzumiranje prljave svinje, te duboko internalizovane prakse i zabrane ne samo što definišu religijsku pripadnost, već služe i kao okidač sukoba zastrašujućih razmera među zajednicama, ne samo u Indiji nego i u Junanu, Indoneziji i drugim delovima sveta u kojima svetske religije dođu u bliski kontakt.

Široko primenjivan na ono što drugi narodi jedu, pojam preterivanja definiše ksenofobične stavove. Ređe primenjivana na ekstravagantne postupke naših sunarodnika (kao u gastronomskom filmu *La Grande Bouffe* /Veliko ždranje/, jer gozba sama graniči se s preterivanjem<sup>51</sup>), moralna kritika može da se proširi i na prirodu samog društva, pošto je važan element diferencijacije, vlasti ili kuhinje svejedno, njena tendencija da rađa suprotnost. Napetost koja nastaje iz utvrđene razlike u 'stepenu' i može poprimiti konkretniji oblik 'klasnog sukoba', poremećaja u 'društvu reda', na jednom nivou je povezana s onim što je Glikman /Gluckman/ analizirao kao 'krhkost autoriteta'<sup>52</sup>. U ovom ili onom obliku to svojstvo obeležava društva u kojima je jedan segment prisvojio, na relativno trajnoj osnovi, više no što mu pripada po 'prirodnoj pravdi' ili 'reciprocitetu', konceptima koje sociolozi koriste tako neobavezno i neodređeno, ali koji su od suštinske važnosti za analizu ljudskog

51 "Novogodišnje proslave... daju duhovnu sankciju i javnu strukturu preterivanju" (Cosman, 1976: 37). Takve prigode nisu se pravdale samo kao slavljenje božjeg obilja; one su imale i političku i moralnu funkciju reafirmisanja 'granica kontrole'.

52 M. Gluckman, *Custom and Conflict in Africa*, Oxford, 1955.

delovanja. Luksuz je izvor nezadovoljstva naročito u režimima u kojima je ideologija (ili jedna od ideologija) egaliterska, gde je 'premissa nejednakosti' (da upotrebim Makeov /Maquet/ opis prekolonijalne Ruande) ugrožena drugim pretpostavkama o distribuciji bogatstva. U hrišćanskoj crkvi, kao i u drugima, divergencija između egaliterske ideologije, i same rođene upravo iz takvog ugrožavanja, i hijerarhijske prakse koja je nastajala u etabliranoj, vlasničkoj korporaciji (koja postoji van organizacije kao i u njoj), podstakla je kritičke stavove iz kojih su rođeni noviji pokreti za reforme i reformaciju. To što je originalni ideološki iskaz, u Novom zavetu ili *Ancren Riwle*, dobio pisani oblik značilo je da nastavlja da živi u sadašnjosti kao trajno podsećanje na meru čovekovog neuspeha da uspostavi božji red na Zemlji, jer su takvi iskazi predstavljali poseban izraz načina na koji je 'prirodnu pravdu' u to vreme shvatala ta grupa ili organizacija.

Ta divergencija u stavovima koja leži u samoj srži stratifikovanih društava ponekad se otelovljuje u specifičnim odnosima. Neke uloge, obično u religijskoj sferi, rezervisane su za one koji apstiniraju. U izvesnom smislu, takve osobe kao što su hinduistički *sanyasi*, benediktinski kaluder, muslimanski sufi ili budistički sveštenik, zamenjuju sve nas, ili jednu stranu svih nas. Ambivalentnost i suprotnosti usađene u vrednosne sisteme hijerarhijskih društava izražavaju se i onda kada pojedinci, filozofi ili sveštenici, otvoreno osuđuju luksuz *haute cuisine* kao delo đavola, greh protiv Boga. U krajnjoj analizi, može se smatrati da su uloga svetog čoveka i dela individualnog reformatora povezani s otvorenom mržnjom i skrivenom napetošću koje nastaju između grupa u hijerarhijskom sistemu. Suprotni stavovi, zaista, mogu biti ne samo spoljne već i unutrašnje suprotnosti; iz njih, smeštenih u jednom istom pojedincu, izrasta ambivalentnost.

Pošto razlike u kuhinji idu paralelno s klasnim razlikama, egaliterski i revolucionarni sistemi, bar u inicijalnim fazama, teže da ukinu podelu na *haute* i *basse cuisine*. Posle pada engleske monarhije 1648, došlo je do upadljive promene kulinarskih stavova. Kromvelov /Cromwell/ ukus bio je jednostavniji od ukusa prethodnih vladara. Ostaci posle gozbe deljeni su siromašnima, što je umirivanje savesti koje je sveštenstvo već praktikovalo. Posle restoracije 1660,

francuska kultura i kuhinja imale su dominantan uticaj na aristokratiju, čiji su neki pripadnici bili onde u izgnanstvu. Ta se kultura uskoro pokazala privlačnom za buržoaziju u usponu – što potvrđuje sve veći broj kuvara početkom XVIII veka kada su se uticaji štampe na kuhinju uveliko počeli osećati. Širenje priručnika za kuvanje i vođenje domaćinstva uglavnom za potrebe srednje klase u usponu omogućio je prethodni razvoj štampe i mehaničke reprodukcije teksta, koji su znatno snizili cenu knjiga. Štampani kuvari nisu bili sasvim nova stvar, ali sada su doprli do nove publike – srednje klase. “Uspon štamparske mašine”, pisao je Veling, “promenio je situaciju. S Platinom oko 1474. počinje lavina kulinarske literature. Tajne Skapija, papine ‘*cuoco secreto*’ 1570. godine ‘izvukao’ je jedan preduzimljivi venecijanski štampar. U srednjem veku su gilde francuskih proizvođača senfa i spravljača sosova (prethodnika modernih firmi i proizvođača gotove hrane) bili moćno pleme tajnih trgovaca. Engleska gastronomska literatura XVI, XVII pa i XVIII veka vrvi od ‘otkrića’, ‘tajni iznetih na videlo’ i sličnih primamljivih naslova koji će uputiti budućeg čitaoca u korisne i ukusne tajne svih vrsta. Kuhinjske tajne postale su komercijalni proizvodi” (Vehling, 1936: 29–30).

Postajanje komercijalnim proizvodom u rukama štampara moglo je voditi u siromaštvo, pogotovu s razvojem industrijskog kuvanja, sasvim suprotnog nekadašnjoj pisanoj elaboraciji visoke kuhinje. Mnogi dobri kuvari seoske tradicije bili su sumnjičavi prema pisanim /knjigama/, jer formalizacija ukida lični element. Magaridu iz Overnje bojala se da bi recepti njene bake mogli ‘abimer en les ecrivants’ (Robaglia, 1935: 34). Magaridu se užasavala kuvara, premda je i sama sačinila jedan. “Bakalini mi je dao kuvar koji je ličio na račun. Možete ga bez problema zvati zbirom i dok ga čitate, misliti na praznu sliku.

Knjiga ne kaže: razmisli malo o onome što pripremaš, zamisli karfiol u bašti u svoj njegovoj lepoti, ne smeš dopustiti da izgori!” (str. 36).

Autor prve štampane knjige iz gastronomije, *De honesta voluptate*, bio je Batista Platina /Battista Platina/, rodnom iz Kremone. Do kraja XVI veka pojavila su se mnoga njena izdanja, kao i prevodi na italijanski, francuski i nemački. Ali nije dugo potrajalo a zapadnoevropske srednje klase proizvele su svoje vodi-

če za bolji život. U Francuskoj je, na primer, Meno-  
nova *La Cuisiniere bourgeoise* bila bestseler u XVIII i  
XIX veku.

Posle obnove kraljevstva nove stavove jasno iskazuje  
naslov male knjižice “The Court and Kitchen of Eliz-  
abeth, commonly called Joan Cromwell, the wife of  
the late usurper, truly described and represented”  
(Dvor i kuhinja Elizabete, obično zvane Džoan Krom-  
vel, žene pokojnog uzurpatora, istinski opisana i pri-  
kazana) (1664), koja je trebalo da ismeje škrtost vo-  
dećeg domaćinstva u zemlji. Pa ipak je opstajao kon-  
trast između ‘puritanskog’ pristupa hrani *nižeg* sve-  
štenstva, *sitne* buržoazije i revolucionarnih grupa na  
jednoj, i *haute cuisine* (i života na visokoj nozi) ari-  
stokratskog, trgovačkog, političkog, crkvenog i aka-  
demskog establišmenta, na drugoj strani.

Na ovom nivou revolucionarni potencijal hrane nije  
stvar gladovanja, umiranja od gladi, pobuna gladnih,  
već razlika u pristupu luksuznoj hrani koja je do-  
stupna onima na vlasti, ali ne i običnim borcima i  
ostalim nosiocima puritanskih vrednosti. Upadljiv  
primer te suprotnosti, u ovom slučaju između jednog  
novog i jednog starog režima, oba deklarativno revo-  
lucionarna, predstavlja reakcija jugoslovenskog par-  
tizana i političara M. Đilasa na Staljinovu Rusiju.

“Bili smo oguglali na svašta u Sovjetskom Savezu. Pa  
ipak, kao deca partije i revolucije koja su stekla veru  
u sebe i veru naroda asketskom čistotom, nismo mo-  
gli da ne budemo šokirani pijankom koja nam je uoči  
odlaska s fronta priređena u štabu maršala Konjeva,  
u nekom selu u Besarabiji. Devojke, isuviše mlade i  
isuviše ekstravagantno našminkane da bi bile kelne-  
rice, unele su ogromne količine odabrane hrane –  
kavijara, dimljenog lososa i pastrmke, svežih krasta-  
vaca i kiselih plavih patlidžana, kuvane šunke, hlad-  
ne pečene svinjetine, toplih pita od mesa i pikantnih  
sireva, boršča, vrućih odrezaka i, najzad, predebelih  
torti i ovala južnog voća, pod kojima su stolovi počeli  
da se ugibaju” (Đilas, Milovan: 1962: 50–51).

Zbog tih obilnih večera koje je Staljin priređivao,  
Tito je oštro kritikovao rusko pijančenje.<sup>53</sup>

---

53 M. Đilas, *Conversations with Stalin*, London, 1962, str. 73,  
137.

Skoriji primer istog revolucionarnog puritanizma nalazimo u izveštaju sa sastanka održanog 1959. u kome Mao Cedung svojim kolegama prebacuje lenjost i sklonost luksuzu, navodeći sebi u prilog pesnika: "Kad putuješ u nosiljci, telo počinje da propada. Žene bisernih zuba i lažnih obrva sasecaju vitalnost tela. Slasna mesa i masna hrana 'lekovi' su koji uništavaju creva."<sup>54</sup> U oba primera, uživanje u seksu i hrani smatraju se za dve strane preterivanja. Iste teme stalno su se javljale i u kineskoj Kulturnoj revoluciji sa zatvaranjem kafana i javnih kuća. S dolaskom Severnovijetnamaca u Ho Ši Min, bivši Sajgon<sup>55</sup>, sličan, novouspostavljeni revolucionarni režim zatvorio je noćne klubove kao simbole američkog prisustva i buržoaske dekadencije. Istovremeno se kontrast između novog i starog režima, puritanizma i epikurejstva, jednakosti i hijerarhije, javio u njihovom odnosu prema hrani. Jedan severnovijetnamski pukovnik ispričao je sledeću priču o predaji vlade na jugu: "U predsedničkoj kancelariji, dodao je pukovnik Tin, još uvek je stajala večera. Nje neće biti. Večeras će jesti sledovanje vojske u akciji: malo pirinča i konzervisanog mesa koje će im dati revolucionarna vlada."<sup>56</sup>

Revolucionarne situacije ove vrste su retke, ali su kontradiktorni odnosi, suprotnosti između grupa, klasni konflikti, ambivalentnost pojedinaca trajne odlike društava hijerarhijski diferenciranih po stilovima života. Zbog čega se onda kultura kovanja ne menja češće nego što izgleda da se menja? Zbog čega se odnos prema hrani često smatra najkonzervativnijim aspektom kulture?

Suprotno mnogim pretpostavkama, po Kareovom mišljenju indijski odnos prema hrani menja se više od braka. Autora, pre svega, interesuju promene proistekle iz urbanizacije, migracije grupe ljudi u radikalno drugačiju socijalnu i fizičku sredinu, što podrazumeva potpunu promenu njihovog načina života i njihovog odnosa prema zarađivanju za život. Čak i tako dramatične transformacije društvenih odnosa

54 *Time*, 12.12.1969.

55 O srednjovekovnom ekvivalentu vidi odeljak kod Kosmana (Cosman, 1976: 109) o 'hrani i seksu', kao i opštije razmatranje: Pullar, P., *Consuming Passions of the English*, 1970.

56 Izveštaj iz *Monda*.



više utiču na razmenu i rituale pripremanja i konzumiranja nego na kuhinju u užem smislu reči. Njegova zapažanja, dakle, uopšte ne protivreče stanovištu da ponašanje povezano s hranom i trpezom dugo opstojava bez obzira na radikalne promene društvenog života, te se stoga može smatrati da baca posebno svetlo na kulturu konkretne grupe ili naroda.

Bilo bi pogrešno preuveličavati kontinuitet u kulturi hrane; engleska kuhinja znatno se promenila za poslednjih dvadeset godina. S druge strane, u istom periodu su promene u seksualnim običajima bile mnogo dalekosežnije. Upadljiv je primer iz istorije Škotske u doba restoracije, koja je doživela naglu i radikalnu promenu seksualnog morala, ali i mnogih drugih strana društva. Ranija popustljivost škotske Crkve bila je opštepoznata; 1456. godine je od namesnika u Linlithgow traženo da jemči da neće založiti imovinu gradske crkve niti za svoju zabavu držati 'stalnu naložnicu' (Smout, 1972. 50). Sredinom XVI veka i muški i ženski manastiri bili su daleko od celibata; bar dvoje od sedmoro priznate dece bili su kopilad sveštenika. Stoga ne čudi što je reformisana Crkva božju disciplinu nametnula pre svega seksualnom ponašanju. Skoro 70 odsto slučajeva koji su 1566. izneti pred kanonsko veće crkvenog suda u Edinburgu odnosilo se na seks. Čak se i stari običaj zaruka kažnjavao javnim pojavljivanjem na klupi pokajanja. Bez obzira na rezultate (čak i u XIX veku još uvek je bilo normalno, kao i u nekim drugim delovima Britanije, da se prvo radničko dete rodi, ili bar začne, van braka), vidljivi stav društva promenio se "od velike permisivnosti pre 1560... u strogo i inkvizitorsko neslaganje u XVII veku". Prekršiocu su bili skriveniji, srednja klasa uglednija.<sup>57</sup>

S druge strane, škotska kuhinja jedva da se uopšte promenila u istom periodu: njom je i dalje dominiralo ovseno brašno, kuvana a ne pečena hrana (Allen, 1968: 23). Razloge većeg kontinuiteta kulinar-

---

57 Smout, T. C., *A History of the Scottish People*, London, 1972, str. 76. Jedna od sporednih posledica mogao je da bude porast čedomorstava zbog velike sramote koju je povlačilo rođenje vanbračnog deteta; možda je došlo i do porasta homoseksualnosti (Smout, 1972: 77; Flandrin, J.-L-. "mariage tardit et vie sexuelle – discussions et hypotheses de recherche", *Annales E. S. C.*, 1351–78.

skih nego seksualnih običaja ne treba daleko tražiti. Sve do uspona masovnog prevoza, elementi kuhinje bili su tesno vezani za lokalnu privredu, za dostupnost proizvoda. Ovas je bio karakterističan za više predele severne i zapadne Engleske, a žito za nizije na jugu i istoku. I na severu Francuske je kuvanje počivalo na buteru, a na jugu na ulju. Dnevna ishrana morala je da bude tesno povezana s onim što je lokalni ekosistem mogao da ponudi. Na neki način, izbor hrane ograničava strožije od seksualnih običaja, bar u doba dok nije bilo masovnog saobraćaja i industrijske hrane.

Međutim, čak i u preindustrijskim društvima kuhinja jamačno nije determinisana samo sastojcima. Kontinuitet ima i druge komponente koje postaju jasnije kad se razmotri konzumiranje hrane; priroda i redosled obroka i jela (Halliday, 1961, Douglas, 1971), kao i ponašanje za stolom mnogo manje zavise od tehnologije i sastojaka hrane, premda sigurno nisu nezavisni od statusnog sistema a pogotovu od organizacije društvenog života na kućnom nivou. Te 'rituale porodičnog života' (Bossard & Boll, 1950; Goody, 1961) obeležavaju formalizam i kontinuitet. Ta svojstva ne mogu se adekvatno objasniti prostim pozivanjem na ritual ili kulturu, još manje na homologe na nivou dublje sstrukture; svi takvi iskazi mirišu na cirkularnost. Konzervativna priroda tih postupaka delom je posledica toga što su naučeni neposrednim iskustvom, u ranom uzrastu, kod kuće, u domaćem okruženju. Otud je njihova moć održanja velika.

U svojoj borbi da objasne društvene činjenice, sociolozi, stalno terani svojom *exigence d'ordre*, nastoje da dispartatna opažanja smeste u neku veću celinu. Ta želja da se ponašanje vidi kao 'uklopljeno', 'čvrsto povezano' ili 'homologno' razumljiv je cilj koji je mnogo doprineo napretku ljudskog znanja. U isto vreme, on lako može voditi nezrelom determinizmu koji ne daje dovoljno autonomije različitim sferama ljudske aktivnosti: dominiraju sistem, struktura, organizacija. Onda se svaki deo vidi kao jednako važan u otkrivanju unutrašnjeg funkcionisanja strukture.

Iznosio sam argumente protiv takvih pretpostavki a u prilog određenog stepena institucionalne autonomije, vrste autonomije koju su strukturalni i neomarksisti nastojali da potvrde u drugom domenu

(Althusser, 1966; Danilova: 1968). U ovom slučaju relativni konzervativizam konkretnih jela mogao bi da bude odraz njihove relativne nepovezanosti s ostatkom društvenokulturnog sistema. Onda bi autonomija nekih aspekata kuvanja bila ta zbog koje ono ima posebnu važnost za pojedince u vremenima društvenih promena, pogotovu naglih, revolucionarnih. Kontinuitet boršča mogao je da bude neka vrsta životne niti za one koji su prolazili godine nakon Oktobarske revolucije, baš kao što hamburger jasno kazuje mnogim Amerikancima da su kod kuće i na sigurnom. Zobene pahuljice mogle su premostiti jaz između katoličke slobode i puritanskih ograničenja. Postojanost ovih elemenata nije nespojiva s radikalnom promenom drugih. Starost engleske ljubavi prema pečenoj slanini (Wilson, 1973) pratili su mnogi veliki zaokreti u drugim aspektima kuvanja. Moderni ukus toliko se razlikuje od onog od pre četiri ili pet stotina godina da bi, prema Midovom shvatanju, “jedva jedno od omiljenih jela služjenih na gozbama danas bilo smatrano jestivim” (1931: 53). Ništa nije opstalo u prirodnom stanju; ostrige se posipaju šećerom; ‘neharmonični elementi’ nalaze se na istom ovalu; jela visoke kuhinje veoma su začinjena; slatko nije odvojeno od kiselog (str. 75). On primećuje da je umeće kuvanja od XVI veka prošlo kompletnu revoluciju (str. 118), iako može biti i većeg kontinuiteta na nivou dnevne ishrane, naročito u ruralnim oblastima.

Promene do kojih je došlo vezane su za promene u prirodi društvene stratifikacije u Engleskoj i, posebno, za sve izraženiju dominaciju srednje klase. Njihova zaokupljenost statusom umnogome je bila vođena korišćenjem štampanih knjiga, priručnika o ponašanju u kući i sveprisutnih kuvara. Videli smo kako su im ti priručnici pomogli da razbiju hijerarhijsku organizaciju kuhinje, pošto su ‘tajne’ bogatih sada bile otkrivene a zakoni o luksuzu koji su zabranjivali oponašanje više nisu važili. Suprotnost između gore i dole dobila je drugačije obličje, postavši tešnje vezana za izdatke nego poreklo.

Međutim, prava revolucija u ishrani u Engleskoj bila je rezultat događaja i izuma XIX veka. Industrijalizaciju proizvodnje pratila je industrijalizacija hrane koja je dovela do ‘kompletne revolucije’ vezane za industrijsku kuhinju. S početka vezana za srednju klasu, naglo se širila s razvojem ekonomije vodeći ‘buržoasifikaciji’ čitave kulture hrane, uz zdušnu po-

---

## DŽEK GUDI

---

držku masovnih medija. Taj proces promene zavisio je od masovnog uvoza ne tek luksuznih namirnica, već sirovina. To će reći, zavisio je od razvoja prekomorske proizvodnje kolonijalnom ekspanzijom, i uspona masovnog prevoza da bi proizvodi bili dostupni. Konačno, zavisio je i od pronalaska boljih sredstava za čuvanje hrane, razvoja 'konzervacijskog' pola trougla kuvanja. Razvoj industrijskog kuvanja i njegov uticaj na hranu trećeg sveta koji joj obezbeđuje neophodne sastojke biće predmet dve sledeće glave. Što se tiče severne Gane i opštije čitave Afrike, priroda tog uticaja povezana je s pretežno egaliterskom prirodom kulture hrane čak i u politički stratifikovanim društvima.

S engleskog prevela Vera Vukelić

