

FUNKCIJE ISHRANE

Funkcije kulinarstva

“Čovek degustira svet, oseća njegov ukus, unosi ga u svoje telo i pretvara u deo sebe.”

Mihail Bakhtin, “Stvaralaštvo Fransa Rablea i popularna kultura srednjeg veka i renesanse”

“I tako, počinjemo i sami da shvatamo do koje mere je kulinarstvo suštinski značajno za primarnu, urođeničku filozofiju; ono nije samo pokazatelj pravca koji iz prirode vodi ka kulturi; dometi kulinarskog umeća određuju stepen očovečenja i druge ljudske osobenosti, čak i one koje bi, poput smrtnosti, mogle da nam se učine bespogovorno prirodnim.”

(Klod Levi-Stros, *Presno i kuvano* (Pariz, Ed. “Plon”, izdanje iz 1965)

Kulinarska pravila, u svom raskošu postojećih varijacija i raznorodnosti, pružaju dovoljno odgovora na antropološki problem, onaj jedinstveni i fundamentalni problem koji hrana predstavlja svim bićima koja se hrane. Iza prividne brojnosti odgovora krije se, zapravo, jedinstvo srodnih rešenja: sve osobenosti koje određuju jednu vrstu igraju suštinsku ulogu i u odnosu koji čovek uspostavlja sa svojom hranom. Među najznačajnije ubrajamo tri osobenosti tog čovekovog odnosa prema hrani. One zaslužuju posebnu, detaljnu analizu zbog toga što bacaju snažno, “živo” svetlo, kako na ljudsko ponašanje vezano za ishranu, tako i na kulinarski okvir koji im je svojstven. Predlažem da usvojimo sledeće nazive za ove tri, primarne osobenosti: 1) paradoks svaštojeda; 2) princip

inkorporacije; 3) konstrukcija i ograničenja ličnosti, sebe samog (self-a), uz jednu zaštitnu meru, a ta mera je – gađenje. Izdvajanjem i analizom tih karakteristika svojstvenih čoveku-svaštojedu, mogli bismo se nadati da ćemo uspeti da prikazemo nekoliko bazičnih funkcija veštine pripremanja hrane.

Paradoks svaštojeda

Prva osobenost nastaje kao rezultat jedne značajne biološke karakteristike – čovek je biće svaštojed. Ovu ljudsku osobinu prati jedan fundamentalni paradoks (u striktno psihološkom smislu te reči), vezan i za ponašanje, i za saznanje. Ovaj paradoks je, na posebno podsticajan način, predstavio Pol Rozin (Rozin, 1976).

Odrednica svaštojed je, u prvom redu, svojstvena samostalnim, slobodnim (ničim ograničenim) i prilagodljivim bićima: suprotno vrstama koje se hrane nekom specifičnom vrstom hrane, svaštojedi imaju dragocenu sposobnost da mogu da opstanu hraneći se brojnim, raznovrsnim namirnicama i preživljavaju zahvaljujući prilagodljivosti različitim režimima ishrane. Drugim rečima, svaštojedi se lako i uspešno prilagođavaju uvek kada su izloženi složenim promenama životnog okruženja. Ovu konstataciju možemo da podupremo jednostavnim podsećanjem na neverovatnu raznorodnost ljudskih režima ishrane – od eskimskog tipa, koji uglavnom čine belančevine životinjskog porekla (meso, riba) i masti, do onoga kojeg se pridržavaju poljoprivrednici na jugoistoku Azije, ljudi koji gotovo da i ne dolaze u dodir sa životinjskim belančevinama (Stini, 1981). U svakom slučaju, čovek-svaštojed uspeva da opstane hraneći se baš onako kako je i opisano, ali bi uspešno preživljavao čak i u slučaju kada bi iščezle neke od vrsta s kojima se hrani: dovoljno je da promeni životno okruženje i ekosistem.

Međutim, istovremeno, na ovu relativnu slobodu utiču jedna vrsta zavisnosti i jedna specifična prinuda: reč je o raznovrsnosti. Biološki gledano, svaštojedi nisu ovladali “znanjem” kako da iz samo jedne vrste hrane obezbede sve hranljive materije neophodne za preživljavanje kao što je to slučaj sa vrstama specijalizovanim samo za jednu vrstu hrane. Koale, npr., preživljavaju samo zahvaljujući namirnici za koju nemaju alternativu – lišću jedne posebne vrste australskog eukalptusa. Kada bi im neko uskratio ovaj

životni resurs koale ne bi mogle da prežive. Međutim, naročita sposobnost koale ogleda se u tome što, poput drugih biljojeda, pa čak i nekih vrsta mesoždera koje opstaju samo zahvaljujući jednoj specifičnoj vrsti mesa, uspevaju da podmire sve svoje nutritivne potrebe, dakle samo iz tog jednog izvora. S druge strane čoveku je neophodna bar minimalna raznorodnost namirnica. Potrebni su mu izvori prostih belančevina, npr. meso, ali i masnih kiselina, vitamina, minerala, itd. (vidi Tabelu 1).

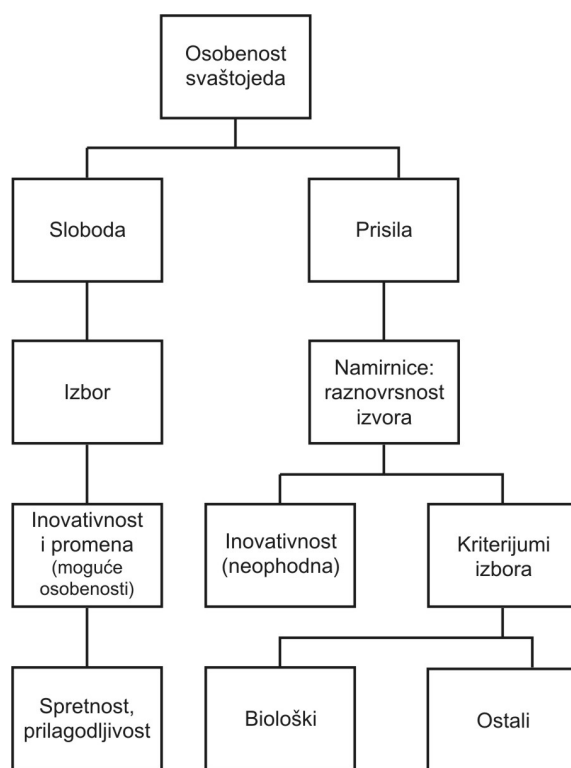


Tabela 1: Osobnost svaštojeda i njene implikacije

Iz ove dve kontradiktorne karakteristike nastaju posledice koje su i same kontradiktorne i predstavljaju zametak paradoksa svaštojeda. S jedne strane, svaštojed je primoran na diversifikaciju resursa, na inovacije, na istraživanja i na promene koje bi za njega mogle biti od kritične, vitalne važnosti i sve to samo zbog toga što zavisi od raznovrsnosti. Međutim, s druge strane on je upućen na obazrivost, na sumnju, rečju, na prehrambenu “konzervativnost”: svaka no-

va, nepoznata namirnica predstavlja, zapravo, potencijalnu opasnost. Paradoks svaštojeda ogleda se u njegovoj permanentnoj izloženosti trzavicama i oscilacijama između suprotstavljenih polova – između pola neofobije (opreznost, strepnja od nepoznatog, otpor prema inoviranju) i pola neofilije (istraživačke sklonosti, potreba za promenama, inovacijama i raznovršnošću). Svi svaštojedi, a naročito ljudi, izloženi su vrsti dvostruke strepnje (double bind), strepnje između poznatog i nepoznatog, između monotonije i promene, između sigurnosti i raznovrsnosti. Čovek gotovo da sigurno oseća fundamentalnu anksioznost koja je upravo prouzrokovana ljudskim odnosom prema hrani. Ta anksioznost je nastala kao rezultat ne samo neophodnosti da se sumnja u nove i neproučene namirnice, već primarno usled napetosti koju stvaraju dva kontradiktorna, ali i neophodna imperativa koje smo pomenuli: double bind, tj. dvostruka strepnja (vidi Tabelu 2).

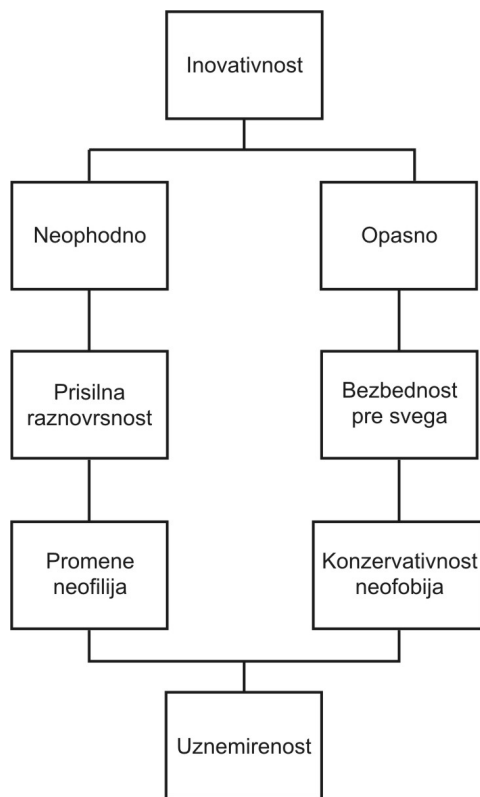


Tabela 2: Paradoks svaštojeda

Kako rešiti ovaj paradoks, kako prebroditi dvostruku strepnju, double bind? Proučimo najpre raspoložive podatke zabeležene tokom eksperimenata koji se ne odnose na čoveka, već na druge svaštojede i pogledajmo kojim sve “rešenjima” pribegavaju.

Pravi svaštojedi nisu mnogobrojni. Najbliži ljudima, u mnogim aspektima su pacovi. Dakle, u pogledu izbora hrane kod ove životinje možemo da zapazimo da je njena osnovna karakteristika neverovatna sposobnost učenja. Najpre je kod pacova uočena sposobnost primene saznanja zasnovanih na osećanju odvratnosti, sposobnost koja je, po svemu sudeći, jedinstvena u domenu saznanja i sticanja iskustva o hrani. Vršeći jedan od klasičnih oglada, primorali smo životinju da proguta namirnicu koja veštački izaziva probavne tegobe nakon unošenja u digestivni trakt. Pacovu je bilo sasvim dovoljno jedno ovakvo iskustvo. Posle preživljenog takvog iskustva, pacov će na duge staze izbegavati tu namirnicu. Začuđujući je podatak da će pacov izbegavati da se hrani tom namirnicom čak i ukoliko su se digestivne smetnje manifestovale punih nekoliko časova nakon njenog unošenja u organizam (Garsija, Ervin i Keling, 1966).

Pacova odlikuje još jedna zapanjujuća karakteristika, ili bolje, složena sposobnost: to je mešavina obazrivosti i inovativnosti. Nakon određenog, specifičnog iskustva, ova životinja se ponaša poput obazrivo naučnika i uvek kada se nađe u situaciji da joj se nudi nekoliko novih namirnica, o kojima nema prethodno pouzdano iskustvo, nastoji da eksperimentiše najpre s njima, da isproba, kao da zna da u eksperimentalnom pristupu treba pojedinačno posmatrati samo određene parametre i način na koji oni uzajamno i samostalno variraju. Pacov nikada neće “utrčati” u neku neizvesnu avanturu i probati više od jedne namirnice svaki put kada mu se nude neke nove materije i uvek će probati novu hranu u malim količinama (Rozin, 1976).

Međutim, kao što ćemo i sami videti u narednom poglavlju, sposobnost socijalnog “saznanja” kod pacova je znatno superiornija od sposobnosti individualnog sticanja iskustva: pacovi imaju sposobnost da usvoje veliki broj informacija na osnovu proste interakcije sa pripadnicima svoje vrste. Mogli bismo, dakle, da zaključimo da pacov rešava paradoks svaštojeda zahvaljujući svojim neverovatnim saznavnim kapacitetima naročito zahvaljujući posebno usavrše-

noj sposobnosti učenja na osnovu interakcije sa ostalim pripadnicima svoje vrste. Na osnovu usvajanja ličnih ili kolektivnih iskustava o boljim ili lošijim namirnicama, a naročito na osnovu stečenih iskustava o odbojnosti prema nekim namirnicama, pacovi su u stanju da svedu na minimum rizike kojima su izloženi tokom procesa odabira hrane. Oni znaju da moraju da pomire, da usklade do najveće moguće mere, primenu svog inovativnog ponašanja i ograničenost u izboru i možemo da konstatujemo da su ovi glodari, dakle, “konzervativno” obazrivi.

Kod ljudi je, naravno, situacija još kompleksnija. Naravno, ima podataka koji navode na zaključak da neko averzivno iskustvo može da funkcioniše i kod čoveka, npr. kada averzija prema nekim namirnicama nastaje u vezi sa problemima izazvanim tokom procesa varenja (Garb i Stankard, 1974). Druga grupa podataka dokazuje da je socijalno učenje od presudnog značaja za ljude. U svakom slučaju, evidentno je da su razvijeni kičmena moždina, mozak, jezik i kultura faktori od presudnog značaja za rešavanje ovog problema. Na paradoks svaštojeda nadovezuje se, priključuje i osećanje teskobe, anksioznost. U cilju prevazilaženja te teskobe, ili čak u cilju njenog korisnog razrešenja, čovek raspolaže ne samo nizom sposobnosti, npr. programiranjem, ili mehanizmom za biološku regulaciju, a ne samo sposobnošću da zasniva svoje izbore u funkciji izbora pripadnika svoje vrste, već i da koristi ostale, usavršene mentalne sposobnosti za uspostavljanje pravila i prenošenje specifičnih, precizno konstruisanih i kulturno usklađenih poruka i iskustava. Videli smo da se kulinarska tradicija određene društvene grupe može osmisliti kao niz činova predstavljanja, kao norme i pravila koja počivaju na klasifikacijama: jedna od osnovnih funkcija tog sistema koji definiše osobenost neke kulinarske tradicije, upravo je rešavanje paradoksa svaštojeda (Fišler, 1980; Fišler, 1983).

Princip inkorporacije

Fundamentalni čin na kojem se jasno očituje i kristalizuje “uzmenirenost svaštojeda”, u smislu u kojem smo je upravo odredili (anksioznost), jeste inkorporacija, tj. čin kojim uspevamo da omogućimo da neka namirnica pređe tu graničnu liniju između spoljašnjeg sveta i našeg tela, dakle – od spolja ka unutra. Taj gest je istovremeno banalan, ali, naravno,

potencijalno može da rezultira nepopravljivim posledicama.

Uneti u sebe jednu namirnicu isto je (na realnom planu kao i na nivou imaginarnog), što i uneti u sebe sve ili deo osobina te namirnice: i tako, postajemo ono čime se hranimo. Unošenje u sebe rađa identitet. Nemačka formulacija ove pojave glasi: “Man ist, was man isst” (čovjek je ono čime se hrani). Ova formulacija je tačna u neprenosnom, biološkom smislu: namirnice koje unosimo u sebe ne pružaju nam samo energiju neophodnu našem telu, već su i sama supstanca tog istog tela u smislu da doprinose održavanju biohemijskog sastava organizma.

Ta formulacija je validna i na nivou imaginarnog. Namirnica koju smo apsorbovali modifikuje nas iznutra. To bi, otprilike, bio prikaz, reprezentacija koju konstruiše ljudska psiha: smatra se da je ono što je uneto u organizam doprinelo da se oblikuje kompletno stanje organizma u koji je uneto, a doprinosi i promeni prirode i identiteta tog organizma. Ovo “verovanje” je takođe primećeno u “primitivnim” zajednicama. Shodno tome, Frejzer je krajem XIX veka napisao sledeće: “Pripadnici divljih plemena veruju da će, hraneći se mesom neke životinje ili nekog čoveka, primiti, biti nagrađeni osobinama pojedene životinje ili čoveka i to ne samo fizičkim već i moralnim i intelektualnim osobinama” (Frejzer, 1890, 1911). Isti autor je, takođe, predočio da u određenim grupama ratnici izbegavaju da se hrane mesom zeca ili neke ptice, plašeći se da bi mogli izgubiti svoju ratničku hrabrost ili, da bi im se moglo dogoditi da ustuknu pred opasnošću. Ima i primera žena u drugom stanju koje izbegavaju da jedu određene vrste hrane koje bi, analogno prethodnom primeru, mogle “zaraziti” njihov porod. Značaj koji se pridaje konzumiranju ljudskog mesa je takođe poznat: obezbediti sebi jednu ili više karakteristika žrtve (tzv. exo-canibalisme); ili oživeti u sebi pojedeno telo (endo-canibalisme)... (cf. takođe Sandi, 1986).

Da li je ovde reč o univerzalnom obeležju ili je pak u pitanju vrsta “primitivnog verovanja”, rasprostranjenog jedino u arhaičnim, dalekim civilizacijama? Nema sumnje da ovo verovanje nije česta pojava u svim delovima planete Zemlje, a naročito nije karakteristična za razvijenu, zapadnu kulturu i civilizaciju. Međutim, i u našoj, zapadnoj civilizaciji postoji na-

rodna mudrost koja se prenosi s kolena na koleno i bavi se temama koja se ne razlikuju bitno od onih koje srećemo u tzv. primitivnim društvima. Pojedena namirnica ima tendenciju da transformiše, opet analogno prethodnom primeru, da onome koji je konzumira podari i neke od svojih karakteristika: crvena mesa, puna krvi, navodno nam daju energiju; anemična repica će onome koji je pojede, dati adekvatnu energiju, dakle “energiju repice”. Psiholog Pol Rozin dokazao je da je ovakav odnos prema izboru hrane u značajnoj meri bio prisutan kod američkih studenata uključenih u jedan ogled. Iskustvo koje smo stekli izvodeći taj eksperiment, bilo je dragoceno i duhovito: učesnici u opitu, uvereni da su uključeni u istraživanje o efektima informisanja na interetničke predrasude, bili su podeljeni u dve grupe. Svaka grupa bila je upućena u jedan od dva predložena teksta u kojem su opisana verovanja svojstvena samo jednoj “primitivnoj” kulturi. Zapravo, dve verzije teksta bile su tek neznatno različite: jedina razlika bila je u tome što se pleme predstavljeno prvoj grupi studenata bavilo lovom na morske kornjače koje su, pošto su ulovljene, pripremane za jelo pripadnicima te plemenske zajednice. U drugom tekstu je opisan isti sadržaj, s tom razlikom što su se pripadnici tog plemena bavili lovom na divlje svinje, dok su kornjače lovili samo zarad oklopa. Od studenata-učesnika u eksperimentu, potom je zatraženo da u kratkim crtama, pismeno, procene lične osobine koje bi, prema njihovom uverenju, odlikovale pripadnike oba plemena. Dobijeni rezultati su, statistički posmatrano, veoma značajni: karakteristike koje su studenti dodelili individualno pripadnicima svakog plemena bile su više “karakteristike kornjače” za one koji se hrane kornjačinim mesom (dobri plivači, smireni, itd.), dok su na vepra podsećali oni koji se i hrane mesom ove divlje životinje (poseduju brzinu, snagu, itd.) (Rozin i Faejlon, 1987).

Ovaj prikaz efekata inkorporacije kao da nas navodi na pomisao o suštinskoj povezanosti čoveka sa svojim telom, tj. navodi nas na ideju da je princip telesnog primaran. Ovaj princip, pokazalo se nakon pomenu tog eksperimenta, u većini kultura navodi na drugu pomisao: on predstavlja tendenciju, konstantan, validan kriterijum za procenu telesnih osobina, a baš na osnovu telesnih osobina procenjuje se ljudski duh, tj. sveukupna ljudska osobenost, dakle – identitet.

Mogli bismo da podržimo ideju da se za svaku namirnicu može misliti da trajno utiče na telo, na dobar ili na loš način – svejedno je. Shodno tome, princip inkorporacije je, podsvesno, povezan s idejom medicine: svaka namirnica je dobra ili loša za zdravlje, sama po sebi ili u trenutku konzumacije, zavisno od unutrašnjeg stanja (organa za varenje) i zavisno od same konzumirane namirnice. Ishrana je, dakle, nema sumnje, prva i najvažnija mera kojom se utiče na telo, pre uzimanja bilo kakvih lekova, baš onako kako je prikazuje i hipokratska formula: “Od takvih ćeš namirnica sebi načiniti lek.” To je, kao što smo konstatovali, najefikasnije sredstvo za održavanje zdravlja i za kontrolu čoveka nad sopstvenim telom, ali i nad samim sobom. U svakom slučaju, tu se naziru koreni tradicionalne grčke dijetetske koncepcije (Fuko, 1984.a).

Inkorporacija je takođe faktor na osnovu kojeg se utemeljuje kolektivni identitet i, istovremeno, princip promenljivosti. Namirnice i pripremanje hrane, kuvanje, osnova su osećaja kolektivne pripadnosti. Primećeno je u nekim situacijama migracije ili prilikom neposrednog analiziranja i posmatranja manjinskih grupa, da određene kulinarske osobenosti opstaju čak i u slučajevima kada je izvorni jezik te manjinske grupe bio odavno zaboravljen (Kalvo, 1982). Primena kulinarskih pravila, tzv. kahrut, predstavlja, u to ne bi trebalo sumnjati, vezivnu tekovinu judejske civilizacije kroz milenijume i svojevrsnu zaštitu protiv gubitka kulturnog identiteta (akulturacije), pa čak i protiv uticaja spoljašnjih faktora.

Ljudi izražavaju svoju pripadnost jednoj kulturi ili nekoj, nije bitno kojoj grupi, prihvatanjem i afirmacijom njenih kulinarskih specifičnosti ili, preciznim definisanjem različitosti od drugih kultura, što nam, *summa summarum*, daje isti rezultat. Postoji zaista ogroman broj primera koji dokazuju da jedan narod ili jednu grupu definišemo na osnovu onoga čime se ta grupa hrani (što obično podrazumeva i naše gađenje ili ironiju prema nekom drugačijem tipu ishrane): za Francuze, Italijani su “makarondžije”, Englezi su “rozbifovci”, a Belgijanci “pomfritdžije”¹; za

1 Njihov ambivalentan status dobro određuje to što su bliski rođaci jer se hrane istim krompirom kao i mi; međutim, mi se šalimo na njihov račun jer im ipak nedostaje mnogo toga...

Engleze, Francuzi su “žabari”, Amerikanci nazivaju Nemce “kupusarima” (zbog toga što je nemački nacionalni specijalitet “šukrut”, tj. kiseli kupus ribanac). Primera ima koliko i naroda. Unutar jedne specifične kulture, svaka grupa veoma često definiše pripadnike drugih grupa kao “gutače ovoga ili onoga”. U Indiji, hijerarhijska struktura društva jasno je definisana na osnovu onoga šta je dozvoljeno da se jede u okviru svake pojedinačne kaste.

Prema tome, ne samo da onaj koji jede u sebe unosi osobine hrane koju je pojeo već i obrnuto, može se reći da uzimanje hrane inkorporira onoga koji jede u okviru određenog kulinarskog sistema, dakle u okviru određene društvene grupe, ili je iz nje isključen ukoliko taj sistem ne postoji. Ali to nije sve: specifična vizija sveta ili kosmosa dovodi se u veoma tesnu vezu sa ishranom. Na osnovu toga, čovek se hrani na način svojstven određenoj kulturi, to smo već pokazali, ali nismo naglasili da iz takvog osobenog načina ishrane svojstvenog jednoj kulturi, proizlazi i specifična vizija sveta, univerzuma (cf. Supra, I poglavlje).

Klasifikacije, praksa i predstave karakteristične za određenu kulinarsku kulturu, posebno vezuju pojedinca za grupu kao celinu sa određenim pogledom na univerzum. Dakle, hrana poseduje i jednu fundamentalno i čisto religijsku dimenziju u etimološkom smislu reči, tj. u smislu re-ligare, tj. re-lier – povezati. Ona učestvuje u stvaranju predstava, veza između sebe i sveta, pojedinca i društva, mikrokosmosa i makrokosmosa. Kulinarska pravila doprinose da se definiše smisao odnosa čoveka i kosmosa, stavljajući jednog prema drugome u odnos kontinuiteta ili preklapanja.

S obzirom da je inkorporacija istovremeno vitalna i simbolička, ona se vezuje za jedno realno i duboko osećanje anksioznosti, fundamentalnu nelagodnost. Ako bismo izokrenuli termin koji je uvela klajnovska škola psihoanalize, govorili bismo o “inkorporaciji loših stvari”. Ova slika označava postojanje bojazni od brojnih, značajnih rizika. Tu se, pre svega, radi o zdravlju ili o bolesti onoga koji jede svaki put kada se subjekat odluči na akt inkorporacije. Ali tu su u igri i mesto onoga koji se hrani u univerzumu, suština onoga koji jede, njegova priroda, rečju – njegov identitet: objekat koji je čovek uneo u sebe mogao bi da ga kontaminira, da ga transformiše, da ga nepovrat-

no, iznutra poseduje, jednom rečju da ga liši samoga sebe. I ova fantazmagorija o inkorporaciji nečeg lošeg još danas se manifestuje kroz velike strahove savremenih potrošača. Da li u teletini ima antibiotika ili u mesu ima sintetičkih hormona, ova pitanja su inicijalna kapisla za trenutno, neodložno pokretanje pozornosti, za trenutnu mobilizaciju i pažnju: od hormona (termin koji je loše definisan i ima negativnu konotaciju u kolektivnom shvatanju) takođe se prave pilule za kontracepciju. Hormoni se koriste i za lečenje nekih seksualnih anomalija. Da li će nas teleći hormoni promeniti na način koji se nikako ne može korigovati, da li ćemo postati drugačiji (slični teletu), a da toga nismo ni svesni?

Osim rizika, svaka inkorporacija podrazumeva i moguću sreću ili nadu: postati još više od onoga što već jesmo, dakle naglasiti sopstvenu specifičnost, ili podstaći ono što bismo želeli da budemo. Namirnica kao da konstruiše onoga koji se njom hrani: dakle, potpuno je prirodno da onaj koji jede nastoji da se promeni, rekonstruiše osobinama hrane koju unosi u sebe.

Iz tog principa, ili konstrukcije, samostvaranja onoga koji se hrani pomoću hrane koju koristi, proizlazi i vitalna potreba čoveka da se precizno definišu namirnice i to u bukvalnom i figurativnom smislu. Princip inkorporacije jasno povlači posledice, inače posebno značajne i za savremeno društvo: ako ne znamo tačno – čime se hranimo, nije li onda teško saznati ne samo i šta ćemo postati, već i šta trenutno jesmo?

Granice sebe (self) i priroda gađenja

U suštini, život i zdravlje onoga koji se hrani, ali i njegova simbolička ravnoteža, dovode se u pitanje bez izuzetka svaki put kada se donese odluka o inkorporaciji i kada se ona sprovede. Kada se nešto u nama protivi inkorporaciji, to se odražava, najčešće, senzacijom odvratnosti, osećanjem gađenja.

Odvratnost je fenomen koji istovremeno poseduje biološku, sociološku i kulturološku dimenziju. Kada govorimo o senzaciji odvratnosti, to se najčešće odnosi na:

stanje u kojem se nalazi subjekat, ili način na koji subjekat izražava osećanje gađenja; ponašanje (gri-

mase, odbijanje, eventualno i stomačne tegobe, pa čak i povraćanje) i konačno, predstave.

Da bi se bar delimično pojasnili međusobni odnosi ova tri elementa, razmotrimo najpre one čisto biološke aspekte osećanja odvratnosti.

Biološka dimenzija odvratnosti

Osećanju zadovoljstva obično pripisujemo “fiziološku funkciju” (Kabank, 1971). Mogli bismo, takođe, da tvrdimo da se osećanju neprijatnosti pripisuje ta ista fiziološka funkcija. Odvratnost koju osećamo rezultat je, u to nema sumnje, jedne naročite biološke mehanike koja je, više ili manje vezana za odbranu organizma tokom procesa ishrane. Neophodna inkorporacija neke strane supstance u sopstveno telo, suštinski je rizična za sve pripadnike soja svaštojeda.

Istraživanje značaja osećanja odvratnosti i inkorporacije (unošenja nečega u sebe, u organizam), svodi se na izučavanje granica onoga što se na engleskom kaže self, dakle na izučavanje sebe (ili pre – sebe samoga). Tu bismo se suočili sa sledećim nizom pitanja: gde se nalazi granična linija između tog apstraktnog self-a i sveta koji ga okružuje, granica između – iznutra i spolja, jedinke i drugih. Ukoliko bismo konstatovali da je ljudska koža ta granica, priznajmo onda da su usta – granični prelaz, jedan kontrolni punkt za nadzor inkorporacije.

Značaj inkorporacije i posledice tog čina su, objektivno, od vitalnog značaja. Ne bi, dakle, trebalo da nas čudi ukoliko raspoložive mere zaštite svakog živog organizma variraju, sačinjene od veoma kompleksnih elemenata. Najčešće, usta doživljavamo kao ulaz ili vrata organizma, kapiju koja vodi prema unutarnjim dubinama tela, predvorje naše utrobe. Pre bi se moglo reći da usta funkcionišu kao neka vrsta sita ili, prema formulaciji Pola Rozina, kao “branilac organizma” (Rozin i Fejlon, 1987). Hrana prolazi kroz usta, transformiše se, ali se istovremeno analizira iz svih uglova pre nego što od jedinog kritičara dobije dozvolu da se proguta. Istini za volju, namirnice koje “doguraju” do ove faze kontrole prethodno su već prošle kroz prilično oštru kontrolu i analizu.

Naravno, možemo da zaključimo da percepcija mirisa i ukusa igra veoma značajnu i važnu ulogu. Unutrašnjost usne duplje ima mnoštvo senzora za analizu

informacija o hrani i to ne samo one vezane za ukus već i one za miris, termičke osobine, teksturu, oblik, itd. i u svakoj od navedenih faza analize unutar usne duplje može da bude aktiviran sistem za odbacivanje i odbojnost. To je naročito slučaj sa ukusom gorkog, dok se npr. slatko, naprotiv, tumači kao pozitivna senzacija, poželjan ukus. Izvan pomenutih mehanizama za analizu hrane koji se aktiviraju unutar usne duplje, postoje i drugi bezbednosni mehanizmi, tzv. postdigestivni mehanizmi od kojih izdvajamo nagon da se ispljune hrana iz usta ili nagon za povraćanjem.

Istovremeno, navedene kontrolne procedure, koje se odvijaju u usnoj duplji i aparatu za analizu brojnih i kompleksnih mirisa, teksture, itd. kao što smo imali priliku da vidimo, češće se aktiviraju od nadražajnih receptora kojima su "opremljene". U vezi sa svim ovim nabrojanim nadražajnim mehanizmima primećujemo karakteristične efekte koji nastaju njihovim aktiviranjem. Pogledajmo iz perspektive etologa ponašanje čoveka koji se sprema da nešto pojede: primetiće da će čovek najpre dobro proučiti namirnicu koju namerava da "inkorporira" i to iz različitih uglova: onjušiće je, a potom dobro omirisati pre no što će se usuditi da je dodirne. Tek nakon ovog testa, usudiće se da je neznatno podigne iz tanjira vrhom noža ili viljuške, zatim će namirnicu okrenuti, osmotriti od čega je sačinjena, proveriće joj teksturu i tvrdoću. Ako ovaj detaljni test pokaže zadovoljavajuće rezultate, namirnica se prinosi ustima i izlaže novoj nadražajnoj analizi. Ukoliko je i ova faza kontrole dala uspešan rezultat, namirnica se prihvata kao valjana za jelo.

Ovakvo ponašanje je uglavnom odbačeno u našoj kulturi jer su namirnice već prethodno proverene i ono izražava svesno podozrenje, ili antagonizam u okviru određenog društvenog konteksta. Ipak, na takvo ponašanje nailazimo u nekim slučajevima. Na primer, ono je karakteristično za "neofobiju", koja se primećuje kod dece (cf. Infra, IV poglavlje): deca se ponašaju podozrivo prema namirnicama koje nisu uključene u ograničenu, ali čvrstu listu porodične ishrane. Deca pomno ispituju hranu: ona podignu namirnicu, posmatraju je iz svih uglova, seckaju je i rasparčavaju u tanjiru, odvajaju i odlažu na stranu, što sve zajedno, redovno iritira roditelje. Dete to izražava bez okolišenja i sa žestinom, imajući, po svemu sudeći, nesavladivo osećanje gađenja prema svim namirni-

cama koje nisu na listi porodične hrane. Svi roditelji su bar jednom bili isprovocirani da nasilno odreaguju na ovakvo ponašanje deteta, koje je, u stvari, samo pokušavalo da isproba neko novo jelo.

Vidimo, dakle, da biološke i opažajne manifestacije odvratnosti mogu biti sastavni deo raspoloživog “arsenala za zaštitu” organizma. Ali, pogledajmo šta čini specifično humanu dimenziju u svemu tome. Pomenute zaštite imaju još jednu dimenziju koja nije ni biološka, ni fiziološka, niti osećajna (nadražajna), konačno ni spoznajna, već potiče iz sfere koncepta, predstava, jednom rečju, iz sfere idealnog.

Idealistička – spoznajna dimenzija odvratnosti

Čovek svojim sazajnim sposobnostima i čulima posebno analizira informacije koje se odnose na hranu. Čovek promišlja hranu, što nas vraća na čuvenu formulaciju Kloda Levi-Strosa, prema kojoj hrana ne mora biti samo “dobra za jelo” već i “dobra za mišljenje” (C. Levi-Stros, 1962. b).

Promišljati hranu, to znači, već smo videli, propisivati (preporučiti), odabirati, klasifikovati, mentalno kombinovati na osnovu kulturno definisanih kategorija. Čini se da je osećaj odvratnosti u najvećem broju slučajeva povezan upravo s poremećajem u procesu klasifikacije i mentalne organizacije (poretka), ili s nekompatibilnošću, disonantnošću kategorija, ili čak i sa problematičnom identifikacijom.

Ilustrovaćemo ovaj problem anegdotom. U restoranu pariskog aerodroma za stolom do mog stola, sedeo je gospodin, Indus ili Pakistanac, u svakom slučaju musliman, koji je naručio goveđi odrezak. Jelo mu je posluženo, s parčencetom kičmene moždine na mesu. Čovek za susednim stolom je, videvši to, istog trenutka počeo da ispoljava sve karakteristične znake neofobije: metodično je okretao svoj tanjir da bi iz svih uglova osmotrio posluženi odrezak i misterioznu supstancu na njemu, oklevajući da dodirne meso čak i escajgom. Potom je pozvao kelnera i na engleskom mu postavio pitanje o kojoj materiji je reč. Njegova sumnja mi je sasvim jasna: da nije to možda mrvica svinjske masti na goveđem odresku. Kelner mu odgovara na francuskom – da je to samo parčence goveđe kičmene moždine. Umešao sam se u razgovor da bih prevodio i da bih smirio jadnog čove-

ka. Da li je to razuverilo ogladnelog muslimana? Ne, nije ni najmanje: vratio je tanjir i naručio drugo jelo.

U ovoj banalnoj anegdoti ima mnogo poučnih detalja. Pre svega, religiozna zabrana je kod tog čoveka zaista izazvala osećanje gađenja, odvratnost. Potom, čovek je mogao da se odluči između dve strane. Mogao je jednostavno, prostim potezom noža da odstrani parčence moždine s posluženog govedeg odreska. Međutim, nešto što se odnosi na kontakt misteriozne, sumnjive supstance i govedine sprečilo ga je da to uradi. Čim je ovako postupio znači da je sumnjao da bi mu kelner ponovo servirao isto parče mesa samo bez parčenceta moždine. Dakle, nije samo prisustvo sporne supstance prouzrokovalo ovakvu reakciju: čini se da je gospodin do mene smatrao da je i sam kontakt odreska sa sumnjivom moždinom prouzrokovao neku vrstu kontaminacije, koja bi postojala i nakon odstranjivanja neželjenog parčenceta.

I ovaj primer je u mnogo čemu poučan. Pre svega, neofobično ponašanje koje smo prethodno opisali kod deteta, može se manifestovati i kod odrasle osobe u određenim situacijama. Drugo, takvo ponašanje je, izgleda, povezano sa snažnim negativnim osećanjem. U našem primeru, subjekat je, nema sumnje, iskazao određenu emociju. Da je kojim slučajem bio primoran da unese u svoj organizam sumnjivu supstancu, vrlo verovatno bi doživeo, pored ostalog, snažne fiziološke reakcije, mučninu, moguće čak i povraćanje, iako je izvor takvog njegovog ponašanja, tih emocija i mogućih fizioloških reakcija jedino i samo, čisto idealne prirode. Ovde je reč o hipotetičnoj spoznaji da bi sporna supstanca, dakle parčence moždine, mogla eventualno biti klasifikovana prema pravilima njegove vere kao nečista.

Ovo nije sve: ova hipoteza izaziva, videli smo i to, kontaminaciju na relaciji između hipotetički nečiste supstance i namirnica s kojima je ta supstanca bila u kontaktu. Osim toga, poznato nam je da je takva kontaminacija moguća čak i kada ne postoji fizički kontakt između nezagađenog objekta i drugog objekta koji izaziva odvratnost: dovoljna je, dakle – konceptualna kontaminacija². Anegdota koja se pri-

2 Rozin dokazuje na slikovit način ovaj fenomen u okviru ogleđa gde nudi učesnicima da piju iz jedne potpuno čiste vaze i susreće se s brojnim odbijanjkima.

pisuje Darwinu ilustruje te propratne fenomene. Naučnik je zabeležio da je domorodac sa Plamene Zemlje, dodirnuvši jednog dana parče hladnog mesa koje je Darwin jeo u svom šatoru, ispoljio snažno osećanje gađenja zbog toga što je meso bilo previše mekano, dok je Darwin, takođe, ispoljio ne manje snažno osećanje gađenja kada je ugledao “nagog divljaka kako čeprka po njegovom mesu”, iako je domorodac, ruku na srce, imao sasvim čiste ruke. Darwin je takođe zabeležio da je ljudska brada nakvašena supom odvratna, dok supa, sama po sebi, nije ni po čemu odvratna. Darwin nudi tri tipične situacije koje izazivaju osećanje gađenja. U prvoj, karakteristike mesa (mekano), koje kao takvo postaje misteriozna supstanca i izaziva odbojnost kod domoročana. U drugoj, kontaminacija izvršena kontaktom između hrane i trećeg lica, dakle strano na kvadrat. U trećoj, približavanje i dodir tela trećeg lica sa nekom banalnom namirnicom (Darwin, 1956 /1872).

Pomenuti fenomeni izazvanog gađenja mogu biti isprovocirani i klasifikacionim neskladom između određenih predmeta i kategorija svojstvenih našoj kulturi – bez obzira o kojoj kulturi je reč – našim verskim uverenjima, našim sistemima vrednosti. Ipak, međutim, ostaje otvoreno pitanje – na koji način stičemo znanje o tim kategorijama, kako ih usvajamo i kako postajemo upućeni u pravila kojima se regulišu uzajamni odnosi među tim kategorijama?

Psiholog Pol Rozin, koji je proučavao pojave gađenja izazvane hranom i to iz ugla koji smo maločas pominjali, predložio je prikladnu klasifikaciju raznorodnih formi odbojnosti prema hrani (Rozin i Fejlon, 1980; Rozin i Fejlon, 1987). Prvi element u Rozinovoј klasifikaciji je distaste (neukusno, prim. prev.). Ovde se radi o odbojnosti zasnovanoj na čisto nadražajnoj osnovi, izazvanoj iskustvom nadražajne stimulacije, dakle ukusom, mirisom ili nekim drugim nadražajem koji osoba doživljava kao neprijatan. S obzirom na nedostatke prevoda reči distaste usvojićemo da je naziv ove manifestacije “nadržajna odvratnost”.

Druga kategorija je ona koja nastaje kao rezultat svesti o postojanju opasnosti. To je, npr. ponašanje neke osobe u kontaktu sa pečurkama za koje zna ili sumnja da su otrovne.

Konačno, dve kategorije odbojnosti uvode u igru dimenziju koju možemo da nazovemo idealističkom.

Prva je ona koja se na engleskom jeziku izražava terminom *disgust*, koji možemo da prevedemo sa gađenje ("spoznajno" gađenje) i koja se suprotstavlja nadražajnom gađenju (*distaste*). Ovde je reč o odbojnosti koja se bazira na ideji da je neka osoba nastala iz hrane, iz onoga što ta hrana jeste i odakle potiče. Specifičnost pomenute forme odbojnosti sa-držana je u činjenici da ona nosi u sebi snažan afe-ktivni element.

Druga kategorija nastala je iz svega što možemo da klasifikujemo kao neprilično, nečisto (*inappropriate*). I u ovom slučaju smo suočeni sa jednom vrstom kla-sifikacionog poremećaja: sve što spada u ovu katego-riju jednostavno ne spada u namirnice (papir, ka-men, pepeo, itd.). Međutim, suprotno onome što se događa prilikom nadražajnog gađenja (*distaste*), ov-de nema snažnih propratnih reakcija.

Pošto je uspostavio ovakvu klasifikaciju, Rozin se usredsredio na istraživanje koje je trebalo da odgo-vori na pitanje u kojim godinama deca prihvataju različite tipove osećanja odvratnosti. Tokom ovog istraživanja, Rozin je radio s decom uzrasta od 3 i po do 12 godina. Kod najmlađih, konstatovao je posto-janje – a) odbojnosti prema nejestivim supstancama (*inappropriate*), b) nadražajne odvratnosti. Dakle, zaključak je da čak i u najranijem detinjstvu postoji svest o kulturnim kategorijama i o njihovom značaju. Ipak, nije precizirana razlika između nadražajne od-vratnosti i autentičnog osećanja gađenja.

S druge strane, pojam kontaminacije javlja se tek u kasnijim godinama. Što su deca starija to je jasnije uočljivija bojazan od kontaminacije. U Rozinovom eksperimentu, subjektu se nudi sasvim imaginarni scenario: jedan insekt upada u čašu s mlekom koju se upravo sprema da popije. Pitanje glasi: šta biste uči-nili u slučaju da izvadimo insekt iz čaše – da li biste pristali da popijete mleko? Ukoliko odgovor glasi da bi prosuo mleko, sledi pitanje da li bi u tu čašu po-novo sipao novo mleko? Šta u slučaju da se čaša tri puta opere pre no što se u nju ponovo sipa mleko? Najmlađi ispitanici pristajali bi da popiju isto mleko samo da se iz čaše odstrani insekt. Starija deca su po tom pitanju bila "teža", srazmerno godinama (Fej-lon, Rozin i Pliner, 1984; Rozin i Fejlon, 1987; Ro-zin, Milman i Nemerov, 1986).

Prema tome, odvratnost (gađenje) je fenomen koji se javlja upravo onda kada hrana nije "pogodna (do-

bra) za mišljenje”. Tačnije – možemo da konstatujemo postojanje sazajne operacije koja se za onoga koji se hrani sastoji u proveru “podobnosti” namirnice koja bi trebalo da bude pojedena u odnosu na kulturološke kategorije i referentna kulinarska pravila. Kada se dogodi poremećaj u tom procesu klasifikacije, kada dođe do disonantnosti, aktivira se veoma nasilna reakcija, praćena ponekad mućninom i povraćanjem, dakle sve u svemu fenomenima sličnim onom koji se javlja u situacijama čisto fiziološke prirode (npr. u slučaju trovanja). Dakle, mogli bismo da kažemo da osećanje gađenja predstavlja, sve u svemu, jedan vid biološke zaštite koja je kulturno stvorena.

Antropološke funkcije kuhinje

Kada se obavi antropološka analiza i uvid u ćovekov odnos prema hrani, jednostavnije je shvatiti funkciju kuhinje, odnosno tipičnog metoda u pripremanju hrane. Kuhinja je zapravo, jedna vrsta “mogućnosti na raspolaganju” u nastojanjima da se reši paradoks svaštojeda, ili bar da se učini pogodnim za život, oruđe da se reguliše anksioznost inkorporacije.

Kuhinja ima jednu konstantnu “identifikacionu” vrlinu: kada jednom “skuvate” namirnice, dakle kada ih potćinite konvencionalnim normama, vi zapravo stavljate žig na te namirnice, etiketirate ih, priznajete ih, jednom rećju – identifikujete ih. “Sirova” hrana nosi u sebi opasnost, neko neobuzdano divljaštvo koje je suprotstavljeno “pravilima na snazi”: kada je tako obeležena, kada se iz Prirodne preobraća u Kulturnu, ona mnogo manje ugrožava. Hrana će, obraćena po propisu, pokorno pronaći put do svog mesta na tanjiru, prokrćiće sebi uzani prolaz koji vodi do unutrašnjosti onoga koji se hrani; istovremeno, ona će ubeležiti svoj kod u opšti poredak sveta i poslužititi kao potvrda o kontinuitetu i opstanku tog i takvog poretka.

Mećutim, s druge strane, kuhinja će doprineti i da se redukuje stepen uznemirenosti, da se smanji ona strepnja koju izaziva double bind, a koja opterećuje i mući svaštojeda. Kuhinja miri “neofilićnu” inovativnost i “konzervativnost” (sumnju) “neofobićnog”. Pripremati jelo u kuhinji znaći prilagoditi novo ili nepoznato poznatom, propisanom to jest tradicionalnom. Istovremeno, iz drugog ugla, skuvati jelo znaći uneti poznato i prihvaćeno u nepoznato, varirati ono što je po prirodi jednolićno.

Ova funkcija kuhinje javlja se u nečemu što Pol i Elizabeta Rozin nazivaju “flavor principles”, tj. principi ukusa³. Svaku kuhinju karakteriše jedan ili više olakto-gustativnih (miris i ukus) faktora, kao npr. nadražajni kompleks koji čine beli luk – paradajz – maslinovo ulje, ukus karakterističan za neke mediteranske kuhinje. Ti “osnovni ukusi” deluju kao markeri, “identifikacioni reperi” ukusa koji čine da prepoznajemo, dakle prihvatamo određenu kulinarsku tradiciju, čak i u slučaju da osnovni sastojci sadrže elemente koji ne pripadaju sistemu (Rozin, 1976. ; Rozin i Rozin, 1981).

Ta hipoteza, nema sumnje, pojednostavljuje problem; međutim, dozvoljeno nam je da je proširimo, da je dodatno preciziramo ili da je obogatimo.

Ona je pojednostavljujuća pre svega zbog toga što su “flavor principles”, tj. principi ukusa o kojima raspravljamo ponekad toliko promjenljivi (na nivou nacije, regiona, lokalne zajednice, pa čak i na nivou porodice ili individue), da veoma brzo postaje teško, čak i nemoguće trasirati graničnu liniju između onoga što je zajedničko i onoga što doprinosi različitosti, kao na primer, da pokušamo da razlikujemo kulinarski “dijalekt” od “idealekta” i da ih razgraničimo. Svakako da su dodaci jelima na bazi nioc-mam, soka od limuna, papričice i rendanih karotni koje koriste Vijetnamci, prilično uniformni i rasprostranjeni širom sveta. Međutim, primetićemo da se neke specifične mešavine začina (npr. u Indiji) znatno razlikuju od kuće do kuće u ovoj meri u kojoj svaka kuvarica nastoji da unese neki svoj, lični pečat (personnal touch), pridodaje sopstveni karakter namirnici, izvorno, čak materinski i nesumnjivo prepoznatljiv.

Isto tako, u našim regionalnim, evropskim kulinarskim tradicijama, ta materinska intervencija na namirnicama ogleda se u jedinstvenom stilu kulinarske intervencije, čija je osnovna svrha da identifikuje (kuvara) i da, istovremeno, da posebnu vrednost – kako kuvaru tako i njegovoj kreaciji. Otud i važnost onih čuvenih “tajnih sastojaka” u nekim jelima, do-

3 Flavor potiče od stare francuske reči flaveur. Danas ga susrećemo u jednom tehničkom kontekstu koji određuje kombinaciju stimulansa mirisa i ukusa koje danas nepravilno nazivamo “ukusom”.

dira golim rukama; otud je gotovo nemoguće definirati jedan autentičan, jedinstven recept za klasična (nacionalna) jela kao što su pasulj prebranac, paprikaš ili sarma.

Bez sumnje, postoji i velika varijabilnost elemenata unutar svake strukture tradicije. Otud i drugo pojednostavljanje koje glasi: ukoliko pretpostavimo da neku strukturu određuje kontinuitet, treba priznati da elementi ili osnovni sastojci, tj. “flavor principles” ili principi ukusa, nisu jedini elementi koji omogućavaju da se rasplete i razreši paradoks svaštojeda: to je sveukupni kulinarski sistem, sa sve svojim “rečnikom”, svojom osobenom gramatikom i svojom sintaksom, koji “daje smisao” i istovremeno doprinoseći stvaranju bliskosti, obezbeđujući “prihvatljivost” nekog jela (Fišler, 1980).

Videli smo prethodno, povodom fenomena gađenja koji izaziva strepnja od “inkorporacije nečeg lošeg”, da se biološke kočnice, kao i kočnice u ponašanju, pokreću istovremeno na osnovu idealnih i nadražajnih faktora. Ono što sam ja nazvao “problemom klasifikacije”, koji nas upućuje na specifični kulturni sistem klasifikacije, može da pokrene i ponašanje neofobičnog tipa. Ova konstatacija je veoma značajna za razumevanje prirode i funkcije normi i kulturnih klasifikacija onoga što se smatra čovekovom hranom.

Odatle, sama po sebi proizlazi jedna hipoteza: verska uverenja, ili pripadnost određenom religijskom ili kulturnom sistemu, mogu da pokrenu fiziološke reakcije, i obrnuto, kulturološka identifikacija određene namirnice – što znači da se ona smatra čvrsto integrisanom i harmonizovanom s određenim sistemom klasifikacije, pravilima i normama određene kuhinje – može značajno da doprinese razrešenju anksioznosti proizašloj iz paradoksa svaštojeda i straha od “inkorporacije lošeg objekta”. Kulinarski sistemi nam pružaju mnoštvo referentnih kriterijuma u izboru namirnica – kriterijuma kojima možemo da razrešimo ili potisnemo teskobu dvostrukog ograničenja – i dozvoljavaju da se unese neka namirnica dajući joj viši smisao.

Sociološke funkcije jestive namirnice i kulinarstva

Hrana ima takođe društvene funkcije, u punom smislu te reči. Među različitim zonama određene dru-

štvene strukture, postoje putevi cirkulacije i pristupa različite vrste. Postoje, najpre, institucionalni putevi: obrazovanje, ili novac utiču da se neki pojedinci, teoretski gledano, mogu bolje integrisati.

Postoje, takode, i putevi simboličke ili imaginarne cirkulacije. Ova funkcija se naročito ispoljava kroz konzumaciju: ona omogućava da se prisvoji, makar simbolično, neko svojstvo, ili neko stanje koje se procenjuje kao poželjno, kao ono što stvarno postoji. "Predmeti" pogodni za konzumaciju zapravo nose u sebi određena značenja ispunjena imaginarnim i delimično se prihvataju upravo zbog tih karakteristika.

Videli smo da konzumacija hrane ima, između ostalog, jednu osobenost: ona je fizički i doslovno inkorporirana. Nema sumnje da upravo ta krajnja intimnost čina inkorporacije daje oralnoj konzumaciji potpuno specifičnu simboličku snagu i specifičnu težinu i doprinosi da se hrana shvati kao jedna vrsta mašine za putovanje kroz sfere sociološkog i imaginarnog.

Hrana i imaginarno

Obratimo pažnju na dve namirnice s veoma različitim imaginarnim statusom, čak bismo mogli reći i potpuno različitim imaginarnim statusom: kavijar i paradajz. Prvi delikates je rezervisan za mali broj ljudi, za naročite gastronomske prilike i za svečanosti. Čak i među socijalnim kategorijama koje bi mogle da se počaste kavijarom, nikada ili retko se događa da neko sam konzumira kavijar; to je delikates koji se jede u grupi, ili u paru, dakle u situacijama kada se nešto proslavlja ili kada se neko zavodi. Kavijar se po pravilu jede štedljivo, po potrebi, ali i iz pristojnosti; kada nastojimo da okarakterišemo prekomernost i izuzetno rasipništvo, obično govorimo da je "šampanj tekao u potocima" i da se kavijar "jeo kašikama". Imaginarno kavijara evocira u nama ideje o darežljivosti, o preterivanju, o izlivima emocija i o "slovenskoj duši". Dodajmo samo da se o kavijaru razmišlja na ovaj način tek odnedavno. Izgleda da su se kavijarom nekada hranili ljudi koji boluju od anemije⁴. Neki mu i danas pripisuju lekovita svojstva: postoje pouzdani podaci da

⁴ U XVII veku za vernike grčke crkve, prema Žan Luju Flandrenu (privatna komunikacija).

su u SSSR-u kavijar čak i lekari preporučivali za jačanje slabašne dečice (radi se o funkciji lekovitim svojstvima kavijara koja su slična onim koja su se nekada pripisivala ribljem ulju...).

S druge strane, paradajz je, ekonomski gledano, pristupačniji i svrstavamo ga u red svakodnevnih namirnica, čak, reklo bi se – banalnih. Primena paradajza je mnogostruka i svakodnevna. Ipak, imaginarni naboj koji vezujemo za paradajz nije siromašniji: paradajz nas evocira na svežinu, na lakoću, na sunce i mediteransko leto (čak i ako potiče iz francuskih ili holandskih staklenika). Idealno, paradajz je istovremeno i skromna i ukusna namirnica i možemo da zamislimo da ćemo ga redovno pronalaziti i u jednostavnim, svakodnevnim jelima koja pripremamo samo za sebe, i onda kada nam je namera da se hranimo dijetalno i da pazimo na svoju težinu, ali i kada se nostalgично prisećamo letovanja u Italiji.

Dakle, jelo poseduje smisao i taj smisao mu omogućava da proizvodi i simboličke, i realne efekte, i individualne, i društvene. Paradajz i kavijar, na potpuno različite načine ispunjavaju obe sfere – i sferu imaginarnog, i sferu telesnog. Oni omogućavaju da se oforme i da se iskažu i realnost i društveni odnosi. Oni dolaze do izražaja prema prilikama i prema potrebama koje dele pripadnici jedne društvene klase, jedne grupe, jedne kulture. Vrsta povoda, kvalitet i broj okupljenih, tip rituala koji prati čin konzumacije, sve su to elementi koji su istovremeno i neophodni, i sa značenjem i sa značajem. Same te namirnice se prihvataju ili zbog ishrane ili zbog samog čina konzumacije koji nam omogućava da odredimo strukturu određenih situacija ili trenutaka. Pa tako, npr. ručak, užina, kratka pauza uz kafu (formula koja je svojevremeno lansirana tokom jedne desničarske reklamne kampanje), sve ukazuje na radno vreme i doprinosi da uredimo ili da ritualizujemo naše odnose s njim.

Primer alkohola

Umesto da u beskraj nabrajamo sociološke funkcije hrane, potražićemo jedan, naročito karakterističan primer. Kada govorimo o simboličkoj efikasnosti hrane, alkoholna pića je i poseduju i pokreću u velikoj meri. Zapravo, mali je broj proizvoda koji igraju ulogu posrednika sa imaginarnim i sa željom na tako snažan način kao viski, vino ili konjak. U tom smislu,

porast popularnosti viskija u Francuskoj posle II svetskog rata je direktno povezan s crnim talasom u anglosaksonskoj književnosti i s filmskim adaptacijama baziranim na ovom literarnom obrascu, koji izvode na scenu u liku Hemfrija Bogarta ili Edija Konstantina, usamljene heroje, zavodnike i ozbiljne potrošače viskija (cf. Infra, VI poglavlje).

Međutim, alkohol predstavlja nešto potpuno posebno i suštinski drugačije u odnosu na hranu: osim svojih imaginarnih svojstava i vrlina, alkoholna pića imaju i psihološke efekte, utiču na ponašanje i psihu čoveka, doduše privremeno ali veoma realno i, pre svega, gotovo istog časa nakon konzumacije. Upravo se na tim efektima održava sveukupna ambivalentnost socijalnih funkcija alkohola, upravo zbog toga što su i sami efekti koje proizvodi ambivalentni.

*Makrosociološka perspektiva: integracija,
dezintegracija, katarza*

Dakle, alkohol pre svega, vrši socio-integrativnu funkciju. Videli smo u prethodnom poglavlju: kao i sve druge konzumacije, ali više od većine njih, alkohol poseduje simboličke atribute koje, unoseći ga u sebe, prisvaja onaj koji ga konzumira. Usvajanje i konzumacija alkohola omogućava da se utiče na "pojavu", da se prikažemo kao snažni ili rafinirani, muževni ili ženstveni, staromodni ili moderni, prestižni ili jednostavni i da se tako integrišemo simbolično u grupu, u određeni socijalni sloj, u neku naročitu kulturu, da se približimo individualno "iz periferije" ka "centru", ili sa dna ka vrhu socijalne hijerarhije.

Alkohol ima još jednu simboličku vrlinu koja je u svakom pogledu fundamentalna: reč je o vrlini pomoću koje se vrši socijalno strukturiranje vremena i međuljudskih odnosa. Ispijanje alkoholnih pića, doduše kao i konzumacija svih drugih namirnica, ali ipak više od njih, omogućava da se ojača socijalnost i kreira socijalna situacija. Pozvati nekoga na piće je ritualni način za obeležavanje naročite društvene situacije ispunjene značajem, tokom koje će se dogoditi razmena, komunikacija, konverzacija i druga dešavanja. Priroda proizvoda koji se konzumira podrazumeva i poseban tip strukturiranja vremena, vremena koje je zapravo u funkciji mentalnih predstava definisanih i ustanovljenih u skladu sa lokalnom kulturom.

Popularni američki, maratonski televizijski serijal “Dalas” (druga polovina 1980-ih), na upečatljiv i direktan način demonstrira funkciju alkohola u svekolikoj američkoj kulturi. U toj seriji gotovo da se nije odigrala ni jedna jedina scena koja prikazuje druženje ili društvena okupljanja upriličena iz različitih razloga, a da se nije umešao ili posredovao alkohol. Kada se članovi porodice Juing uveče okupljaju u kući, reditelj ih ne prikazuje za trpezarijskim stolom, što bi verovatno bio slučaj u sličnoj seriji francuskog reditelja, već u dnevnoj sobi u koju ulaze, jedan za drugim, već prema scenariju, i bez izuzetka prvo toče sebi viski u čašu. Kada glavne junake neko poseti na njihovom radnom mestu, gostu uvek ponude čašicu pića. Pregovori, poslovni sastanci po pravilu odvijaju se uz drink, dakle uz pićence, nikad za ručkom. Neka snažna emocija, ili strepnja, uvek se regulišu ili prevazilaze onim uobičajenim usklikom – “I need a drink”, tj. – potrebno mi je piće. Jedine situacije u kojima se jede su grandiozni prijemi, žurke koje se priređuju na porodičnom imanju povodom značajnih događaja (venčanja, rođenja, itd.). Bez obzira da li je reč o velikim prijemima ili zabavama, čaša zauzima uvek značajnije mesto od tanjira. To nas navodi na zaključak da se pomoću alkoholnih pića oslobađa prostor za intimnost i za komunikaciju, bilo da se radi o dionizijskim svečanostima ili o intimnim večerama. Alkohol određuje vreme i kontroliše ga: alkohol ukida vreme da bi nas uveo u opušteniji deo scenarija, ili u situaciju u kojoj se vrši duhovna razmena među likovima, jednom rečju – alkohol i samom vremenu daje socijalni značaj naglašavajući ga.

Ove funkcije postaju razumljive kada uspostavimo vezu između fizioloških i socioloških efekata alkohola. Alkohol modifikuje psihi, percepciju, svest, ponašanje. Ipak, njegova psihoaktivna svojstva direktno su povezana sa popijenom količinom. U malim dozama, alkohol deluje kao “društveni podmazivač”, ili kao sredstvo za uklanjanje prirodne inhibiranosti neke osobe, pomaže da se privremeno uklone barijere nastale u društvenim situacijama, da nestanu suzdržanost i poteškoće u komunikaciji. U tom smislu, alkohol je integrativni faktor jer privremeno uklanja formalne prepreke. Ali u većim dozama i u drugačijim uslovima konzumiranja (koje su i same direktno povezane s načinom korišćenja de-

finisanim kulturnim referencama), alkohol postaje dezintegrativni faktor.

Alkohol može da izazove promene ponašanja koje po prirodi može biti asocijalno, tj. antisocijalno, čak i u slučaju kad nije nasilno, u meri u kojoj podstiče osobu da odstupi od tipa ponašanja koji je socijalno prihvatljiv i očekivan.

Dezintegrativna dimenzija alkohola jasno se uočava u situacijama i u kulturama kada dovodi do zanemarivanja običaja i društvenih pravila ponašanja. Čak može da doprinese simbolički, direktno i bez ikakvog okolišanja preokretanju svakodnevnih normi ponašanja, naravno samo privremeno ali zato veoma radikalno, kao što je to bio slučaj tokom velikih, dionizijskih svetkovina i karnevala, u situacijama kolektivnog slavlja i veselja koje bez izuzetka asociraju na pijanke, itd. Naglasak nije više na olakšavanju, uspostavljanju društvenih i interpersonalnih odnosa, već naprotiv, na gubitku kontrole u ponašanju, na prekoračenju dozvoljenih normi i nepoštovanju pravila. Postoji snažna dvoznačnost u ovim situacijama – i kada se tolerišu i kada imaju karakterističnu funkciju one mogu da predstavljaju pretnju socijalnom poretku.

U nekim kulturama načini ispijanja alkoholnih pića zamišljeni su kao individualni raskid sa realnošću i svakodnevicom. Čini se, dakle, da takva konzumacija alkohola ima za osnovni cilj, ako ne i za jedini cilj, promenu stanja svesti ili prosto i jednostavno – gubitak svesti. Međutim, pogrešno bi bilo verovati da je sociološka dimenzija totalno odsutna kod ovakvog načina ispijanja alkohola. Prilike koje dozvoljavaju opijanje ipak su sociološki definisane, pa makar i privremeno: postoji trenutak za opijanje iako taj trenutak odvodi onoga koji se opija izvan vremena. U Finskoj, npr. gotovo 60 % svih alkoholnih pića se pije tokom vikenda, a proučavanje načina ishrane pokazalo je da je osnovno piće tokom radne nedelje – mleko. Finci skoro da su u samom vrhu svetske potrošnje mleka per capita – po stanovniku (Sulkunen, lična komunikacija).

*Mikrosociološka perspektiva:
podudarnosti/razlikovanja*

Tek ukoliko se upustimo u proučavanje konzumacije alkohola u okviru jedne mikrogrupe, a ne šire društvene celine, primetićemo da se integrativna (dru-

štvena) funkcija (alkoholnih) pića ispoljava na kompleksniji način nego što se činilo u početku. Integracija pojedinaca u grupu, tzv. in-group, odvija se, s jedne strane, na osnovu procesa usaglašavanja i, s druge strane, na osnovu procesa individualizacije ili distinkcije.

Sprovodeći anketu o razvoju ukusa kod dece i kod odraslih u Francuskoj, došli smo do zaključka da pića igraju značajnu ulogu u grupama omladinaca. Alkoholna pića su naročito sredstvo za usaglašavanje odnosa na relaciji grupa omladinaca – pojedinci od kojih je sastavljena (Fišler, 1985). Osim toga, zaključili smo da se prema svojoj funkciji u procesu socijalizacije, izdvajaju dva tipa pića.

U prvu vrstu mogli bismo da uvrstimo sva pića koja služe za “usaglašavanje”, drugim rečima, ona koja afirmišu koherentnost grupe omladinaca, njihovo jedinstvo u pripadnosti. U ovaj tip pića ubrajamo gazirane napitke kao što su koka-kola, oranžina, fanta, eventualno još pivo i kafa.

Drugu vrstu pića čine razni kokteli i neke specifične mešavine koje su u funkciji “izdvajanja” i apostrofiraju individualnost, identitet... Nazovimo ih stoga “pića za individualizaciju”. Dakle, prvi tip napitaka konzumira se u funkciji fuzionisanja pojedinca u kolektiv i naglašava pripadnost i zajedništvo. Suprotno tome, drugi tip pića mladi piju da bi istakli svoju jedinstvenost, osobenost, različitost, individualnost karaktera u odnosu na grupu, ali, takođe i u funkciji nadmetanja među “mužjacima”. Za mladiće koje smo intervjuisali bilo je tipično redovno konzumiranje nekoliko naročitih i originalnih mešavina. Neki “recepti” bili su veoma originalni: prvo, stari liker sa pivom, potom tzv. monako, tj. pivo i sirup od maline, ili “dijabolo-anis”, tj. gazirana limunada sa sirupom od anisa, ili “vitel-anis”, tj. negazirana mineralna voda vitel sa sirupom od anisa. Shodno navedenom za ove mlade ljude napitak kao da je predstavljao efikasniji način pomoću kojeg se oni situiraju u okviru svoje grupe, in-group omladinaca, čak važniji od hrane. Dodaćemo da i hrana ponekad može da vrši istu ili sličnu funkciju kada se organizuju opklade, ili nadmetanje s ciljem da se postave “rekordi”: rekord u broju pojedenih tartina, tj. kriški hleba namazanih buterom (“pojeo je kvadratni metar tartina”); rekord u ispijanju mleka, nadmetanje u broju pojedenih ku-

gli sladoleda (pobednik je pojeo dva litra sladoleda). Postoji tu i posebna vrsta provokacije i izazova u “rušenju gastronomskih barijera i predrasuda”: kajgana sa šećerom, viršle s medom, itd. Konačno, mladići se nadmeću i u svojevremenom narušavanju socijalnih pravila i prihvaćene ritmike obedovanja: jedan intervjuisani je izjavio kako najviše voli da, kada je sam, “obeduje između 11 časova uveče i ponoći”; drugi ispitanik se poverio da nastoji, uvek kada je to moguće, da kompletno poremeti socijalnu ritmiku obedovanja (“volim da se vremenski otkačim”).

Funkcija ovih benignih prekršaja delimično je u funkciji inicijacije. Inicijacija pripadnika grupe izgleda da se ogleda u postojanju dva tipa iskušenja: ukus i pijanstvo. Ukus: alkohol peče dok se ispija; čovek mora da nauči da bude tolerantan na alkohol pre no što ga zavoli. Pijanstvo: prema anketi Nacionalnog odbora za borbu protiv alkoholizma, sprovedenoj 1981. godine dobijeni su sledeći rezultati: dok 90 % tinejdžera od 14 godina nikada nije bilo pijano, taj procenat se smanjuje na 50 % kada je u fokusu grupa šesnaestogodišnjaka i na svega 20 % kada je reč o osamnaestogodišnjacima. Da bi se savladalo pijanstvo, ponekad je neophodno zanemariti agresivni ukus alkohola: “Moje prvo napijanje”, priseća se mladi Mišel, “dogodilo se one godine kada sam maturirao, na žuru na kojem smo se okupili svi iz naše gimnazije. Bilo je viskija. Očigledno da je to bilo prejako piće za nas jer niko nije mogao da ga pije čistog. Međutim, znali smo da možemo da ga mešamo sa koka-kolom ili sa oranž-đusom. Naravno da mi je bilo loše, osećao sam mučninu, ali sam ipak bio uveren da sam se izborio za određeni prestiž među drugovima.” Šesnaestogodišnji Erik, redovni je posetilac večernjih zabava na kojima se rado organizuju glupave opklade: “Uvek se nadu dva kretena koja će da pozovu na opkladu – ko može više da popije. Sve u svemu, mi i ne popijemo mnogo pića u stvarnosti, ali uspemo da isfoliramo da izgleda kao da smo veoma pijani⁵.”

To svojstvo alkohola koje ga čini pogodnim za slične inicijacije potvrđuje da je, tradicionalno, jedna od primarnih funkcija alkohola regulisanje odnosa na

5 “Inicijacija alkoholom”, u nedeljnom izdanju lista “Le Monde”, 6. IX 1981.

relaciji individua – grupa, tačnije, da se regulišu određeni aspekti socijalizacije i afirmacije individualnosti unutar nekog socijalnog konteksta. Alkohol u ovakvim tradicionalnim modelima služi bar za regulisanje pristupa jednoj zajednici s predznakom ekskluzivno npr. u grupu odraslih ljudi, onih koji tobože znaju da piju (Gofon, 1986). Uznapredovano korišćenje alkohola koje je zabeleženo poslednjih godina u najrazvijenijim zemljama, izgleda da se kreće ipak u jednom drugom pravcu, koji je u dobroj meri analogan “strategiji koktela” (proturiti, nametnuti viski razblažen sokom od pomorandže) koju ćemo predstaviti u narednom primeru. Primećeno je da u najrazvijenijim zemljama, a naročito u Sjedinjenim Državama, postoji tendencija opadanja konzumacije alkoholnih pića per capita. U zemljama u kojima postoji tradicija vinarstva, ukupna konzumacija opada, ali konzumacija kvalitetnih vina je u porastu. Nova pića, popularna među mladim ljudima, imaju manji promil alkohola, često su aromatizovana ili pomešana sa sodom ili voćnim sokovima. U Sjedinjenim Državama, npr. tokom osamdesetih godina prošlog veka nastala su pića tzv. wine cooler, tj. vino pomešano s gaziranom vodom i voćnim sokom u maloj količini ili mešavine aromatizirane breskvinim koncentratom. Prema mišljenju stručnjaka, evoluciju svetskih tržišta u tom periodu karakterisala je naglašena “feminizacija” potrošača.

Dakle, sve se odvija kao da se u tim novim tipovima konzumacije traga za psihotropnim efektima alkohola ali pod uslovom da ne mora da se plati cena koju nameće agresivan ukus alkoholnih pića. Možda je funkcija iniciranja, taj ekskluzivni domen muškaraca povezana sa izazovima koje nosi pijanstvo, bar minimalno ustuknula pred nekim novim kategorijama potrošača. Možda je pad procenta muških potrošača alkoholnih pića u vezi s evolucijom uloga među polovima. Ti novi vidovi konzumacije alkohola izgleda da se mogu objasniti potragom za olakšanom socijalizacijom zahvaljujući efektima alkohola, širom integracijom u određene društvene krugove koja neće a priori nositi predznak ekskluzivno – neka vrsta promišljene boemije.

Istovremeno, evolucija konzumacije dozvoljava nam da ilustrujemo i funkciju u stvaranju socijalne distinkcije u pogledu upotrebe alkohola i određenih vrsta namirnica. Dok se škotski viski u priličnoj meri

demokratizovao od 1960-ih godina, simultano se na tržištu javljaju marke viskija "vrhunskog kvaliteta", veoma sofisticiranog ukusa i, gotovo redovno, po posebnim cenama: proizvodi i marke namenjene su elitnim potrošačima, koji, iako ne obogaćuju njihov novčanik, uspevaju da obogate njihovu ambiciju i osećaj društvenog prestiža.

*

Videli smo da hrana (ili piće), njihov kontekst konzumiranja, običaji koji ih prate, imaju seriju veoma važnih funkcija u domenu imaginarnog, simboličkog i društvenog. Imaginarni naboj hrane koji kao da može da nas ponese na putovanje kroz prostor i vreme sigurno baca pojedince iz sveta imaginarnog u svet društvenog. Poznavanje običaja i etiketice učestvuje u očuvanju granica određenog društvenog prostora i poretka. Inkorporacija daje inicijalni podstrek stvaranju predstava. Kuhinja obavlja kompleksnu funkciju, nazovimo je bio-antropološka funkcija, rešavajući tako paradoks svaštojeda. To je upravo i postavlja u srce identiteta, bilo društvenog bilo individualnog: ona nam pruža perspektivu za posmatranje sveta i za određivanje sopstvenog mesta u tom svetu, ona pomaže da se u njega inkorporiramo i da ga inkorporiramo. Pojedinci koji pripadaju jednoj kulturi imaju kuhinju među ostalim stvarima koje im pomažu da se odrede i da se u njoj prepoznaju.

Sada bismo morali da se s kolektivne perspektive, socijalne i kulturološke prebacimo na individualnu perspektivu, na psihološko i da pokušamo da odgovorimo na sledeća pitanja: na koji način pojedinac usvaja i prisvaja tu i takvu perspektivu? Kako da se naučimo da se hranimo unutar neke kuhinje, da izaberemo namirnice u okviru nekakve nove, nepoznate ponude? Kako se rađaju, kako se razvijaju i evoluiraju u nama ukusi i odvratnosti, kako ono što volimo i ono prema čemu osećamo averziju?

S francuskog preveo Jovan Đukanović