

---

POL ROZEN

---

# <sup>v</sup> SIMPATIČKA MAGIJA

---

*Razmišljanje o magičnom nije karakteristično samo za "divljake", ili varvare. Postojanje magičnog moguće je jasno uočiti u mentalnom sklopu svih plemenskih zajednica, uključujući i našu i to uprkos ili uporedo sa "racionalnom" mišlju.*

Kada se radi o pukom preživljavanju, potraga za hranom svojstvena je i imperativna potreba većine životinjskih vrsta. Naravno i razmnožavanje je podjednako bitno za preživljavanje u darvinovskom smislu te reči; međutim, većina životinjskih vrsta najveći deo svog životnog veka posvećuje pronalaženju hrane. Za svaštojede je zadatak još teži: oni moraju da nauče kako da prepoznaju i razluče jestivo od nejestivog. Naučiti kako da se razlikuje ono što je pogodno za ishranu od opasnih, nejestivih namirnica, kako da se redovno obezbedi uravnotežena ishrana, sve to predstavlja, van svake sumnje, jedan od primarnih intelektualnih izazova u okviru osnovnih veština preživljavanja. Suprotno od onoga što se događa tokom procesa identifikacije seksualnih partnera, ili prepoznavanja jestivih materija u uslovima oskudnih prirodnih resursa, pronalaženje namirnica i materija u prirodi pogodnih za jelo predstavlja kod svaštojeda "otvoreni sistem" (Mayr, 1974). Ove osobine se ne mogu posebno genetski programirati kod živih bića. Stoga ne bi trebalo da nas čudi što se kod većine životinjskih vrsta razvila zadivljujuća, spektakularna sposobnost učenja koja naročito dolazi do izražaja kada je u pitanju pronalaženje hrane: bilo da

je reč o otkrivanju ili dojavljivanju informacije o postojanju izvora hrane uočeno kod pčela, ili redovnih migracija životinjskih vrsta vezano za pronalaženje novih izvora hrane, ili pak o promenama ponašanja uočenih kod nekih životinjskih vrsta svaki put kada se susretnu makar i s minimalnim promenama izvora hrane u različitim životnim okruženjima. Među najznačajnije oblike ponašanja kod životinja svrstavamo i njihovu suptilnu sposobnost da režim ishrane prilagode okruženju. Ovu sposobnost primećujemo kod brojnih životinjskih vrsta. Životinje su kadre da nauče da izbegavaju neku biljku, ili nekog insekta ukoliko bi im konzumiranje takve hrane prouzrokovalo probavne probleme, čak i kada bi se ti problemi manifestovali satima posle obroka.

S ljudskim bićima je drugačije. Ljudi su naučili da u svetu koji ih okružuje razlikuju jestivo od nejestivog. Suprotno životinjama, ovo veoma važno iskustvo na koje se oslanjaju, ljudi prenose kulturom. U poslednjih nekoliko decenija ovom saznanju priključuje se masa informacija epidemiološke prirode koje se odnose na mnoge, dugoročne efekte koje mogu da izazovu različite grupe namirnica. Praktična primena ovih važnih novih saznanja koja nadograđuju korpus ličnog iskustva kod svake ljudske jedinice, predstavlja zapravo veliki intelektualni izazov za svakog pojedinca. Oslanjajući se na studije novijeg datuma posvećene logici rešavanja problema kod odraslih (*problem solving technics*), Okipinto i Sigal su 1994. godine izneli gledište da je ishrana, po svemu sudeći, primarni domen u okviru kojeg čovek najbolje razmišlja s obzirom da logička pitanja u vezi sa hranom postavlja u konkretnim terminima mnogo upešnije nego u bilo kojem drugom domenu, ma koliko konkretan on bio.

Istovremeno, teško je zamisliti neku životnu funkciju koja je u većoj meri praiskonska i više biološka od funkcije unošenja hrane. Jesti: za svakog čoveka to predstavlja akt fundamentalne intimnosti, tokom kojeg se materija iz spoljašnjeg sveta, materija koja nije sastavni deo našeg organizma, unosi u taj organizam. Usna duplja je zapravo "pogranična postaja", poslednja prepreka između spoljašnjeg sveta i našeg unutrašnjeg sveta. Činjenica da unosimo u sebe stranu materiju, da je zatim žvaćemo i da je na kraju gutamo, proizvodi u nama veoma moćan efekat. Usna duplja, ili čak sama usta, deo su našeg tela s naj-

većom psihološkom vrednošću i najsnažnijim afektivnim nabojem (Rozin, Nemeroff, Gordon, Horowitz i Voet, 1994). Kada bismo posedovali, na jednom dubljem nivou, sistem za prepoznavanje i obradu spoljnih efekata, takav sistem bi morao biti aktivan upravo u fazi kada “unosimo stranu materiju u svoj digestivni trakt”. Moguće je i da je ta snažna, praiskonska, unutrašnja senzibilnost koju nevoljno ispoljavamo svaki put kada “unosimo stranu materiju u svoj digestivni trakt” u sadejstvu sa našim razumom koji se postupno razvijao tokom dugog procesa evolucije i to baš možda zahvaljujući složenim reakcijama (efektima) koje nastaju kao proizvod tog nutritivnog stresa (tj. unošenja strane materije u organizam).

Sve u svemu, funkcija ishrane podrazumeva, poslužimo se frejdovskom terminologijom, proces primarnog mišljenja, ali, istovremeno, uključuje i određene racionalne sposobnosti koje spadaju u red najusavršenijih koje ljudi poseduju. U ovom eseju pozabavićemo se upravo jednim od tih “primarnih procesa” u okviru “primitivne” misli o ishrani toliko značajne za opstanak. Predlažem da se usredsredimo na jedan poseban domen afektivne, “iracionalne” misli povezane sa ishranom, domen čiji su efekti veoma snažni i koji se još naziva zakonitošću simpatičke magije. Izložiću te zakonitosti u kontekstu njihove moguće primene u sferi ishrane, trudeći se da ispitam kako se one razvijaju u procesu evolucije i u odnosu na procese prilagođavanja. Konačno, pokušaću da pokažem kada i pod kojim uslovima te zakonitosti utiču na naš način razmišljanja o ishrani i u kojim to segmentima razvoja ljudske psihe direktno ulaze u okvire naše brige o škodljivosti namirnica za ishranu.

#### *Čovek je ono čime se hrani*

Generalno govoreći, proizvod nastao ukrštanjem dva različita elementa ima osobine elemenata od kojih je nastao: viski i soda, kafa i voda. Bilo kako bilo, to je opšteprihvaćeno mišljenje i slobodno možemo da konstatujemo – korisno mišljenje. Gutanje hrane proizvodi fuziju tela onoga koji jede i namirnica koje dolaze spolja. Stoga, ni najmanje ne bi trebalo da nas čudi što etnografija ishrane većine kultura pruža na uvid raznorodne primere principa da je “ono što jesmo, ono čime se hranimo”: onaj ko se hrani lavljim mesom trebalo bi da je hrabar, ko reši da jede sovu popraviće svoj vid, ili ko želi da poraste u kratkom

roku priprema sebi porciju korova. U Papui Novoj Gvineji, kod plemena Hua, ovaj princip značajno utiče na način razmišljanja i na izbor hrane. Muški i ženski karakter hrane prenosi se putem namirnica koje predstavljaju karakteristike doživljene kao muške ili ženske (Meigs, 1984). U savremenoj zapadnoj kulturi, s druge strane, usvojili smo, saznanje na “racionalnoj” osnovi da su sve aminokiseline iste, glicin npr. bilo da potiču od svinjskog mesa ili iz kukuruza. Pa ipak, uprkos takvoj racionalizaciji, održalo se verovanje da je “ono čime se hranimo zapravo ono što jesmo”. Predočili smo (Nemeroff i Rozin, 1989), da su američki studenti tokom jednog istraživanja izrazili uverenje da kultura u kojoj se u jelovniku pojavljuje vepar ima mnogo više “divljih” karakteristika nego kultura koja dozvoljava ishranu kornjačinim mesom i obrnuto. Princip, prema kojem je “ono čime se hranimo ono što jesmo” poklapa se sa činjenicom da je ishrana faktor koji najpribližnije karakteriše ponašanje jedne vrste. Taj princip, konačno, kreira veoma snažan, afektivni odnos između ljudi i njihove hrane. To je jedan primer “primarnog procesa” koji bi se pre mogao svrstati u nevoljne nego u racionalne radnje. Kao što ćemo imati priliku da vidimo, kada se taj proces dovede u vezu sa pojmom “nečistog” on postaje veoma snažan faktor u procesu odabira i promišljanja ishrane.

#### *Zakoni simpatičke magije*

Zakone simpatičke magije opisivali su Tejlor (1871), Frejzer (1890–1981) i Mos (1902–1950), kao osnovnu karakteristiku misli u tzv. primitivnim kulturama. Podeljeni su u dve velike kategorije: zakonitost kontaktnosti i sličnosti.

Zakunitost kontaktnosti (dodira) bi se mogla svesti na jednu englesku formulaciju koja glasi “jednom u kontaktu – uvek u kontaktu”, ili drugim rečima – ono što je u kontaktu, uvek će biti u kontaktu. Smatra se da ukoliko dva entiteta dođu u uzajamni kontakt, neki njihovi fundamentalni kvaliteti moraju da prođu kroz međusobnu, uzajamnu i permanentnu transformaciju. Ova zakonitost važi i za svakog obrazovanog predstavnika zapadne civilizacije. S druge strane posmatrano, ovde je reč o jednom od “primarnih procesa”, koji svako od nas oseća, ali ga racionalno prevazilazi. Npr. upravo na taj način osećamo duboko u sebi, na veoma afektivan način, da je namir-

nica koju dodirne bubašvaba zauvek “bubašvabizirana”. Shodno istom principu, deo odeće koji je nosio neko koga preziremo, ima svojstvo da, na neki način, zadržava suštinu te osobe. Pokazali smo uobičajeno prisustvo principa dodira kod obrazovanih Amerikanaca (Rozin, Milman i Nemerov, 1986. i Rozin, Nemerov, Vejn i Šerod, 1989). Smatramo da je u pitanju jedan princip univerzalnog karaktera, osnovni princip koji je ipak moguće prevazići. Slične ideje vezuju se i za pojam zaraznog i očuvanja čistote o čemu je govorila Meri Duglas (1981) u svom danas klasičnom delu “Čisto i opasno”.

U manifestacijama koje smo ispitivali, princip dodira funkcioniše na način koji je u potpunosti istovetan sa opisima prvih antropologa: zarazno zavisi od kontakta, čak i najmanji kontakt je dovoljan za izazivanje zaraze i konačno – efekti zaraze su permanentni (konačni). Fizičke osobine i ponašanje mogu da se prenesu, kao i namere (npr. često se dešava da čoveku pozli od jela koje je pripremila osoba s kojom je u sukobu ili u odnosu uzajamne netrpeljivosti). Ideja o nečistom je univerzalna i prilično jasno definisana u smislu da je objekat koji prenosi zarazne osobine procenjen u okviru sveukupne istorije svoga postojanja. Čak ni kada ta istorija ne pruža mogućnost da se materijalizuju negativni efekti koje navodno nečisti objekat nosi u sebi on i dalje predstavlja to što jeste – izvor navodne nečistoće (setimo se primera sa namirnicom koju na tren dotakne bubašvaba: uprkos tome što ta namirnica ni najmanje ne menja ni svoj sastav, ni ukus, ni miris i što je identična s namirnicom iste vrste koju nije dodirnula bubašvaba, ova druga će se smatrati potpuno čistom i netaknutom, dok će prva zauvek zadržati u sebi neke od negativnih osobina koje se pripisuju bubašvabama). Zato, ne bi trebalo da nas čudi što je osećanje straha od zaraznog u goreopisanom smislu nepoznato deci mladoj od 4 godine (Falon, Rozin, Plajner, 1984. i Sigal, 1988).

Najčešća forma zaraze je interpersonalna nečistoća: preko kontakta sa namirnicom (bilo da je reč u uzgajanju, o kuvanju ili o jednostavnom dodiru), osoba koja je dodiruje može da prenese u namirnicu svoju suštinu (namere, osobine). Ne manjkaju primeri o namirnicama “poboljšanim” putem ličnog kontakta (cf. Mejgs, 1984. o plemenu Hua, gde se obožava “bakina kuhinja”). No, efekti zaraze su najčešće ne-

gativni, a najsnažnije manifestacije zaraznog su upravo one koje su pruzrokovane tim negativnim efektima. Uzajamno, interpersonalno negativno prenošenje nečistoće je od fundamentalnog značaja za održavanje strukture unutar nekih hindu kasti (Aparurai, 1981. i Meriot, 1968). Prema opšteprihvaćenom pravilu, nijedno tzv. pozitivno zarazno telo ne nosi u sebi intenzitet istovetan intenzitetu negativno zaraznog, čije je poreklo kod pomenutih kasti najčešće izmet psa ili posmrtni ostaci neprijatelja (Rozin, 1989)

Kada princip interpersonalnog nečistog dovedemo u vezu ili spojimo s principom “čovjek je ono čime se hrani”, onda namirnicama za ishranu pridodajemo jedan element koji sadrži u sebi moćne osobine nečistog na nivou čitavog društva (Rozin, 1990). Imajući u vidu da u velikom broju kultura namirnice prolaze mnogo puta “iz ruke u ruku” tokom procesa snabdevanja populacije, pripreme hrane i njene distribucije, namirnice bi postale nosioci osobina znatno većeg broja ljudi. Upravo na ovaj način namirnice bi dobile sposobnost da “prisvoje” i “zadrže” veliku moć, kako negativnu tako i pozitivnu.

Konačno, znamo i sami da u zapadnoj kulturi ne postoji pijaca na kojoj se ekskluzivno prodaju namirnice “iz druge ruke” (one koje je prethodno neko već gricnuo, glocnuo ili probao). To je zapravo i neka vrsta atesta da namirnice koje danas možemo da kupimo na bilo kojem mestu s osobinama zapadne civilizacije, nije prethodno dotakao niko, pa konsekventno i nema bojazni da je eventualno narušena izvorna čistoća prehrambenih proizvoda.

Iako je u sadašnjem poretku znanja i iskustava, zakon dodira svojstven samo ljudima, mi svejedno ne znamo ni njegovo poreklo ni način na koji se prihvata. U kontekstu negativnih osobina koje mu se pripisuju, nije nemoguće da je izvorno ta zakonitost mogla da doprinese zaštiti od mikroba ili od stvarne zaraze koje namirnice i te kako mogu da nose u sebi.

Zakon sličnosti podrazumeva, u suštini, da je pojavni oblik objekta jednak samom objektu. Ukoliko nešto podseća na tigra, onda je to tigar. Nije neophodno upuštati se u argumentaciju o racionalnim osobinama jedne takve hipoteze. Ona potiče od pojave koja se u psihologiji naziva heuristikom. Ovo korisno, zlatno pravilo postaje problematično kada se uzme u

obzir da se tokom razvoja pismenosti, i razvoja predstavljanja u slikama otvorio put mogućoj konfuziji između reči i slike s jedne strane i samog objekta s druge.

Zakon sličnosti je iz brojnih razloga na potpuno drugoj strani od zakona kontaktnosti. Zahvaljujući sličnosti, stvari nam izgledaju onakvima kakve jesu (*prizor jednako realnost*), dok je kod zakona dodira stvar potpuno drugačija: prošlost jednog predmeta može da ne ostavi nikakvog vidnog znaka na samom predmetu, ali ga ipak bitno menja. Pa tako (ovo ne bi trebalo da iznenađuje), proizlazi da je zakon sličnosti nesavršeniji od zakona kontaktnosti. Jer, ako je jednom detetu potrebno nekoliko godina da pojmi zakon kontaktnosti, zakon sličnosti gotovo sigurno prepoznaje od početka svoga života. Jedan od pokazatelja razvoja ljudske jedinice je upravo sposobnost da se pojavnost razlikuje od realnosti.

#### *Opasnosti i strah od tela*

Hrana, naravno, predstavlja potencijalnu opasnost jer u svim razvijenim kulturama postoji znanje o tome da namirnice mogu biti nosioci štetnih mikroorganizama ili toksina. Zakoni sličnosti i kontakta su, bez sumnje, bili korisni principi za ljude u onoj fazi razvoja u kojoj su se uglavnom bavili sakupljačkim privređivanjem i pronalaženjem hrane direktno u prirodi (naravno, danas nemamo gotovo nikakve dokaze da je čovek-sakupljač znao za zakon kontaktnosti). Ukoliko bi nešto podsećalo na otrovnu pečurku – ne treba ga jesti, ukoliko pak liči na otrovnu zmiju – ne treba ga dirati, ako je bilo nekakvog kontakta sa bolesnom životinjom ili nečim otrovnim, treba se držati na odstojanju, itd. Problem je što u savremenom svetu gotovo da i ne postoje više ovakve opasnosti, osim u retkim situacijama.

Princip sličnosti je u dobroj meri primarnog karaktera i nije ekskluzivno svojstven ljudima. U određenom smislu, ovaj princip je osnova mimetizma, fenomena koji je veoma rasprostranjen i kod životinja i kod biljaka kojima se hrane životinje. S druge strane, princip kontaktnosti je svojstven samo ljudima (neka skorija istraživanja su pokazala da neke neevropske biljke imaju sposobnost da u slučaju stalne izloženosti i ugroženosti od velikog broja životinja koje se njima hrane, promene hemijski sastav lišća,

plodova ili korenja tako da ovi postaju toksični i samim tim prestaju da budu pogodni za ishranu životinja. Osim toga, te biljke su sposobne da oslobađaju u atmosferu tu korektivnu, otrovnu supstancu i to čine kako bi i druge, srodne biljke dobile informaciju o neophodnosti mimikrije). U svakom slučaju, poznavanje principa kontaktnosti koristilo je čoveku da poboljša svoju ishranu uporedo sa svim drugim aspektima svoga razvoja i da najpre upozna, a potom i da eliminiše sve riskantne namirnice.

Uspeli smo da dokažemo da zakoni sličnog i zaraznog u pogledu njihove štetnosti po ljudski organizam važe i za američke studente uključene u spomenuti eksperiment. Za proučavanje sličnosti koristili smo reč, kao simbolički entitet koji odgovara svojoj pojavnjoj referenci. Studenti koji su učestvovali u ovom eksperimentu pozvani su da uđu u laboratoriju u kojoj su odmah po ulasku zatekli dve litarske flaše od tamnog, braon stakla, potpuno prazne i potpuno čiste. U prisustvu studenata je u obe flaše sipan šećer iz komercijalnog pakovanja kakvo se može naći u svim trgovinama. Odmah nakon toga, studentima su pokazane dve samolepljive etikete. Na jednoj je pisalo "šećer", a na drugoj "sodijum cinka, OTROV". Zamolili smo studente da po sopstvenom izboru zalepe etikete na flaše, a onda smo iz svake flaše izvadili po dve kašike šećera i sipali ih u po dve čaše koje smo postavili pored svake boce. Dodali smo vode u flaše, pomešali je sa šećerom i zatražili od učesnika u eksperimentu da numerički ocene svoj osećaj pri pomisli da ispijaju vodu iz čaša koje su stajale pored različito etiketiranih boca. Konačno, zatražili smo od njih da sami izaberu čašu iz koje će ipak popiti po gutljaj šećerne vodice. Rezultati su pokazali da je većina studenata ostavila cedulje s veoma niskim ocenama pored flaše s natpisom "sodijum cinka, OTROV" i da je, naravno, odabrala da ispije po gutljaj iz čaša koje su se nalazile pored flaše s natpisom "šećer". Studenti koji su učestvovali u ovom eksperimentu savršeno dobro su znali da je stvarno prisustvo otrova u flašama bilo potpuno isključeno, 100 % imaginarno, jer su oni sami prisustvovali sipanju šećera i lepljenju etiketa na flaše. Priznali su takođe da je njihovo ponašanje bilo glupo, ali da je jednostavno bilo jače od njih samih (Rozin, Milmen, Nemerov, 1986). Istovremeno, primećen je potpuno isti efekat, iako manjeg intenziteta, kada su zalepljene etikete na kojima je pisalo



“ovde nije šećer” i “nema otrova” (Rozin, Markvit i Ros, 1990). Očigledno, na nivou toka racionalnih misli, tamo gde reč “otrov” pokreće alarm, njena negacija nema naročitu težinu. Takođe, kada je studentima podeljen na popunjavanje upitnik oni su priznali da bi osećali odbojnost prema proizvodu koji se nalazi u potpuno zatvorenoj, originalnoj ambalaži, ukoliko bi neko u šali na toj istoj ambalaži napisao reč “otrov” (Rozin, Markvit i Ros, 1990). To su samo neki primeri efekata koje proizvodi zakon sličnosti: ukoliko ovde piše “otrov”, onda mora biti da ipak ima nekog razloga što piše “otrov”, a verovatno da i jeste otrov.

Kada je reč o strahovima od zaraze, na osnovu istraživanja raznih upitnika i konačno na osnovu intuicije, slobodno možemo da zaključimo da je i njihov efekat veoma snažan. Laboratorijski eksperiment, koji još nije izveden do sada, počivao bi na istim principima kao onaj sa dve flaše. Uzeli bismo npr. dve istovetne čaše s voćnim sokom i u jednu bismo stavili parčence kristala cinkovog sodijuma, parčence otrova. Potom bismo objasnili studentima da je količina stavljena u jednu od čaša potpuno bezopasna, da sodijum cinka nije otrov koji se akumulira u ljudskom organizmu i konačno da jedna koščica breskve sadrži veću količinu sodijuma cinka od količine koja je dospela u eksperimentalnu čašu s voćnim sokom. Siguran sam da biste i vi koji čitate ove redove osetili odbojnost prema pomisli da pijete “otrovani” sok iz čaše sa sodijumom cinka. Ta odbojnost je veoma lako objašnjiva principom kontakta. Kada je reč o zaraznoj, nečistoj materiji, sasvim je svejedno o kojoj količini te materije govorimo, drugim rečima – materija poseduje osobinu nečistog bez obzira na dozu ili stepen prisustva otrovne supstance u sebi. Čak i minimalno prisustvo otrovnog jedinjenja u voćnom soku dovoljno je da se zatraže sav sok. To je jedan mogući način da se razmišlja o principu kontaktnosti koji čini da veliki broj odraslih Amerikanaca nastoji da po svaku cenu izbegne sve namirnice koje sadrže makar i u nagoveštaju trag prisustva supstanci koje se, uglavnom pogrešno, smatraju toksičnim. Tu spadaju šećer, masnoće, so i druge supstance (naročito olovo!), za koje se smatra da su potencijalno toksične zbog toga što se akumuliraju u organizmu čoveka i ne mogu biti totalno odstranjene iz većine prehrambenih proizvoda (Rozin, Ašmor i Merkvit, 1994). Osim toga, treba se suočiti i s jednim posebnim viđenjem

nečistog: ukoliko se smatra da je neka supstanca štetna u određenim dozama, svaki kontakt s tom supstancom je štetan.

*Gađenje i strah od duše*

Najsnažnije averzije prema namirnicama motivisane su gađenjem. Bojazan od unošenja odvratnih materija u organizam, npr. telesnih sekreta ili fekalija, ili još jela pripremljenih od nekih neprihvatljivih životinja (npr. crva, pacova), izaziva violentnu reakciju odbojnosti (Rozin, Milman, Nemerov, 1986. i Rozin i Falon, 1987). U osnovi ove odbojnosti je jedna idealizacija motivisana i pokrenuta idejom da ćemo progutati nekakvo gadno, odvratno jelo, a ne time što je ona stvarno, fizički štetna. U skladu sa principom “čovjek je ono čime se hrani”, ispalo bi da bismo i sami bili odvratni ako bismo pojeli nešto što je odvratno.

Shodno zakonu sličnosti, ono što *izgleda* odvratno i *jeste* odvratno. Tako možemo da primetimo da bi većina studenata bila zgađena ukoliko bi im bila ponuđena najkvalitetnija čokolada samo u formi kućijeg izmeta. Isto tako, tokom eksperimenta, većina studenata je oklevala da stavi u usta parče čistog kaučuka koji je modeliran u formi vomita, dok je opet većina bez oklevanja pristajala da stavi u usta parče istog materijala, dakle kaučuka iste veličine kada nije posebno modeliran. Ovde je takođe na snazi princip – ako me nešto podseća na vomit, to onda mora biti da zaista i jeste vomit (Rozin, Milman i Nemerov, 1986).

Potpuno isto se dešava kada čovek dođe u kontakt sa materijom koja izaziva gađenje (konfrontacija s principom dodira). Svakako da ćemo oklevati da popijemo čašu svog omiljenog napitka ukoliko je u čašu, makar i na tren, ubačen mrtav insekt i uprkos tome što pouzdano znamo da je prethodno taj insekt bio sterilisan (u opitu korišćena mušica). Najčešće, ovakav vid gađenja ispoljavamo u kontekstu interpersonalnog zaraznog principa: Amerikance posebno odbijaju namirnice koje je pre njih neko dotakao, ili još gore, ukoliko ih je neki stranac, makar bio i potpuno zdrav, prethodno zagrizao. Negativni efekat je utoliko snažniji ukoliko je “prenosilac zaraze” osoba koju ne volimo, ili koju preziremo (Rozin, Milman i Nemerov, 1986. i Rozin i *al.* 1989). Odatle i razlog što savremeno društvo ne poznaje pijace s “polovnim

prehrambenim proizvodima”, kao što smo i istakli u prethodnom poglavlju.

Distinkcija straha za sopstveno telo (opasnost) i straha za dušu (gađenje), u najmanju ruku je diskutabilna. U ogledu u kojem se dokazuje princip zaraze (kada smo u čašu stavili mušicu), došli smo do veoma značajnih otkrića. Kada bismo učesnike u tom opitu zamolili da objasne svoje ponašanje i odbojnost, gotovo svi bi obrazložili svoje ponašanje činjenicom da su insekti prenosioci zaraznih bolesti. Ponovili smo isti ogled ali sa sterilisanom, mrtvom mušicom. Fizički rizik sada ne postoji, ali averzija ne nestaje, čak je stepen odbojnosti istovetan kao i u prethodnom opitu. Ovaj zaključak je uznemirio učesnike u eksperimentu jer su svi duboko uvereni da racionalno razmišljaju. Nastojeći, ne bez stida, da objasne razloge za ispoljenu odbojnost, gotovo svi su ponovili da je osnovni razlog povezan sa osećanjima gađenja i strahom od zaraze; najčešće odgovor bi pretvorili u uzvik upozorenja – “...hej, pa to je ipak bila mušica” ! Drugim rečima, omiljeni sok je bio “umušičavljen” i učesnici su stoga listom odbijali da ga unesu u svoj organizam. Tako, strahovanje za dušu, dakle osećanje gađenja, najčešće je bilo maskirano ispoljavanjem bojazni za telo.

Nastavimo sa primerom mušice. Nakon manipulacije sa sterilisanim insektom, u novu čašu sa sokom smo stavili jednu plastičnu repliku mušice, čistu i potpuno novu. Dok su svi učesnici u eksperimentu kategorično odbili da popiju sok sa pravom mušicom, ovoga puta samo polovina njih je odbila da popije napitak sa plastičnim insektom. Odbojnost je ovoga puta bila bazirana na povezanosti principa sličnosti (plastična mušica) i zaraze (kontakt). Tu je već reč o zarazi putem sličnosti. To osećanje je tako snažno da je trećina studenata, učesnika u opitu, priznala da bi im teško palo da piju omiljeni sok kada bi u njega bila stavljena čak i potpuno nova, sterilna mušica. Principi sličnosti i zaraze – ali na kvadrat, mogli bismo reći.

#### *Dve “osetljive” kuhinje*

Postoje dve tradicionalne kuhinje koje su, po svemu sudeći, posebno osetljive na zarazno i na probleme koje ova zakonitost nosi u sebi. Reč je o kuilinarskoj tradiciji u jevrejskoj i hindu kulturi. Međutim, iako se problem zaraznog prepoznaje u većini sistema u

kojima postoje tabui vezani za određene prehrambene proizvode ili određene ličnosti, stepen elaboracije ove problematike posebno je visok u pomenutim dvema kulturama.

Zavirimo najpre u prehrambeni sistem Jevreja, tzv. košer. U ovoj tradiciji, problem zaraznog se ogleda u činjenici da se neprekidno ulažu naponi da se precizno slede ustanovljene zakonitosti o namirnicama, zakonitosti u kojima su sadržani apsolutizovani, dobro definisani tabui, kao i pravila kojima se zabranjuje mešanje nekih namirnica, iako te iste namirnice, ukoliko se upotrebljavaju samostalno i odvojeno – nisu zabranjene. U realnom životu je veoma teško sa sigurnošću reći da li je neka namirnica minimalno zaražena izvesnim dozama zabranjenih supstanci (npr. svinjskim mesom, mlečnim proizvodima u mesu, itd). Stoga, praksa intuitivnog procenjivanja stepena eventualne zagađenosti hrane, kod nekih ljudi izaziva osećanje beznadežne nelagodnosti zbog postojanja rizika od slučajne zaraze. Talmudski zakoni (Grinfeld, 1982) nude rešenje za ovakvu, teorijsku mogućnost, precizirajući koliki je prihvatljiv stepen nečistoće. Ukoliko bi neka namirnica koja nije košer bila dovedena u kontakt sa namirnicom koja to jeste, za namirnicu košer to ne bi značilo da prestaje da bude “podobna” za ishranu samo ukoliko je do “mešanja s nečistom namirnicom” došlo slučajno, ili ako “nečist” deo nije veći od 1/60 ukupne količine te vrste hrane (u daljem tekstu, nazvaćemo ovo pravilo “pravilo 1/60”). Ali, duh Talmuda se ne zaustavlja ovde, s obzirom da je uvek moguće da se nesrećnim slučajem više nečistih namirnica nađe u nekom košer-jelu i da ni jedna od tih nečistih namirnica ne predstavlja 1/60 ukupne količine košer-hrane. Ukupna količina takvih namirnica onda bi mogla da bude i veća od 1/60 te se postavlja pitanje – šta u tom slučaju da se radi ? Preporučuje se da se u takvoj situaciji vodi računa samo o osnovnom izvoru “zaraze” (dakle, samo o količini glavnog nečistog sastojka u jelu). Primenom ovoga pravila se takođe prevazilazi problematika dodavanja poluaditiva ili nepoznatih, manjih zagađivača.

Primićemo da je osnovna svrha svih navedenih pravila zaštita ljudi od njihovog sopstvenog straha od zaraze, iako je danas gotovo nemoguće zamisliti kontaminaciju hrane u rizičnoj dozi. Međutim, uprkos svemu, ova pravila nisu naročito efikasna. Sproveli

smo jednu anketu unutar grupe američkih Jevreja: velika većina tih ljudi će odbaciti sve namirnice koje su makar i slučajno došle u dodir sa svinjskim mesom, morskim rakovima ili školjkama, a meso koje je bilo u dodiru makar i sa minimalnom količinom mleka, takođe neće ni pipnuti čak ni ako bi doza kontaminacije bila jednaka ili ispod dozvoljene 1/60. Ovi ljudi osećaju gađenje čak i zbog najminimalnijeg kontakta sa nečistim (Nemerov i Rozin, 1992).

Primitili smo takođe efekte sličnosti kod nekih Jevreja koji se striktno pridržavaju košera: oni osećaju gađenje prema svim namirnicama koje izgledaju kao da nisu po košer pravilima, ali koje realno zapravo jesu košer: npr. režnjevi "vegetarijanske" slanine, ili nemlečni kremovi za dodatak kafi, koji bi slučajno dospeli na meso. U našem anketnom uzorku prošli smo više ljudi koji, usled osećanja zgađenosti, kažu da nisu u stanju da se pridržavaju čak ni pravila 1/60, ali ideja da bi mogli da jedu lažnu slaninu, ili nemlečni krem u jelu od mesa, nije ih naročito ženirala. Ove osobe su, dakle, pokazale ekstremnu preosetljivost na princip dodira, ali ne i na princip sličnog. Takođe smo primetili jednu suprotnu pojavu: pojedinci su s teškoćom prihvatili namirnice koje u relanosti jesu košer, ali su izgledale kao da to nisu, izražavajući potpunu spremnost da pojedu hranu koja je kontaminirana u veoma maloj dozi supstancama koje nisu košer.

Konačno, kod većine ispitanika otkrili smo manifestacije principa kontakta sa principom sličnosti kao posrednim faktorom. Ove osobe su bile sklone da odbace neku namirnicu košer ukoliko bi sadržala i najmanju količinu nečistog u sebi (čak i manje od 1/60) kao i namirnicu koja je zapravo samo izgledala kao da nije košer, a u stvari jeste: lazanje koje su napravljene sa režnjevima vegetarijanske slanine ili pileći bujon u koji je upala mikrokapljica nemlečnog krema, ili, još, govedina sečena nožem kojim je pre toga sečena imitacija svinjske šunke zapravo napravljene od ćurećeg mesa.

Jasno je, dakle, da su u tradiciji košer zakoni simpatičke magije i danas živi i aktivni.

Posvetimo se sada sistemu i pravilima ishrane koja propisuje hindu kultura. U indijskom hinduizmu, hrana predstavlja jednu fundamentalno moralnu supstancu: antropolog Ajrun Apaduraji (1981) čak je govorio o "biomoralnoj supstanci". Hrana je u di-

rektnoj vezi s pojmom čistote. Hrana koja je bila u kontaktu s bogovima (tj. hrana koja je ritualno konzumirana, ili *prasad*) vrednovana je na osnovu kontakta s božanskim. Namirnica, dodirnutu u nekim posebnim okolnostima od strane bilo kog pripadnika niže kaste, zabranjena je za konzumiranje i smatra se zaraznom. Ova odbojnost, izazvana principom nečistog, nastaje kao posledica opasnosti koju zaražena hrana predstavlja za čistotu duše, a manje je izazvana strahom da bi zaražena hrana mogla da ugrozi telo (zdravlje). Ovo pravilo se jasno uočava kada se zna da je moguće kupiti sirove namirnice od predstavnika niže kaste, ali ne i pojesti hranu koju bi oni pripremili. Naravno, ukoliko bi se radilo o zdravlju, veća opasnost vreba od sirovih namirnica. Ali, pripremanje hrane podrazumeva jedan intimniji kontakt kuvara s namirnicama, dakle jelo je bliže izvoru zaraze. Prehrambena pravila bazirana na principu kontakta nalaze se u srcu hinduističkog sistema kasti, s tim što je ponekad bitan i način na koji se ta pravila manifestuju, a katkad se vodi računa i o njihovom kontinuitetu. Mariot (1968) je uspešno dokazao da je čak moguće rekonstituisati sistem kasti na osnovu pravila po kojima se odvijaju aktivnosti vezane za razmenu namirnica.

Mi ne znamo mnogo o funkcionisanju zakona sličnosti u okviru ovoga sistema, ali se, na osnovu nešto slobodnijeg razgovora sa pripadnicima hinduističke religije u Indiji čini da se ovaj zakon ne primenjuje često. Vidimo da su sve to pravila magije u prehranbenim sistemima košer i hindu, ali je jasno da ona ne funkcionišu na istovetan način. U sistemu košer, princip dodira se fokusira na jednu, sasvim određenu kategoriju predmeta ili materija, dok se u sistemu hindu jasno stavlja do znanja da je izvor zaraznog ljudske prirode: to su oni drugi, ili bar većina njih.

#### *Živeti po zakonitostima zaraznog*

Kao što jasno pokazuje primer košera, pretnja zaraznog svuda je oko nas. Čini se da je bar u Sjedinjenim Državama većina ljudi pronašla način da reši ovaj problem – jednostavno izbegavaju da razmišljaju o poreklu namirnica. Amerikancima koji upravo naručuju hamburger, retko kada je u mislima prizor klanja goveda; takođe, dok sede u restoranu ne razmišljaju o osobi koja u kuhinji upravo priprema njihov obrok, niti ih brine kroz čije ruke je prošao novac

koji broje pre no što će ga staviti u džep ili upotrebiti. Plastična, sanitarna folija u koju se pakuje meso i koju nudi većina američkih supermarketa, na potrošača ostavlja utisak da ta namirnica prethodno nije “dodirnutu ljudskim rukama”; isto bi moglo da se kaže i za gumene ili plastične rukavice koje obavezno nose zaposleni u prodavnicama prehrambenih artikala. Ovo blokiranje sopstvenih misli o poreklu hrane koju kupujemo moglo bi da se svrsta pod primer “*framing-a*”, ili mentalnog procesa koji nam omogućava da iskonstruišemo jedan uzorni kontekst za neko preživljeno iskustvo. Samo bi naročito frapantni primeri mogli da nam naruše taj zaštitni omotač koji stvaramo oko sebe (npr. da svojim očima gledamo kako neki prodavac dodiruje golim rukama namirnice koje smo odlučili da kupimo, ili, drugo još teže zamislivo, čak nemoguće, da prihvatimo nešto iz ruku prošnjaka s ulice (Rozin i Fejlon, 1987).

Ljudska bića ne samo da su sposobna da isključe iz svog misaonog okvira misli koje ih dovode u vezu sa zaraznim, već su stekla i iskustvo o tome kako da ih prevaziđu. Čak i u slučajevima kada imamo potpuno negativan stav u vezi sa nekim prehrambenim proizvodom ili korišćenom odećom, sposobni smo ipak na kakav-takav kompromis, uprkos svemu. Kada su pomenuta osećanja vanredno snažna i ne koštaju previše, mi im se čak možemo voljno prepustiti. Ta cena o kojoj smo govorili mogla bi se proceniti na različite načine. Najpre, u interpersonalnom smislu: zamislite sebe kako vredate nekog ko sedi s vama za stolom jer se usudio da dodirne jelo u vašem tanjiru, ili još gore, jer je uzeo zalogaj jela iz vašeg tanjira. Dakle, da vidimo šta povlači ovakav incident u finansijskom smislu: da li ste spremni da momentalno naručite novu, skupu porciju jela samo zato što ga je kelner slučajno dodirnuo? U našim istraživanjima dolazimo do jednog opšteg mesta: dosta ljudi, bez obzira na načelnu otvorenost svog duha, priznaje da se loše osećaju ako se zadese u situaciji u kojoj su izloženi principu kontakta srednjeg intenziteta (neko je obuo njihove cipele, ili je jelo koje vole dodirnula osoba koja im je umereno antipatična), ali uprkos svemu priznaju da ne bi išli tako daleko da plate da bi izbegli navedene neprijatnosti. Ovo je, van svake sumnje, još tačnije u slučaju da su izloženi zabrinutosti koja se javlja kao posledica principa sličnosti (setimo se primera sa flašom na kojoj je etiketa “OTROVNA SUPSTANCA”).

Koje su osobenosti psihološke “suštine” osećanja izazvanih principom kontakta? Predočeno nam je (Rozin i Nemerov, 1994), kroz intervju s velikim brojem ispitanika, inače Amerikanaca, da suština osećanja može da poprimi dva oblika. Jedan oblik je materijalan i odnosi se na, recimo, mikrob ili prljavštinu koji se mogu rešiti pranjem ili prokuvavanjem. Drugi oblik je duhovni i opire se ispiranju ili sterilizaciji. Shvatili smo da u glavi najčešće imamo dva esencijalna tipa osećanja. Tendencija je da se materijalni tip osećanja primenjuje u većoj meri u situacijama kao što je, npr. kontakt s nekom obolalom osobom (primer: nudi vam se da spavate u korišćenoj posteljini bolesnog čoveka), dok se duhovni model ispoljava u slučajevima kada je osoba, pa čak i predmet, moralno osporavan (deo odeće koji je nosila neka, nama antipatična ili prezrena ličnost). Neki ispitanici su ekskluzivno ispoljili materijalni model ponašanja, dok su drugi bili skloniji duhovnom modelu u svim mogućim oblicima. Podsetimo samo da je reč o jednoj preliminarnoj studiji koja se odnosi isključivo na Amerikance.

Vratimo se sada našoj inicijalnoj temi: ishrana zauzima centralno mesto u magično-simpatičkoj misli. Ona takođe igra pokretačku ulogu u evoluciji inteligencije i razuma. Čini nam se da su u kontekstu ova dva nivoa i tipova, racionalizacija i osećajnost, čiji su koreni možda duboko usađeni u (specifični) odnos koji imamo prema hrani, nastali da bi se proširili i na neke druge domene. Čak smo i opisali proces i tom prilikom pozajmili iz biološkog vokabulara termin *preadaptacija* (Meir, 1970; Rozin, 1976; Rozin, Hald i MakKaolij, 1993; Rozin, Hald, MakKaolij i Imada, 1994): u kulturnoj evoluciji, svaka inovacija koja bi se pojavila u nekom određenom kontekstu ili u nekakvom naročitom domenu, može i da se proširi na druga polja, da se uopštava. U tom smislu, verujemo da je emocija koja nastaje usled gađenja inicijalno povezana sa hranom, ali mogla bi da se proširi i na neke druge domene života (Rozin i al. 1994). Možda je princip zaraznog prouzrokovan osećanjem gađenja.

Kakav god da je konačan odgovor na sve moguće pretpostavke, čini se da je hrana naša nasušna izuzetno pogodna za naučna istraživanja na osnovu kojih je moguće otkriti “jasnije” misli iza, dakako, magičnijih pojava. Činjenica je da je ovo polje naučnog istraživanja tek načelo znatiželju istraživača.



BIBLIOGRAFIJA:

- A. Appaduraji, “Gastro politics in Hindu South Asia”, *American Ethnologist*, br. 8, 1981, str: 494–511.
- M. Douglas, “Purity and Danger”, London, Routledge and Kegan Paul, 1966. : “*De la souillure*”, Paris, Maspero, 1981.
- A. E. Fallon, P. Rozin & P. Pliner, “The child’s conception od food” The Development of food rejections with special reference to disgust and contamination sensivity”, *Child Development*, 1984, br. 55, 566–575.
- J. G. Frazer, “The Golden Bough: A Study in Magic and Religion”, N. York, Mac Millan, 1st. Edition, London, 1890. “*Le rameau d’or*”, Paris, R. Laffont, 1981.
- D. I. Grunfeld, “The Jewish Dietary Laws”, vol 1. : “*Dietary Laws regardfing forbidden and permitted foods, with particular reference to meat and meat products*”, 3rd. Edition, London, Soncino Press, 1982.
- M. Marriot, “Cast ranking and food transactions: a matrix analysis”, in M. Singer and B. S. Cohn (Eds), “*A Structure and Change in Indian Society*”, Chicago, Aldinem 1968., str. 133 – 171. M. Maus, “A General Theory of Magic”, (R. Brain, Trans), N. York, Norton, 1st. Edition 1902. “Theorie generale de la magie”, in “*Sociologie et Anthropologie*”, Ed. PUF, 1950.
- E. Mayr, “The emergence of evolutionary novelities”, in S. Tax (Ed), “*Evolution after Darwin, vol: 1*”, “The evolution of Life” (str. 349–380), Chicago, University of Chicago Press, 1970.
- “Behaviour programs and evolutionary strategies”, *American Scientist*, br. 62, 1974. , str. 650–659.
- A. S. Meigs, “*Food, Sex, and Pollution: A New Guinea Religion*”, The New Brunswick, Rutgers University Press, 1984.
- C. Nemeroff & P. Rozin, “You are what you eat: Applying the demand-free “impressions” technique to an unacknowledged belief”, *Ethos, the Journal of Psychological Anthropology*, br. 17, 1989. str. 50 – 69; “Sympathetic magical beliefs and kosher dietary practice: The interactionof rules and feelings”, *Ethos, The Journal of Psychological Anthropology*, br. 20, 1992. str. 96–115.

- S. Occhipinto & M. Siegal, “Reasoning about food and contamination”, *Journal of Psychological Anthropology*, br. 66, 1994. str. 243–253.
- P. Rozin, “The evolution of intelligence and access to the cognitive unconscious” in A. J. Sprague & A. N. Epstein (Eds), *Progress in psychology and psychological psychology*, vol. 6, N. York, Academic Press, 1976. str. 245–280.
- P. Rozin, M. B. Ashmore & M. Markowitz, “The monotonic Mind, Contagion and categorical Conception: Psychological Dose of Insensitivity in Response to Nutritional and related Risks (predat je tekst na uvid), 1984.
- P. Rozin, J. Haldt, C. R. McCauley and S. Imada, “Disgust”, in M. Lewis & J. Haviland (Eds) *Handbook of Emotions*, N. York, Guilford, 1993. str. 579–594.
- P. Rozin, J. Haldt, C. R. McCauley and S. Imada, “Disgust: Cultural Evolution of a Food-based Emotions”, (u štampi).
- P. Rozin, M. Markwith & B. Ross, “The Sympatetic magical laws of similarity, nominal realism and the neglect of negatives in response to negative labels”, *Psychological Science*, br. 1, 1990. str. 383–384.
- P. Rozin, M. Millman & C. Nemeroff, “The laws of sympatetic magic in disgust and other domains”, *Journal of Personality and Social Psychology*, br. 50, 1986. str. 703–712.
- P. Rozin & C. Nemeroff, M. Wane & A. Sherrod, “Operation of the Sympatetic magical law of contagion in interpersonal attitudes among Americans”, *Bulletin of the Psychonomic Society*, br. 27, 1989. str. 367–370.
- M. Siegal, “Children,s knowledge of contagion and contamination as causes of illness”, *Child Development*, br. 59, 1988. str. 1353–1359.
- S. J. Tambiah, *Magic, Science and Religion and the scope of Rationality*, Cambridge, Cambridge University Press, 1990.
- E. B. Taylor, *Primitive Culture: Researches into the Development of Mythology, Philosophy, Religion, Art, and Custom*, N. York, Gordon Press, 1974. 1st. Ed. 1871.

S francuskog preveo Jovan Đukanović

---