
SIDNI MINC

HRANA, DRUŠTVENOST I ŠEĆER

Naša svest o tome da su hrana i jelo u središtu običaja, ukusa i snažnih osećanja, mora biti stara koliko i one prilike u istoriji naše vrste kada su ljudska bića prvi put videla druge ljude kako jedu nepoznatu hranu. Poput jezika i svih drugih društveno stečenih navika, sistemi hrane dramatično pokazuju infraspecifičnu raznolikost čovečanstva. Gotovo da je odveć očigledno da bi se zadržavali: ljudi prave hranu baš od svačega; različite grupe jedu različitu hranu i na različite načine; svi imaju snažna osećanja o tome šta jedu a šta ne, i o načinu na koji to rade. Izbori hrane su, naravno, na neki način u vezi s raspoloživošću, ali ljudi nikad ne jedu svaku jestivu i dostupnu hranu u svojoj okolini. Štaviše, njihove preferencije u vezi s hranom blizu su središtu njihove samodefinicije: za ljude koji jedu приметно različitu hranu, ili sličnu hranu na različite načine, misli se da su bitno drugačiji, ponekad čak manje ljudi.

Potreba za hranom izražava se u svim ljudskim interakcijama. Izbor hrane i navike u njenom jedenju otkrivaju razlike u uzrastu, polu, statusu, kulturi, čak i zanimanju. Te razlike su izuzetno važan ukras neminovne nužnosti. "Hranjenje kao biološki proces", pisao je Odri Ričards (Audrey Richards), jedan od najboljih antropoloških stručnjaka za hranu i ishranu, "fundamentalnije je od seksa. U životu individualnog organizma ono je primarniji i rekurentniji zahtev, dok u široj sferi ljudske društvenosti određuje, više no ijedna druga fiziološka funkcija, prirodu društvenih grupacija i formu njihovih aktivnosti."

Ništa što novorođenče čini ne uspostavlja tako čvrsto njegovu društvenu vezu sa svetom koliko izraz i zadovoljenje njegove gladi. Glad oličava vezu između njegove zavisnosti i društvenog univerzuma čiji deo mora da postane. U najranijem periodu života i detinjstvu, jedenje i hranjenje blisko se povezuju kako god se njihova veza kasnije mogla menjati. Preferencije u vezi s hranom koje se javljaju rano u životu nastaju u okvirima koje postavljaju oni koji hrane, dakle, u okvirima pravila njihovog društva i kulture. Otud ishrana i ukusi imaju ogroman afektivni naboj. Šta volimo, šta jedemo, kako to jedemo i kako se u vezi s tim osećamo, fenomenološki su međusobno povezane stvari; zajedno, jasno odgovaraju na pitanje kako vidimo sebe u odnosu na druge.

Antropologija se od početka bavila hranom i hranjenjem. Robertson Smit (Robertson Smith), osnivač antropologije, koji je istraživao hranjenje kao poseban društveni čin (zanimao ga je žrtveni obrok, za koji je koristio termin 'oni koji jedu zajedno' da bi opisao odnos bogova i ljudskih bića), smatrao je da je lomljenje hleba bogova s ljudima "simbol i potvrda zajedništva i uzajamnih društvenih obaveza". "Oni koji sede i jedu zajedno, ujedinjeni su u svakom društvenom pogledu; oni koji ne jedu zajedno, jedni drugima su stranci, bez zajedništva u religiji i bez recipročnih socijalnih dužnosti." Ali, Robertson Smit je tvrdio i da "bit stvari leži u fizičkom činu zajedničkog jedenja" – vezi nastaloj jednostavno učešćem u jedenju, koja međusobno vezuje ljudska bića.

U jednom ranom tekstu Lorna Maršal (Lorna Marshall) sjajno je opisala kako zajedničko jedenje služi smanjivanju individualne i međugrupne napetosti. Kung Bušmani, pisala je, uvek jedu meso čim do njega dođu: "Strah od gladi se ublažava; osoba s kojom se deli zauzvrat će deliti kad bude imala meso i ljudi su umireni mrežom međusobne obaveze. Ako vlada glad, svi gladuju. Nema onih koji imaju i koji nemaju. Čovek nije sam. Ideja da se jede sam i bez deljenja s drugima, šokantna je za Kunge. Oni na to prsnu u nervozan smeh. To mogu da rade lavovi, kažu, ne ljudi." Maršalova detaljno opisuje kako su četiri lovca koji su ubili eland antilopu, posle desetodnevnog lova i trodnevnog praćenja ranjene životinje, meso podarili drugima – drugim lovcima, ženi vlasnika strele koji je prvi pogodio plen, rođacima vlasnika strele, itd. Zabeležila je šezdeset i tri daro-

vana komada sirovog mesa, a misli da ih je moralo biti i znatno više. Male količine mesa bile su hitro razdeljene, predate dalje, u sve manjim komadima. Ta brzina nije bila ni slučajna ni kihotska; ona je u stvari osvetlila unutrašnju organizaciju Kunga, distribuciju srodnika, podele po polu, uzrastu i ulozi. Svaka prilika da se jede meso bila je, dakle, prirodna prilika da se otkrije ko je ko, u kakvom je odnosu prema drugima i šta to podrazumeva.

U modernom svetu veze između hrane i srodstva, ili hrane i društvenih grupa, imaju radikalno drugačije forme. Pa ipak, hrana i jedenje jamačno nisu izgubili svoj delatni značaj, mada su im sada, kao sredstvima za vrednovanje postojećih društvenih odnosa, važnost i oblik gotovo do neprepoznatljivosti drugačiji. Zato bi antropološko istraživanje zapadne hrane i jedenja moglo pokušati da odgovori na ona ista pitanja koja su postavljali naši antropološki prethodnici, kao što su Ričards, Robertson Smit i Maršalova – ali će podaci i metode biti bitno drugačiji. U ovom istraživanju pokušao sam da smestim jednu hranu, ili kategoriju hrane u evoluciju ishrane jedne moderne zapadne nacije. Proučavanje nije uključivalo empirijsko istraživanje *per se* – mada sam se spoticao o pitanja koja bi bila bolje shvaćena da je bilo empirijskog istraživanja usmerenog na njihovo razotkrivanje. Osim toga, mada dotičem društvene aspekte hranjenja, manje me interesuju jela a više vreme obroka – kako su obroci bili prilagođeni modernom, industrijskom društvu, ili kako je to društvo uticalo na društvenost hranjenja, kako su hrana i načini na koje se jedu dodavani jelovniku ili uklanjani iz njega.

Konkretno, bavio sam se jednom jedinom supstancom zvanom saharoza, vrstom šećera koja se uglavnom dobija iz šećerne trske i onim šta je od nje nastalo. Priča se može svesti na nekoliko rečenica: 1000 g. retki Evropljani znali su za postojanje saharoze, ili šećera iz trske. No, uskoro su saznali; oko 1650. plemstvo i bogataši u Engleskoj postali su okoreli jedači šećera, a šećer je imao svoje mesto u njihovoj medicini, književnosti i pokazivanju ranga. Već oko 1800, šećer je postao neophodnost – premda skup i redak – u ishrani svakog Engleza; oko 1900. od njega je poticala skoro jedna petina kalorija u ishrani Engleza.

Kako i zbog čega se to dogodilo? Šta je pretvorilo egzotičnu, stranu i skupu supstancu u svakodnevnu

namirnicu čak i najsiromašnijih i najbeznačajnijih ljudi? Kako je tako brzo mogao da postane toliko važan? Šta je šećer značio vladarima Ujedinjenog Kraljevstva; šta je počeo da znači običnim ljudima koji su postali njegovi masovni potrošači? Odgovori mogu izgledati samoočevidni: šećer je sladak, a ljudska bića vole slatko. Ali, kad nepoznate supstance preuzmu novi korisnici, one stupaju u već postojeće društvene i psihološke kontekste i dobijaju – ili im se daju – kontekstualna značenja onih koji ih troše. Kako se to događa, nikako nije očevidno. To što ljudska bića vole ukus slatkog ne objašnjava zašto neki jedu ogromne količine slatke hrane, a drugi gotovo nimalo. Nisu to tek individualne razlike, nego i razlike između grupa.

Upotreba implicira značenja; da bismo razumeli antropologiju šećera, moramo ispitati značenja njegovih upotreba, otkriti rane i ograničenije upotrebe šećera i shvatiti gde i u koje prvobitne svrhe je šećer proizveden. To podrazumeva ispitivanje izvora snabdevanja, hronologiju upotrebe i kombinaciju šećera s drugom hranom – uključujući med, koji je takođe sladak, i čaj, kafu i čokoladu, koji su gorki – u stvaranju novih obrazaca ishrane. U izvore šećera spadaju one tropske i subtropske oblasti koje su postale britanske kolonije, te moramo istražiti odnose između tih kolonija i metropole, kao i njihov odnos sa oblastima koje nisu proizvodile šećer nego čaj s kojim se on pio, ali i ljude koji su pretvarani u robove da bi ga proizvodili.

Takvo istraživanje odmah neminovno pokreće mnoga dodatna pitanja. Da li su Englezi počeli da jedu više šećera prosto jer su ga voleli; da li su ga voleli jer su imali malo druge hrane za jelo; ili su drugi činioći uticali na njihovu sklonost ka toj skupoj hrani? Moramo da razmislimo i o onim društvenim reformatorima, kao što je Džona Henvej (Jonas Hanway), koji su oštro kritikovali rasipništvo i štetočinstvo radnih klasa, jer hoće čaja i šećera; ali i o njihovim protivnicima, trgovcima šećerom, prerađivačima i brodskim prevoznicima, kao što je Džordž Porter (George Porter) koji su izvojevali pobedu nad reformatorima, jer su predvideli blagodeti šećera za sve Engleze – i borili se da promene prirodu tržišta. To istovremeno znači i sagledati kako su se preke potrebe rada menjale; gde, kako i kada su obični ljudi jeli, i kako su stvarane nove hrane, s novim vrlinama.

Možda je najvažnije da, pre svega, shvatimo kako su, u stvaranju jednog sasvim novog ekonomskog sistema, neobični i strani luksuzi, nepoznati čak i evropskom plemstvu nekoliko vekova ranije, mogli tako brzo da postanu deo samog socijalnog središta britanske svakodnevice, univerzalne supstance društvenog odnosa u najvećem carstvu u svetskoj istoriji. A onda ćemo se vratiti – premda na drugačijem nivou objašnjenja – našoj ljudskoj sabraći Kungama, rastavljajući i sastavljajući njihovo antilopino meso, zato što oni uvažavaju društvenu vrednost veza koje ih spajaju jedne s drugima.

Istraživanje različite upotrebe jedne jedine namirnice kao što je šećer, veoma je slično primeni lakmus testa na pojedine sredine. Svaka istraživana karakteristika može, svojim intenzitetom, rasponom i možda rasprostranjenošću, da osvetli njenu povezanost s drugim karakteristikama s kojima je u redovnom ali ne i nepromenljivom odnosu, a u nekim slučajevima može da posluži i kao njihov indeks. Te povezanosti mogu da budu široke i značajne – kao između pacova i bolesti, suše i gladi, ili ishrane i plodnosti – ili mogu izgledati trivijalne, kao između šećera i začina. Afnitet između takvih pojava može da bude intrinzičan i objašnjiv kao, recimo, između pacova i bolesti. No, razume se, asocijacija može biti i potpuno arbitrarna, ni 'kauzalna' ni 'funkcionalna', kao u slučaju šećera i začina – supstanci stranih Evrope, donetih u nju iz dalekih zemalja, koje su postepeno ulazile u ishranu ljudi koji su ih prvi put probali; međusobno povezane uglavnom okolnošću upotrebe i, donekle, poreklom ali preklapajući se i divergirajući, kako su se njihove upotrebe preklapale i divergirale i kako je potražnja za njima rasla i padala. Tokom svoje istorije, šećer se povezivao s ropstvom u kolonijama; s mesom zbog davanja ili prikrivanja ukusa; s voćem, zbog konzerviranja; s medom, kao zamena i rival.

Šećer je vezivan i sa čajem, kafom i čokoladom; veliki deo njegove istorije krajem 17. i tokom 18. veka proističe upravo iz te veze. Šećer je isto tako isprva bio vezivan za bogate i plemićke klase, ostajući vekovima van dohvata manje privilegovanih.

Držeći se šećera nije nam cilj da omalovažimo drugu hranu, već da učinimo jasnim mene upotrebe i značenja samog šećera tokom vremena. Kako se menja ili dodaje upotreba, kako se upotreba produbljuje i

širi, menjaju se i značenja. Nema ničeg 'prirodnog' ni neminovnog u tim procesima; oni nemaju nikakvu ugrađenu vlastitu dinamiku. Odnos između proizvodnje i potrošnje šećera vremenom se menjao i, kako se to dešavalo, upotrebe kojima je bio namenjen i značenja koja je davao takođe su se menjali. Usredsređeni na šećer zapravo ćemo moći jasnije da sagledamo kako je njegov odnos s drugom hranom, onom s kojom je kombinovan i onom koju je konačno istisnuo, izmenjen.

Nutricionisti mogu da sačine jelovnike za druge vrste zasnovane na raspoloživim naučnim informacijama, ali nema nepogrešivog vodiča za to šta je prirodno najbolja hrana za ljudska bića. Izgleda da smo u stanju da jedemo (ili volimo) bilo šta što nije neposredno otrovno. Unakrsno-kulturna istraživanja preferencija u ishrani jasno pokazuju da su univerzumi koje ljudske grupe uzimaju zdravo-za-gotovo kao svoju 'prirodnu sredinu' očito društveni, simbolički konstruisani univerzumi. Šta predstavlja 'dobru hranu', kao i šta predstavlja dobro vreme, dobrog bračnog druga ili ispunjen život, duštvena je a ne biološka stvar. Dobra hrana, kao što je Levi-Stros (Levi-Strauss) davno ukazao, mora biti dobra u mišljenju pre nego postane dobra za jelo.

Ako pogledamo čitav tok ljudske kulturne evolucije i usredsredimo se na onaj poslednji 'tren' geološkog vremena u kome je došlo do kultivisanja biljaka i pripitomljavanja životinja, možemo videti da su bezmalo sva ljudska bića koja su ikad postojala bila pripadnici društava u kojima je neka biljna hrana bila 'dobra'. Pošto je pripitomljavanje i smišljeno gajenje uveliko povećalo stabilnost priliva hrane i, posledično, samu ljudsku populaciju, mnogi od nas i naših predaka su tokom ovih poslednjih deset-dvanaest hiljada godina preživeli prevashodno na jednoj vrsti biljne hrane.

Većina velikih (ili mnogo manjih) sedentarnih civilizacija izgrađena je na gajenju određenog složenog ugljenog hidrata, kao što je kukuruz, krompir, pirinač, proso ili žito.

U ovim, na skrobu zasnovanim, društvima obično ali ne uvek hortikulturnim ili agrikulturnim, ljudi se hrane tako što njihovo telo prerađuje složene ugljene hidrate, zrnaste ili krtolaste, u telesne šećere. Ostale biljke, ulja, meso, riba, živina, voće, koštunice i začini

– mnoge od njih nutritivno neophodni sastojci – takođe se jedu, ali ih sami korisnici obično smatraju sekundarnim, makar i neophodnim, dodacima osnovnom skrobu. To uklapanje osnovnog, složenog ugnjenog hidrata i dodataka za ukus je fundamentalna odlika ljudske ishrane – ne *svih* jelovnika, ali jamačno dovoljnog broja njih u našoj istoriji da posluži kao osnov za važne generalizacije.

U monografijama o južnim Bantuima zvanim Bemba, Odri Ričards sjajno opisuje kako odabrani skrob može da bude stub čitave kulture:

“Nama je potrebno mnogo napora i mašte da zamislimo stanje jednog društva u kome hrana toliko znači i na toliko načina, ali taj napor je nužan da bismo razumeli emotivnu pozadinu shvatanja hrane kod Bembi.

Za Bembu, da bi bio zadovoljavajući, svaki obrok mora sadržati dva sastojka: gustu kašu (*ubwali*) od prosa i dodatak (*umunani*) od povrća, mesa ili ribe, koji se jede s njom... *Ubwali* se obično prevodi kao ‘kaša’, ali to nije sasvim tačno. Vruća voda i proso mešaju se u odnosu 3 prema 2 da se dobije *ubwali*, i tako nastaje čvrsta masa gustine plastelina, dosta drugačija od onog što mi znamo kao kašu. *Ubwali* se jede u komadima koji se otkidaju rukom, od njih se prave loptice koje se umaču u dodatak i jedu cele.

Proso je već opisano kao osnovni sastojak ishrane Bembi, ali je teško Evropljaninu, sviklom na veliku raznovrsnost namirnica, da u potpunosti shvati šta ‘skrobni usev’ može da znači jednom primitivnom narodu. Za Bembe, kaša od prosa nije samo neophodni, ona je jedini sastojak njihove ishrane koji važi kao hrana... Posmatrao sam domoroce kako pred mojim očima jedu četiri-pet pečenih klipova kukuruza, samo da bi jedan drugom kasnije doviknuli, ‘Avaj, umresmo od gladi. Čitav dan ništa u usta nismo stavili...’

Važnost kaše od prosa u očima domorodaca neprekidno se ogleda u tradicionalnom govoru i ritualu. U poslovicama i narodnim pričama *ubwali* je ime za hranu kao takvu. Raspravljajući o svojim rodbinskim obavezama, domorodac će kazati, ‘Kako čovek da odbije da pomogne majčinom bratu koji mu je davao *ubwali* svih ovih godina?’, ili, ‘Da li joj je on sin? Kako onda da odbije da mu napravi *ubwali*?’....

Ali, mada izjavljuje kako ne može da živi bez *ubwali*-a, domorodac isto tako insistira na tome da ne može da jede kašu bez dodatka (*umunani*), obično u obliku retkog sosa...

Termin *umunani* odnosi se na sosove – meso, riba, gusenice, mravi, povrće (divlje i gajeno), pečurke, itd. – pripremljene da se jedu s kašom. Funkcija dodatka je dvostruka: prvo, da učini da se *ubwali* lakše proguta, i drugo, da mu dá ukus. Komad kaše je lepljiv i škripav – ovo drugo ne samo zbog brašna od kojeg je pravljen, nego i zbog dodatka s kojim je pomešana na tocilu. Potreban joj je oblog od nečeg glatkog da bi se progutala. Umakanje kaše u retki sos čini je lakšom za gutanje. Tako upotrebu *umunani*-a koja, za evropske oči, dodaje vredne sastojke hrani, domorodac brani zbog toga što se njime prevazilazi čisto mehanička teškoća gutanja hrane... Sâmbemba kaže da sos nije hrana...

On onemogućava da se hrana 'vrati'. Sosovi od mesa i povrća kuvaju se kad god je moguće sa solju i, bez sumnje, funkcija dodatka u očima domoroca jeste i da kaši dá ukus i ublaži monotoniju ishrane. Sos od kikirikija cenjen je jer daje ukus mnogih drugih dataka kao što su pečurke, gusenice, itd.

Uglavnom se uz obrok jede jedan dodatak. Bembe ne vole da mešaju hranu i preziru evropsku naviku jedenja obroka sastavljenog od dve ili tri vrste jela. Oni taj običaj nazivaju ukus *obelekanya*, a jedan reče 'da je to kao ptica koja uzme ovo pa onda ono, ili dete koje ovde-onde po ceo dan gricka.'

Slika koju nam oslikava Ričards je, po svojim opštijim karakteristikama, poznata širom sveta. Ljudi preživljavaju na nekom osnovnom složenom ugljenom hidratu, obično žitnom ili krtolastom usevu, oko koga su izgrađeni njihovi životi. Njegov kalendar rasta u skladu je s njihovim godišnjim kalendarom; njegove potrebe su, na neke čudne načine, i njihove. On je sirovina od koje je sačinjena većina značenja u životu. Njegov karakter, nazivi, posebni ukusi i sastav, teškoće koje prate njegovu *gajenje*, njegova povest, mitska ili druga, projektovani su na ljudske poslove naroda koji smatra da je to što jede osnovna hrana, *definicija* hrane.

Međutim, ta jedna hrana može i da dosadi. Ljudi odrasli u skrobnim kulturama mogu imati osećaj da

nisu jeli ako nisu jeli *ubwali* (tortilje, pirinač, krompir, hleb, taro, slatki krompir, kolače od manioke – štagod), ali mogu osećati i da *ubwali* nije dovoljan bez *umunani*-a. Zbog čega je to tako nije sasvim jasno, ali uvek iznova centralnost složenih ugljenih hidrata prati kontrastivna periferija. Elizabet i Pol Rozen (Elizabeth & Paul Rozin) nazivaju jedan aspekt ovog zajedničkog strukturnog obrasca 'načelom ukusa' i sačinili su listu distinktivnih regionalnih ukusa, kao što su *nuoc nâm* u jugoistočnoj Aziji, ljuta paprika (vrste *Capsicum*) u Meksiku, zapadnoj Africi i delovima Indije i Kine, *sofrito* u Latinskoj Americi. No, bio to sos koji jedu Bembe da bi dale ukus i lakše gutale skrob; ljuta paprika koja oživljava ishranu koju čine kukurzne *atole* i *tortillas*; ili kaše od ribe, pasulja i soje na Dalekom istoku koje idu uz pirinač ili proso – ti dodatni ukusi stiču važnost jer čine osnovni skrob prehrambeno zanimljivijim. Oni isto tako mogu biti izvor važnih, često esencijalnih, prehrambenih elemenata ali to, čini se, nikad nije razlog koji ljudi navode zašto ih jedu.

Čak i u ishranama u kojima naizgled postoji širi raspon prehrambenih mogućnosti, opšti odnos između 'centra' i 'periferije' obično se dá utvrditi. Irska šala o 'krompirima i suštini' – pre nego što pojedješ krompir, valja ga upraviti na komad usoljene svinjetine koji visi iznad stola – nedvosmislena je. Navike naroda koji jedu hleb i koriste masnoće i so da bi dali ukus velikim količinama hleba koje obično jedu, takođe su opštepoznate. (Uobičajena istočnoevropska kombinacija su crni hleb, živinska mast, sirovi beli luk i so. Postoje razne lokalne varijante.) Pasta se jede sa sosom, jer i najskromniji sos pretvara monotono jelo u gozbu. Kukuruzno brašno, kuskus, bulgur, proso, slatki krompir – jedva da je važno koje od njih (mada je onima čija se ishrana zasniva na toj namirnici, to i te kako važno): dopunski ukusi zao-kružuju hranu, ističu je i daju joj drugačiji karakter.

Ti se dodaci obično ne jedu u velikim količinama – gotovo nikad u količinama jednakim onim u kojima se jede skrob – i ljudima koji ih redovno troše moglo bi se zgaditi i od same pomisli. Njihovi ukusi i sastav obično su upadljiv kontrast mekoći, grudvastosti, zrnastosti, tvrdoći, bljutavosti ili suvoći kvanog skroba, ali obično su spojive supstance koje se mogu jesti kad i skrob: 'idu' s njim. Male količine tih dodataka izmeniće karakter znatnih količina tečnosti, posebno

ako im je ukus jak ili suprotan i ako se služe vrele – kao sosovi kojima se skrob preliva ili umače u njih.

Često su satojci tih dodataka sušeni na suncu, fermentisani, konzervisani, dimljeni, usoljeni, poluskamenjeni ili drugačije izmenjenog prirodnog stanja. I na taj način oni su 'procesualni' kontrast osnovnom skrobu. Mnoge od osnovnih skrobova potrebno je samo očistiti i skuvati da bi se jeli.

Ovi dodaci ne moraju da budu od ribe, mesa, živine ili insekata; oni su često biljke kao što su potočarka, arpadžik, menta ili morske alge (gorko, kiselo, ljuto, rastegljivo, sluzavo); lišaji, pečurke ili drugi fungi (buđavo-gorko, hrskavo, 'hladno'); sušeni začini (oporo, gorko, 'ljuto', aromatično), ili neka voća, sveža ili konzervisana (kiselo, slatko, sočno, končasto, žilavo). Zato što mogu da žare, pale, podstiču žeđ, pojačavaju lučenje pljuvačke, izazovu suze ili nadraže sluzokožu, budu gorki, kiseli, slani ili slatki, obično imaju ukus (i verovatno miris) sasvim drugačiji od ukusa samog skroba. I, bez sumnje, povećavaju konzumiranje osnovne hrane.

U poslednja dva ili tri veka čitava društva – nasuprot onome što su nekad bili malobrojni, povlašćeni, gornji segmenti starijih, hijerarhizovanih društava – počela su da odustaju od ovakvih obrazaca. U tim retkim novim slučajevima – a Sjedinjene Države mogle bi biti jedan od njih – složeni ugljeni hidrati su sve manje osnov ishrane, koja se umesto toga uglavnom sastoji od mesa (uključujući ribu i živinu), svih vrsta masnoća i šećera (prostih ugljenih hidrata). Ta skorija prilagodavanja koja, po pravilu, zahtevaju ogroman unos kalorija za svaku iskorišćenu kaloriju, suprotnost su arhaičnim lovačko/ribolovačko/skupljačkim društvima. Na svoj način, Sjedinjene Države, Argentina, Australija-Novi Zeland, nutricionistički su izuzetne kao Eskimi, Tlingiti ili Masai.

Bilo bi suvišno isticati da su stariji kompleksi ishrane nosili važan simbolički naboj. Ono što su ljudi jeli pokazivalo je ko su i šta su, i njima i drugima. Saglasnost obrazaca ishrane i njihovih društava razotkriva kako se kulturne norme održavaju aktivnošću njihovih 'nosilaca' čije ponašanje ih aktualizuje i inkarnira. Imajući u vidu značajnu sposobnost ljudskih bića da se menjaju i društava da se transformišu, ipak se moramo zapitati šta bi se desilo kad bi se meksički narod pretvorio u potrošače crnog hleba, ruski u po-

trošače kukuruza, ili kineski u one koji jedu manioku. I, važno je konstatovati da je do radikalnih promena u ishrani u poslednjih tri stotine godina došlo uglavnom zbog revolucionarnog pritiska u sferi obrade i potrošnje hrane i dodavanja nove hrane, a ne toliko zbog prostog odbacivanja stare. U svakom slučaju, transformacije u ishrani povlače za sobom veoma duboke promene u tome kako ljudi vide sebe, njihovim idejama o suprotstavljenim vrednostima tradicije i promene, tkanju njihovog svakodnevnog društvenog života.

Za našu priču relevantan je karakter ishrane Engleza u vreme kad su upoznali – upoznali i potom poželeli – šećer. Jer, u vreme kad je šećer, prvi put, postao šire poznat, većina ljudi u Engleskoj i drugde borila se da stabilizuje svoju ishranu oko odgovarajućih količina skroba (u obliku pšenice ili drugih žitarica), a ne da se odrekne njegove potrošnje. Ono što se ispostavlja kao najzanimljivije u vezi sa situacijom u Britaniji jeste to koliko se ona malo razlikovala od navika u ishrani drugde u svetu. Još pre samo jednog veka, kombinacija ishrane od jednog skroba uz dodatak razne druge hrane i stalna mogućnost velike oskudice – ponekad gladi – bila bi svojstvena za otprilike 85 odsto svetskog stanovništva. Ta slika danas još uvek važi za velike delove Azije, Afrike i Latinske Amerike, a obrazac 'centralnosti' jednog skroba još uvek je tipičan za tri četvrtine svetske populacije.

I 1650. godine je narod onoga što će postati Ujedinjeno Kraljevstvo takođe živeo na ishrani u čijem središtu je bio skrob. Za samo sto godina, počeo je da se pomera ka obrascu koji su otad prihvatila mnoga društva. Ta transformacija je primer jedne vrste modernizacije, ali nije samo posledica drugih, značajnijih promena. Zapravo bi moglo biti obratno: ta i slične transformacije u ishrani aktivno su pomogle fundamentalnije promene u britanskom društvu. Drugim rečima, postavlja se pitanje ne samo kako su Englezi počeli da jedu šećer, nego i šta je to značilo za nastajuću transformaciju njihovog društva.

Slično tome, ako se zapitamo šta je šećer značio kad je postao utvrđen i bitan deo ishrane, odgovor delom zavisi od funkcije samog šećera, njegovog značaja za njih. U ovom slučaju 'značenje' nije nešto što samo valja 'pročitati' ili 'dešifrovati'; ono proističe iz kulturnih primena kojima se šećer predao, upotreba ko-

je je preuzeo. Ukratko, značenje je posledica delatnosti. To ne znači da je kultura samo (ili da je svođiva samo na) ponašanje. Ali, ne pitati se kako se značenje unosi u ponašanje, čitati proizvod bez proizvodnje, znači iznova ignorisati istoriju. Kultura se mora shvatiti “ne samo kao proizvod već i kao proizvodnja, ne samo kao društveno konstituisana, već kao ona koja društveno konstituše”. Dešifruje se proces šifrovanja, a ne tek sama šifra.

Istraživači koji su se bavili bebama u Sjedinjenim Državama zaključili su da je ljudima urođeno dopadanje slatkih ukusa i da se ono javlja “veoma rano u razvoju i relativno je nezavisno od iskustva”. Iako nema odgovarajućih unakrsno-kulturnih podataka koji bi podržali taj stav, izgleda da je slatko toliko omiljeno u svetu da je teško izbeći zaključak o nekoj urođenoj predispoziciji. Istraživač nutricionista Norg Džerom (Norge Jerome) skuplja informacije da bi pokazao kako je hrana bogata saharinima deo ranih akulturacionih iskustava nezapadnih naroda u mnogim delovima sveta, i čini se da jedva da uopšte ima nekog opiranja tim namirnicama. Možda je vredno pomena da su šećer i zašećerena hrana rasprostranjeni zajedno sa stimulansima, posebno napicima. Moguće je da ima neke sinergije u probavnom učenju novih korisnika: zasad nema podataka ni o jednoj grupi s nešećernom tradicijom koja bi odbijala uvođenje šećera, zaslađenog kondenzovanog mleka, zaslađenih napitaka, peciva, slatkiša ili drugih slatkih prehrambenih namirnica u svoju kulturu. U stvari, nedavno istraživanje nepodnošenja saharoze među Eskimima severne Aljaske pokazalo je da pojedinci koji je ne podnose i dalje konzumiraju saharozu, uprkos nelagodnostima koje im izaziva.

Mnogi naučnici zastupaju tezu da pozitivna reakcija sisara na slatko proizlazi iz toga što je milionima godina ukus slatkog služio da ukaže organizmu s čulom ukusa da je nešto jestivo. Zbog evolucije hominida, od predaka primata koji su se verali po drveću i jeli voće, ova teza posebno je ubedljiva i neke istraživače ovog problema podstakla je da odu do logičkih krajnosti: “... najmanje prirodne sredine ponekad mogu dati najbolje dokaze o ljudskoj prirodi... Zapadni narodi troše ogromne količine rafinisanog šećera po stanovniku jer je, za većinu ljudi, vrlo slatka hrana veoma ukusna. Postojanje ljudske žice za slatko može se, u krajnjem, objasniti kao sviklost

predačkih populacija da više vole najzrelije – pa dakle i najslade – voće. Drugim rečima, selektivne pritiške minulih vremena najupadljivije otkriva veštački, nadnormalni stimulans rafinisanog šećera, uprkos dokazima da je jedenje rafinisanog šećera štetno.”

Zapravo bi se jednako dobro (a, čini mi se, uverljivije) moglo tvrditi da široko rasprostranjene navike jedenja šećera savremenih ljudi pokazuju da nikakva predačka predispozicija vrste ne može adekvatno da objasni ono što su, u stvari, kulturno konvencionalizovane norme a ne biološki imperativi. Ubedljivo je da postoje veze između jedenja voća, osećanja slatkoće i evolucije primata. Ali da one 'objašnjavaju' preterano konzumiranje rafinisanog šećera kod nekih naroda u modernom svetu – nije.

U stvari, svi (ili gotovo svi) sisari vole slatko. To što je mleko, pa i ljudsko, slatko nikako nije irelevantno. Jedan naučnik je, u svom nastojanju da vezu između čovekovih preferencija i slatkog pomeri još malo unatrag, čak tvrdio da fetus kuša slatko dok se hrani *in utero*. Novorođenče obično isprva živi samo na mleku. Džerom primećuje da se širom sveta u ishrani beba upotrebljavaju zaslađene tečnosti kao zamena za mleko. Prva nemlečna 'hrana' koju će beba verovatno dobiti u nekoj severnoameričkoj bolnici je petoprocentni rastvor glikoze u vodi, koji se koristi za procenu njenog funkcionisanja nakon rođenja, pošto "novorođenčad bolje podnose glikozu nego vodu". S jedne strane, u prilog tome da čovekova ljubav prema slatkom nije tek stečena naklonost, govori mnogo različitih vrsta dokaza; s druge pak, okolnosti pod kojima tu predispoziciju intenzivira kulturna praksa izuzetno su relevantne za to koliko je jaka ta 'žica za slatko'.

Slatko su naši preci primati i prvi ljudi mogli upoznati u bobicama, voću i medu – od kojih je med daleko najsladi. Med je, naravno, životinjski proizvod, bar utoliko što sirovinu za njega pčele skupljaju sa biljki u cvetu. 'Šećer', posebno saharoza, je biljni proizvod koji se vadi ljudskom dovitljivošću i tehničkim dostignućem. I, dok su ljudi širom sveta znali za med na svim stupnjevima tehničkog napretka od samih početaka istorije, šećer (saharoza) koji se pravi od šećerne trske pozni je proizvod koji se sporo širio otprilike tokom prvog milenijuma svog postojanja, da bi postao široko rasprostranjen tek u poslednjih

pet stotina godina. Od 19. veka, šećerna repa, neugledni usev, postaje gotovo isto toliko važan izvor saharoze, a ovladavanje vadenjem saharoze iz nje izmenilo je karakter svetske industrije šećera. U ovom veku drugi kalorijski zaslađivači, naročito oni dobijeni iz kukuruza (*Zea mays*), počeli su da ugrožavaju primat saharoze, a i nekalorični zaslađivači počeli su da dobijaju mesto u ljudskoj ishrani.

Senzacije slatkog moraju se pažljivo razlikovati od supstanci koje ih izazivaju; i proizvedeni šećeri kao što su saharoza, dekstroza i fruktoza koji se tehnohemijski proizvode i rafinišu moraju se razlikovati od šećera kakvi postoje u prirodi. 'Šećer' je za hemičare generički naziv za veliku, raznovrsnu klasu organskih jedinjenja, od kojih je saharoza samo jedno.

Ovde sam se koncentrisao na saharozu, mada ću povremeno pominjati i druge šećere. Tu usredsređenost diktirala je istorija konzumiranja saharoze tokom nekoliko poslednjih vekova koja je potpuno istisnula med (njegov glavnog evropskog takmaca do 17. veka) i učinila uglavnom irelevantnim druge proizvode kao što su javorov i palmin šećer. Sama ideja slatkog u evropskom mišljenju i jeziku počela je da se vezuje za šećer, mada je med zadržao povlašćenu sporednu ulogu, naročito u književnoj mašti. Primeatan je nedostatak jasnoće i specifičnosti u evropskim koncepcijama slatkog kao senzacije.

Već sam primetio da, iako možda postoje izvesne apsolutne karakteristike ljudskog aparata za ukus svojstvene čitavoj vrsti, različiti ljudi jedu toliko raznovrsne supstance i imaju radikalno drugačije ideje o tome šta je ukusno, naročito u odnosu na druge jestive supstance. Ne samo što se jedinice razlikuju po svojim preferencijama i stepenu jačine konkretnog ukusa koji im odgovara, nego nema ni odgovarajuće metodologije kojom bi se ograničio ili obuhvatio raspon ukusa svojstven pripadnicima ma koje grupe. Dodatnu teškoću predstavlja i to što su leksikoni senzacije ukusa, čak i ako su potpuni, veoma teško prevodivi radi upoređivanja.

Pa ipak, verovatno na zemlji nema naroda kome nedostaje leksičko sredstvo da opiše onu kategoriju ukusa koju mi zovemo 'slatko'. Iako ukus slatkog nije uniformno omiljen, u čitavim kulturama ili kod svih pripadnika ma koje kulture, nijedno društvo ne odbacuje slatko kao neprijatno – makar određene

slatke stvari bile tabu ili ih se klonili iz različitih razloga. Slatki ukusi imaju povlašćen položaj u odnosu na znatno varijabilnije stavove prema kiselim, slanim i gorkim ukusima; to, naravno, ne isključuje zajedničke sklonosti prema određenim kiselim, slanim ili gorkim supstancama.

Ali, reći da svi i svuda vole slatke stvari ne kazuje ništa o tome kako se ti ukusi uklapaju u spektar mogućih ukusa, koliko je slatko važno, gde se nalazi u hijerarhiji preferencijalnih ukusa, ni kako se pamti u odnosu na druge ukuse. Štaviše, ima mnogo dokaza da su se čovekovi stavovi prema hrani, pa i slatkoj, umnogome razlikovali zavisno od vremena i prilike. U modernom svetu dovoljno je uporediti učestalost, intenzitet i raspon upotrebe šećera u ishrani Francuza sa, recimo, engleskom ili američkom ishranom, pa videti koliko se mnogo razlikuju stavovi prema slatkom. Izgleda da Amerikanci vole da završe obrok slatkim, s desertom; drugi pak vole da počnu sa slatkim. Pored toga, slatko je važno i za ono što antropolozi nazivaju međuobrocima, ili snekovima u američkom životu. Drugi narodi neskloniji su da tretiraju slatko kao 'završni ukus' prikladan samo na jednoj ili nekoliko pozicija; za njih se slatka hrana može pojaviti u bilo kom delu obroka – kao jedno od međujela ili kao jedno od nekoliko jela koja se istovremeno služe. I sklonost da se slatko meša s drugim ukusima izuzetno varira.

Veoma različiti načini na koje se vidi i upotrebljava slatko idu u prilog mom argumentu da je značaj slatkog među preferencijalnim ukusima vremenom rastao i da nije bio karakterističan pre 18. veka. Iako danas na Zapadu kulturolozi (a možda i većina naučnika) slatko smatraju kvalitetom suprotnim gorkom, kiselom i slanom.

S engleskog prevela Vera Vukelić