
FRANSOAZ SABAN

PROPISANA POTROŠNJA: KINESKI OBROK

Zaochen yao chihao

Ujutru treba dobro jesti

Zhongwu yao chibao

U podne koliko ste gladni

Wanshang yao chi shao

uveče samo nešto lako

Pre 1949. godine u Kini je bio običaj da osobu koju tog dana prvi put sretnete pozdravite pitanjem: “ni chifan le meiyou?” – “jesi li obedovala?” Simbolično značenje ovog izraza pristojnosti, na prvi pogled uobičajeno, dosegalo je mnogo dalje od strogo shvaćenog značenja njegovog sadržaja. Ovakvim pitanjem obavještavalo se, u stvari, o zdravlju sagovornika i dobijala potvrda da on raspolaže sredstvima za preživljavanje. U toj “zemlji gladi”¹ kakva je bila Kina, jesti kada si gladan nije značilo samo jesti kada to možeš, već i imati materijalne mogućnosti za redovne obroke, za svakodnevni ručak i večeru. U toj poljoprivrednoj zemlji u kojoj je ishrana stanovništva bila strogo zavisna od žetve žitarica, to pitanje je ukazivalo, takođe, i na mogućnost pristojne ishrane žitaricama, neophodnim sastojkom svakog obroka. U tom pogledu, morfologija glagola chifan, “pojesti obrok” pomaže nam da shvatimo: *chi* znači “jesti”, dok *fan* označava svaku kuvanu žitaricu². Tako, za-

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

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

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

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

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

Jesti od danas do sutra

Tri obroka dnevno

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

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

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

Jedan uzorak za tri obroka

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

Količina žitarica upotrebljenih za jelo, posmatranih kao jedini način za održavanje života i obnavljanje snage jedina može da nas zasiti. Čovek koji dosta jede ili ždera, u stanju da podnese veliki fizički napor, procenjuje se po broju merica pirinča koje je pojeo. U noveli pisca Hana Šaogonga³, neki kopač buni se na poslu i tvrdi da je suviše umoran da se vrati na svoje radno mesto. Kada ga vođa smene upita koliko je pirinča pojeo prethodnog dana a ovaj mladi čovek prizna da je pojeo “pola livre za svaki obrok”, više nema ni govora o izvlačenju. A vođa smene još doda: “Samo oni što su pojeli manje od polovine oslobođeni su rada i mogu da spavaju!”

Razlike u primeni istog uzorka

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

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

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

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

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

Proučavanje sastava svakodnevnih jelovnika omogućava nam da izvedemo zaključak o društveno-ekonomskim razlikama. Imućniji društveni slojevi upotrebljavaju bolje osnovne žitarice: pirinač, rezance ili zemičke od pšeničnog brašna pripremljene na pari, kao i obilje najraznovrsnijih dodatnih jela. Meso, riba ili jaja više nisu samo ukusan dodatak jelu, jer ih njihovo znatno prisustvo zahvaljujući blagostanju, stavlja u red zaista hranljivih namirnica. Za one čiji su prihodi ograničeni, glavni deo obroka čine žitarice ili gomoljike, izvadene iz jela uglavnom biljnog a manje životinjskog porekla, dok njihova raznovrsnost zavisi od godišnjeg doba. Kod krajnjih slučajeva, gde je, čini se, teško postići i životni minimum, ljudi se zadovoljavaju i otpacima kuvane žitarice i sakupljenih biljki, uz dodatak nekog siromaškog začina, kao što je beli luk, pire od paprika ili, bolje, sirće. S napretkom koji je započeo u Kini već krajem 1980, biće verovatno zaboravljene te godine dugotrajne bede i sve one propratne strahote koje su često nadahnjivale pisce posle 1949. Čak i ako nije sigurno da Liu Henga treba baš bukvalno shvatiti kada u jednoj svojoj pripovesti⁴ opisuje bedu neke seoske porodice u kojoj majka, u stalnoj potrazi za svakim zrnom, brižljivo pere čak i mazgin izmet, kako bi iz njega izvadila po koje zrno kukuruza koje dodaje bednom svakodnevnom obroku, ta slika svedoči o zaista užasnoj bedi koja je značila gladovanje miliona kineskih seljaka.

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

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

Neki izuzeci

U već malo kruto napravljenom jelovniku od tri obroka na dan, doručak zauzima posebno mesto. Na selu, to je obrok kao i svaki drugi koji se priprema čim se upali peć. U gradu, pak, on može, po svom sastavu, biti nalik na ručak ili večeru – na primer, pirinčana kaša ili slana repa – ali u nekim sredinama on se priprema na zapadnjački način i sastoji se od čaja ili kafe sa mlekom, prepečenog hleba, maslaca i slatka. Veoma često se doručkuje van kuće. Naknada i nagrada za spavača koji je bio prinuđen da se probudi iz sna, ovakav doručak na ulici znači odlazak na posao uz manje nezadovoljstva nego inače. “Meni je sve mutno u glavi kada izađem iz kreveta”, priznaje neki novinar svojim čitaocima, “i ne bih mogao ništa da pojedem ako bih ostao u svojoj sobi, još uvek kao zarobljenik noći⁵”, objašnjava on. Rani jutarnji prodavci nude vam prepune tezge sa kojih jedva probuđeni građanin može da izabere. Danas, za doručak uzima *youtiao*, ukrašenu krofnu i šolju mlakog sojinog mleka; sutradan će se odlučiti za kolače s lukom, koji krekaju pod zubima ili, možda, za lake kuglice od lepljivog pirinča sa kikirikijem i izgnječenim ribljim mesom...Na hiljade tipičnih jutarnjih specijaliteta nudi se za ovaj mali obrok kao i bezbroj poslastica a sve se to može kupiti na ulici, u svako doba dana i noći⁶ i sve se može pojesti bez ustručavanja, stojeći ili sedeći, po sopstvenoj volji i bez obaveze da se podeli. Ovakva potrošnja, često pojedinačna, ne podleže onoj već ritualnoj normi od tri obroka dnevno i predstavlja prostor individualne slobode. Ona daje neku novu živost gradskim centrima, stvarajući neku promenu, promet, razmenu, buku, smeh, svu tu razuzdanost koja je bila najstrože gušena i nadzirana za vreme Kulturne revolucije, dok u Tajvanu nikada nije ni prestajala. Danas, u Narodnoj Republici Kini prisustvujemo preporodu te male, simpatične trgovine koja doživljava čudesnu dinamiku od početka 1990.

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

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

Degustacija čaja ili alkohola u krugu prijatelja takođe se razlikuje od propisanog obrasca za obrok. Čak i ako ta pića, načelno, ne bi mogla sama da se piju, hrana koja se služi uz njih, koliko god bila rafinirana, raznovrsna i izvanredna, tu igra samo sporednu ulogu. Ona pomaže alkoholu da lakše klizi i ističe blago gorak ukus čaja u grlu. Južna Kina je razvila istinsku kulturu čaja i svaka njena oblast ima svoj ukus, kada je reč o poreklu čaja i načinu na koji se pije. Međutim, samo u Kantonu⁷ je ova degustacija uz kolače i odabrane specijalitete toliko ukočenjena da zamenjuje doručak, doručak koji je vremenski veoma rastegljiv, pošto njegovo služenje u posebnim ustanovama često traje do po podne! Čak se i kaže da se u Kantonu, “obrok sastoji od čaja a čaj je u obroku”.⁸

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

Gastronomsko slavlje

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

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

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

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

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

Obrnuti uzorak

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

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

Velika umetnost – kulinarstvo

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

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

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

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

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

Prilike za slavlje

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

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

Ponašanje za stolom i pravila pristojnosti

Dobro raspoloženje i jednostavno držanje

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

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

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

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

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

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

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

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

Izobilje, red i sklad

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

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

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

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

koja poziva, a stolica okrenuta ulaznim vratima ili južnoj strani, nasuprot domaćinu, obično pripada počasnoj zvanici. Amfitrion, pružajući svoje štapiće prema jelima i uzimajući prve komade mesa otpočinje gozbu, a zatim zvanice slede njegov primer. Od tog trenutka, svako može znalački da uživa u poslasticama koje se iznose i da jede brzinom koja mu odgovara. Dobro raspoložen domaćin ukazuje pažnju i poštovanje susedu za stolom služeći ga najboljim komadima koje vešto izvlači vrhom štapića, za ovu priliku okrenutih na drugu stranu¹¹, i stavlja ih u njegovu zdelicu. Njegova ugladena revnost prestaje čim primeti da je zdelica njegovog suseda puna. Uostalom, nije baš obavezno isprazniti tanjir i ovaj Amfitrion, posmatrajući još lepljive obrise mlakog sosa na tanjiru, oseća opravdan ponos zbog uspeha svog poduhvata. Stolovi pretrpani napola ispražnjenim poslužavnicima s hranom, naslaganim jedan preko drugog, iz kojih cure i mešaju se razni sosovi prljajući čaršave, nesumnjivo svedoče o uspešnoj gozbi.

Piće i igra

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

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

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

Ritam može još da se ubrza ako na kraju obroka počne da se igra mora, jer su gubitnici osuđeni da popiju veliku količinu alkohola. U ovoj igri koja se, u Evropi, susreće naročito u Italiji, naspramno se postavljaju dva para igrača. Svaki igrač istovremeno pruža prema onom drugom ruku čiji prsti, bilo da su savijeni ili ne, predstavljaju jedan broj od jedan do pet, izvikujući istovremeno jedan broj od jedan do deset, za koji se smatra da odgovara zbiru dobijenom sabiranjem brojeva na obe ruke. Pobjednik je onaj ko pogodi tačan broj. Pobeđeni je kažnjen ispijanjem čaše alkohola. Igra se odvija velikom brzinom i treba biti Kinez ili Italijan pa imati potrebnu intuiciju i veštinu da biste pobeđili. Urlikanje igrača praćeno je zvižducima, ruganjem ili podsticanjem prisutnih, tog trenutka vreme je zaboravljeno u veselju i pijanstvu¹².

Za vreme dinastije King (1644-1911) među obrazovanim ljudima organizovala su se poetska nadmetanja čije se posledice a ni sam duh nisu razlikovali od more¹³. Trebalo je, na primer, napisati za određeno vreme pesmu na temu izvučenu kockom, nastaviti neku zbrajalicu sa utvrđenom rimom ili, pak, napamet izgovoriti neki tekst koji sadrži nasumice izabranu reč. Pijanka je bila opšta jer, iako su samo gubitnici bili osuđeni na piće, niko nije mogao da bude uvek pobjednik!

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

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

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

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

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

Iako je društvo osamdesetih godina dočekalo da vidi kako polako nestaje strah od nestašice hrane u Kini, ishrana i dalje predstavlja veoma značajan problem za njene stanovnike. Prehrambeni sistem u Kini je tako zamišljen da sami obroci ne iscrpljuju raznovrsna gastronomska uživanja. Međutim, da bi se uspostavila ravnoteža između zadovoljenja biološke gladi i mogućnog pabirčenja iz čistog zadovoljstva, malih obroka i užina između, potrebno je, naravno, da redovne porcije hrane sa dodatkom žitarica budu obezbedene za svakog. Proizvodnja žitarica i snabdevanje njima predstavljali su stalnu brigu kineskog carstva¹⁴ kroz čitavu njegovu istoriju a uspeh u tom poduhvatu značio je red i mir u društvu; red i mir u društvu iskazan obrokom koji se zasniva na žitarici i koji jede cela porodica, ćelija koja predstavlja to društvo u celini. Obrok se još smatra mestom društvene integracije koje svedoči o čvrstini porodične zajednice i, uopšte uzev, o normalnim ljudskim odnosima. Svakodnevni obroci ne mogu se zamisliti bez zajedničke degustacije a to zahteva organizovanje vremena, razmenu i deobu. Obrok, mesto neophodne ishrane, takođe predstavlja društveni čin.

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

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

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

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

U pripoveci *Pod istim krovom* Lua Ksingera¹⁵, gospođa Song odjednom postaje svesna da joj se brak raspada kada njen muž, u toku njihove selidbe, odluči da sam kuva i obeduje. U trenutku kada njen muž izbacuje trpezarijski sto, čitalac odjednom shvata do koje mere taj komad nameštaja predstavlja sliku jedne lažne veze koju je on odavno želeo da prekine:

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

U drugoj pripoveci Lua Ksingera¹⁶, ponašanje dveju junakinja u odnosu na hranu odstupa u pogledu pravila i označava njihovo osećanje dubokog nezadovoljstva i ukazuje na njihovu neprilagođenost društvu. Song Huišan je mlada udovica čiji se život zastavio kada joj je muž umro i koja nije u stanju da izađe iz depresije pa i dalje živi u sećanju na dragog pokojnika. Do te mere da i obroke priprema po uku-

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

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

su voljenog čoveka a obeduje ispred, sada prazne, zdelice svoga bivšeg supruga. Tom upornom željom da iskrivi do apsurdna stvarnost u njenom najtrivijalnijem izrazu, Song Huišan pokazuje odbijanje života i povlačenje u sebe. Kod njene susedke, borbene neudate žene strasno posvećene svom poslu, na koju motri sav komšiluk i sumnjiči je da ne živi pristojno, znaci društvene neprilagođenosti uočavaju se po njevoj sklonosti ka gotovim jelima spremljenim na zapadnjački način, zalivenim oranžadom. Ništa ne svedoči bolje o njenom izboru od njenih obroka koji se sastoje od brze hrane i hladnih napitaka¹⁷, što upućuje na tradiciju stranu njenoj zemlji, gde se pomamni individualizam i egoizam, prema kineskom viđenju, suprotstavljaju toplini koju bi našla u krugu porodice, jedinom pravom mestu za individualni procvat, samo ako bi pristala da se uda.



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

BIBLIOGRAFIJA

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

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

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

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

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

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

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

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

S francuskog prevela Jelena Jelić

