

---

MARI-KLOD MAIJAS

---

# INDIJSKA HRANA DELI SE I RAZMENJUJE

---

Danas je opšteprihvaćeno stanovište da način ishrane svuda u svetu obiluje značenjima, da otkriva bitna, specifična obeležja svakog društva. Za Indiju je ovo svakako tačno, jer razgovor o indijskoj kulturi i društvu nepogrešivo vodi u priču o hrani. Bilo da čitamo knjige ili posmatramo ljude šta čine, uočićemo brojna pravila, propise i zabrane vezane za odnos čoveka prema hrani. Daleko od toga da su od drugorazrednog značaja, pravila ishrane predstavljaju suštinski aspekt indijske kulture, društvene organizacije i religije, kao što je sistem kasta društveni izraz te suštine.

Obrok – u najužem začenju “unošenje hrane” – predstavlja tačku ka kojoj konvergiraju i u kojoj se ogledaju ekološka i ekonomska ograničenja, istorijske datosti, kulturne i društvene potrebe i u kojoj se sve to ukršta sa biološkom, psihičkom i društvenom dimenzijom pojedinca. Sve ove varijable istovremeno, faktori su koji utiču na raznovrsnost indijske kuhinje, a u indijskom društvu, u kojem se različitost prihvata i uvažava kao konstitutivni element celine – bilo da su u pitanju društvene grupe, verovanja ili božanstva – različitost kuhinja se ne bi smela minimizirati. Po tome šta jede i kako jede, lako je prepoznati religiju, geografsko poreklo, društveni status, imovinsko stanje, čak i stepen obrazovanja svakog pojedinca. Povrh toga, svaka društvena grupa definiše sebe preko ukupnih osobina svoje kuhinje koje zavise od lokalnih resursa, izbora namirnica, pripremanja, posebnog načina na koji se spravlja neko svima poznato jelo ili traga za određenim ukusima, a isto tako nastoji i da sačuva svoj identitet prepoznatljiv u njenoj hrani.

Mnoštvo indijskih kuhinja, koje uočava savremena antropologija kada se bavi Indijom, vidljivo još iz priča sa putovanja u proteklim vekovima, objašnjava i te naizgled protivrečne priče. Zadržaćemo se za trenutak na nekima od njih, onim najstarijima.

“Lepa robinja, umotana u svilu, ulazi i stavlja pred princa činije sa jelima. U ruci drži veliku bakarnu kutlaču, zahvata kašiku pirinča i sipa je na poslužavnik; prelijeva je otopljenim buterom, dodaje grozdove bibera iz turšije, zeleni đumbir, limunove iz turšije i mango. Gost pojede jedan zalogaj, a potom i nešto od turšije. (...) Kada se završi sa jedenjem raznih vrsta živine, donose razne sorte ribe, uz koju se opet jede pirinač. Posle ribe služi se povrće, kuvano na buteru i mleku, a i povrće se jede sa pirinčem. Kada se sva ova jela pojedu, donose *kušan*, kiselo mleko, kojim se ručak završava. Čim posluže kiselo mleko, zna se da nema više ničeg za jelo. Uz sva jela se pije topla voda jer je hladna voda navodno štetna u sezoni kiša.” (Ibn Battûta, *circa* 1334-1347).<sup>1</sup>

“Indijci uopšte ne jedu meso – ni govedinu, ni ovčetinu, ni živinu, ni ribu, ni svinjetinu, mada imaju mnogo svinja. Jedu dva puta dnevno, nikada noću. Ne piju ni vino ni medovinu. Ne jedu i ne piju sa muslimanima. Hrana im je loša. Nikada ne jedu u nečijem prisustvu, čak ni u prisustvu rođene žene. Jedu pirinač i *khicri* sa buterom i raznim travama. Uvek jedu desnom rukom; levom ne dodiruju ništa. Nemaju nož i ne znaju za kašiku. (...) Katkada se sakriju iza zavese da ih niko ne vidi dok jedu.” (Athanas Nikitine, *circa* 1466-1472).<sup>2</sup>

“Hrana im je krajnje obična. Kada imaju pirinča i soli, smatraju da imaju sve što im treba. Odličan ručak umeju da naprave od nekoliko zelenih listova, limunovog soka, bibera i soli. Ne jedu govedinu jer je smatraju odvratnom. Retko imaju meso i ribu, a ono malo što imaju, više vole da prodaju nego da pojedu; samo stranci kupuju meso i ribu, stranci pojedu ono najbolje čega ima u ovoj zemlji.

---

1 Ibn Battûta, *Voyages*, III, *Inde, Extrême-Orient, Espagne et Soudan*, Pariz, Maspéro/La Découverte, 1982, str. 194.

2 Athanas Nikitine, *Le voyage au-delà des trois mers*, Introduction, traduction et notes de Charles Malamoud, Pariz, Maspéro, 1982, str. 41.

Kuhinja im je hvale vredna; čisti su i vešti u spravljanju jela koja su veoma ukusna kada se čovek navikne. Jedu na zemlji, prostru asuru; ali kada neko me žele da ukažu čast, posade ga na stolicu, a jelo stave ispred gosta na drugu stolicu.” (Robert Knox, 1660-1680).<sup>3</sup>

Bez obzira koliko je raznolika, indijska kuhinja se uklapa u jedan opšti, prepoznatljiv obrazac, u široko prihvaćen sistem vrednosti i koncepata, tako da sve indijske kuhinje imaju nešto zajedničko. Indijci smatraju da je čovek proizvod onoga što jede – u fizičkom smislu, jer telesne supstance nastaju transformacijom unete hrane, i u duhovnom smislu jer se i osobine hrane takođe prenose i utiču na čovekovu narav, mišljenje i ponašanje. Mnogo je kuhinja jer je mnogo ljudi i mnogo društvenih kategorija. Način na koji jedu je, u svesti samih Indijaca, nerazlučivo vezan za društveni status i društvenu hijerarhiju; status nalaže određeni način ishrane, način ishrane sa svoje strane postaje statusno obeležje. Obrasci jedenja koji u Indiju stižu pod uticajem Zapada i modernog doba, dodatno povećavaju i onako veliki broj tradicionalnih indijskih kuhinja.

Da bismo razumeli indijsku kuhinju, moramo prvo da uđemo u samu srž jedne posebne društvene grupe, da dokučimo šta tu grupu iznutra čini koherentnom, jer jedino ovim putem, što je paradoksalno, možemo doći do podataka i koncepata opštijeg dometa. Na osnovu jednog referentnog primera – Đaina sa severa Indije – i uvidom u druge društvene grupe koje poznajemo iz etnološke literature, ukazaćemo na neka osnovna obeležja indijske kuhinje.

Đaini, trgovačka i građanska zajednica, jedu isključivo vegetarijansku hranu, ukorenjenu u koncept “neškodljivosti” (*ahimsā*)<sup>4</sup> – čuvenog “nenasilja”, sa kojim je Gandhi upoznao čitav svet pretvorivši ga u poli-

---

3 Robert Knox, *Relation de l'île de Ceylan*, Pariz, La Découverte-Maspéro, 1983, str. 164.

4 Izgovor lokalnih izraza: “a” na kraju reči se nikada ne izgovara: “u” se izgovara kao “u”; “c” i “ch” se izgovara kao “č”; “j” i “jh” se izgovara kao “đ”; “s” i “ś” izgovara se kao “š”; crta iznad samoglasnika označava da je samoglasnik dug; tačka iznad suglasnika ukazuje na retrofleksiju, taj samoglasnik se izgovara tako što se vrh jezika podiže ka nepcima.

tičko oružje. Mada religija i kosmogonija Đaina daju njihovom vegetarijanstvu originalnu boju i tumačenja, ova specifičnost ne bi smela da nas zavara – vegetarijanska hrana je tradicionalno prihvaćena kao vrednost u celoj Indiji. Osim hrišćana i muslimana, Indijci visoko vrednuju vegetarijansku hranu, a u indijskom društvu, u kojem sve ima svoje mesto u hijerarhiji, predstavlja normu na osnovu koje se klasifikuju ostali načini ishrane i sami ljudi; pripadnici najviših društvenih kategorija su, shodno tome, vegetarijanci. U praksi, i ljudi koji jedu meso, čine to retko – o praznicima i godišnjim svetkovinama, jednom mesečno, oni najbogatiji možda jednom nedeljno; to znači da su i Indijci koji nisu vegetarijanci savršeno navikli na vegetarijansku hranu. Religija Đainima propisuje kako će jesti, postavlja zabrane i određuje postove, ali se ne bavi načinom na koji se hrana priprema. Njihova kuhinja, dakle, u velikoj meri sledi kodekse celokupnog hinduističkog društva i prilično reprezentativno ilustruje zajedničku baštinu čitave severozapadne Indije.<sup>5</sup>

### SVAKODNEVNI OBROCI

#### *Ritam i sintaksa*

Evropskom posmatraču, naviklom da porodični sto bude postavljen za svu čeljad u isto vreme, da se u praznične dane jede neprestano, a da se poslovni ručkovi namerno otežu, indijski obroci deluju neuhvatljivo, gotovo fluidno, nalik ljudima koji jedu, a izuzetno retko to čine zajedno. Zbunjuju ga vremenska pomeranja obroka, dolaženja i odlaženja čeljadi. Međutim, u tome ipak ima nekakvog reda – što se vidi po terminologiji, kakvoj-takvoj periodičnosti i kompoziciji obroka, a to znači da su obroci međusobno smisleno povezani.

Na hindu jeziku, za svakodnevne obroke postoje različiti izrazi u zavisnosti od toga da li se govori knji-

---

5 Dublje proučavanje prehrambenih ciklusa kod Kanija-Kubda bramana možete naći kod R. S. Khare, *The Hindu Hearth and Home*, Nju Delhi, Vikas Publishing House, 1976, a o kulinarskim pravilima i logici kod Marie-Claude Mahias, *Délivrance et convivialité. Le système culinaire des Jaina*, Pariz, Maison des Sciences de l'Homme, 1985; "Jaina, ascètes de la non-violence", *L'Univers du vivant*, br. od 13. septembra 1986.

ževnim jezikom, ili s poštovanjem, i da li je kontekst otmien ili verski. Za nazive obroka svakako nema specifičnih termina, obično su to reči koje se sastoje od pojma “jedenja” (*khânâ*) kojem se dodaje vremenska odrednica – “jutarnje” ili “večernje”. Glagolskom imenicom “jedenje” saopštava se nekome da mu je obrok spremljen; ponovljenom dva puta (*khânâ khâ lo*), poziva se da započne s jelom. Učtivijim i istovremeno preciznijim terminom *bhojan*, označava se ceo skup jela koja čine jedan obrok, ne isključujući ni one svakodnevne. Terminološki su, međutim, jasno razgraničene gozbe (*dâvat*) od nečeg što ću ja uopšteno nazivati “zakuskom”, dakle lakšim obrokom. Ima više termina za “lake obroke”, ma koliko obilati bili, ali reč za njih uvek sadrži pojam “malo” (*alpâ-hâra*) i pojam “pijenje” (*jalpâna*), a ne “jedenje”. Urdu termin “*nâûtâ*” označava bilo koju “zakusku”, a obavezno se koristi za “doručak”. Obroci se, prema tome, prvo definišu opozicijom po kvantitetu – koliko se jede, i opozicijom po dobu dana kada se jede.

Normativno i verbalno prihvaćen model jedenja, koji važi i za praznične dane, Ğainima propisuje dva glavna obroka dnevno: “jutarnji”, oko 10 časova, i “večernji”, oko 17 časova zimi, a oko 18 časova leti. “Zakuska” pada rano posle podne, da preseče ovaj dug vremenski interval. Posle zalaska Sunca zabranjeno je jesti. Svako poslovanje po kuhinji je potencijalno štetno, a pogotovo je štetno kada se posluje po mraku jer lampa samo uvećava nevolje time što, kako Indijci kažu, rasteruje vidljive i nevidljive insekte. Prema tome, jasno su razgraničena dva doba dana – jedan pogodan za obedovanje i drugi, noć, koji nije za to pogodan. Ovo pravilo ipak ne slede svi članovi domaćinstva, pošto školske ili profesionalne obaveze nameću potrebu za drugačijim modelima. Navike su se prvo promenile kada je u pitanju jutarnji čaj, koji se uvek pije s mlekom i šećerom. Mladi ga piju čim skoče iz kreveta, dok se stariji prethodno umiju. Uz čaj može da se pojedje i koji keks, ili nešto slano, tako da pijenje čaja preraste u dobar doručak, pogotovo ako se uz čaj pojedju lepinje i povrće od sinoć. Dva glavna obroka se u tom slučaju obično odlažu, tako da se prvi konzumira između 10 i 14 časova, a drugi između 18 i 21 čas, kako ko. Druga izmena ustaljenog modela sastoji se u tome da se prvi obrok pomeri za ranije ili da se na radno mesto ponese hladan obrok, po sastavu nalik

večernjem. U oba slučaja, uobičajeni model je proširen i obuhvata tri obroka dnevno.

Generalno posmatrano, u Indiji vreme obroka nije strogo određeno, još manje je obavezno. Beba se nahrani čim zaplače i nikome ne pada na pamet da tera dete da jede kada mu se ne jede. “Jedemo kada hoćemo”, “kada smo gladni”, obično vam odgovoraju. Nekakva pravila ipak postoje. Ljudi steknu određene navike, tako da nisu gladni bilo kada. Međutim, tačno je da je vremenski raspon u kojem se obroci konzumiraju prilično veliki. To podrazumeva da muškarci i deca mogu da zatraže da budu posluženi u bilo kom trenutku, a od žena se očekuje da im uvek budu na raspolaganju da ispune ovu svoju dužnost.

Za Đaine je, međutim, isto toliko, ako ne i više, važno od čega se određeni obrok sastoji, nego kada se obeduje. Obroci se dele na “jutarnje” i “večernje” po tome od čega se sastoje, a ne kada se jedu, tako da to što satnica nije čvrsto utvrđena i nije tako bitno. Prvi obrok uvek obuhvata lepinje pečene na plotni bez butera (*phulkā*), kuvane i začinjene mahunarke (*dāl*) i, osim kod najsiromašnijih, pirinač, a katkada i povrće. Poslednji obrok se sastoji od prženih lepinja sa buterom (*parānthā*) i nekoliko vrsta povrća, u zavisnosti od toga koliko je kuća bogata. Lepinje, hleb koji ne narasta, razlikuju se za svaki obrok i ne mogu međusobno razmenjivati mesto. Uveče se ne jedu ni pirinač, ni *dāl*, dok je povrće neizostavno. Sveže voće, *karhī*<sup>6</sup> i sos *catnī* čuvaju se za ujutro, dok se *acār*, jedini konzervans koji se pravi od raznog “voća” (zelenog manga, limuna, paprike, itd.) tako što se “voće” izgnječi i pomeša sa uljem i začинима, koristi i za jedan i za drugi obrok. Uzmi-mo, na primer, mladog čoveka koji se vraća kući oko 16 časova. On će utoliti glad tako što će na brzinu pojesti pirinač i sočivo, preostale od jutarnjeg obroka. Bez obzira što je već kasno, ovakav obrok se naziva “jutarnjim”, a mladi čovek će ponovo jesti tek kasno uveče. Njegov otac, međutim, starovremenski čo-

---

6 U čitavoj severnoj Indiji, *karhī* je vrlo određeno jelo od brašna leblebija i milerama. Ova dva sastojka se razmute, dodaju se mirisi i kuva tako da se dobije redak sos u koji se dodaju zeleni listovi spanaća ili piskavice, ili sušeni vajušćici ili prženo testo od pasulja.

vek koji poštuje običaje, pojeo je svoj prvi obrok rano ujutro. Njemu će, kada se vrati iz kancelarije ili radnje, neznatno kasnije nego njegov sin, spremiti *parānthā* lepinje i povrće jer je za njega to poslednji obrok.

Sastav obroka varira i u zavisnosti od kalendara obreda, koji je iseckan posnim danima. Neki postovi zahtevaju potpuno uzdržavanje od hrane, ali najčešći su postovi koji nalažu izbegavanje određene kategorije proizvoda, određenih namirnica ili začina. Ima, dakle, smisla govoriti o tome da posni obroci određuju ritam proticanja vremena, pošto označavaju da je proteklo petnaest dana, mesec dana ili godinu dana. Ādai se najčešće lišavaju hrane tako što konzumiraju samo jedan obrok dnevno, oko podneva, ili tako što iz ishrane izbace sveže voće i zeleno povrće. Dani pogodni za uzdržavanje od hrane su peti, osmi i četrnaesti dan svakih petnaest lunarnih dana, posebno tokom četiri meseca sezone kiša i u nekim periodima kada apstiniranje prati verske svečanosti koje traju više dana. Postovi podrazumevaju spremanje hrane na poseban način, i konzumiranje specijalne hrane, sušene na suncu i konzervirane da bi se željenog dana pripremila na način na koji se inače priprema zeleno povrće čije mesto u obroku zauzima.

Oblici lišavanja, kao i njihova unutrašnja logika, razlikuju se za svaku kastu ili zajednicu, ali je princip uvek isti. U hindu svetu, jedanaesti dan svakih petnaest lunarnih dana pogodan je za ono što zovemo "skromnim obrokom" (*phalāhāra*) iz kojeg su isključene žitarice i mahunarke, a jede se drugo bilje, kao što su heljda, vragolić, krtole i sezonsko voće, pri čemu se sve ove biljke smatraju "voćem". U ovom slučaju se, dakle, vrši supstitucija kategorija namirnica i načina na koji se spravlja, ali uobičajena sintaksa obroka ostaje ista. Međutim, izbacivanje soli iz ishrane, u neke druge dane, dovodi do toga da se pripremaju samo slatka jela čime se menja sama kompozicija obroka.

Uzdržavanja od jela, koja primoravaju ljude da posegnu za proizvodima koje obično zanemaruju i da pripremaju neuobičajena jela, nesporno uvode raznovrsnost u monotoniju svakodnevnih obroka. Ādai u svemu ovome, pre svega, ostaju askete, ali to nije slučaj u svim zajednicama, ima ljudi koji pamte kako su se, kao deca, radovali danima posta jer se tada dobro i slasno jelo.

*Od vatre do usta*

Kako će obedovanje izgledati zavisi od rasporeda prostorija u kući, dimenzija kuhinje, povoda okupljanja, doba dana, broja gostiju i odnosa koji ih povezuju, a zavisi i od broja raspoloživih osoba za kuvanje i posluživanje. Svi ovi faktori utiču na formu obroka, a što je članova lokalne grupe više, to su i forme obroka raznovrsnije.

Obično se najradije jede blizu vatre, u kuhinji ili odmah pored nje, ali rastojanje od kuhinje se povećava što je veći broj osoba koje žele da sede zajedno. Mesto obedovanja može da se menja utoliko pre što nema nepokretnog nameštaja i što je posluživanje individualizovano. Koliko god da je mesto obedovanja promenljivo, priprema tog mesta i ponašanje onih koji jedu strogo su utvrđeni, a velika pažnja poklanja se i načinu posluživanja. Visoki sto, znak savremenosti i urbanosti, može se videti samo u dovoljno prostranim kućama, ali se ne koristi redovno i ne koriste ga svi; za svečane prilike je, međutim, prihvaćen.

Lepo ponašanje nalaže da ljudi operu ruke pre nego što, u odelu, sednu na asuru prostrtu za tu priliku ili na nisku stolicu. Kuvarica ostaje kraj vatre, dok neka treća osoba – obično kćer ili snaha – poslužuju. Pred svako čeljade, na asuru ili niski, četvrtasti sto stavlja se metalni poslužavnik na kojem su jela brižljivo raspoređena, u odvojenim činijima ili na tacnicama. Sva jela se iznesu istovremeno, tako da se, pre nego što počne jelo, jednim pogledom može obuhvatiti sve što će se jesti – vidi se izbor namirnica, koliko ima raznovrsnih jela, ritam sastojaka i igra boja. Način posluživanja i serviranja mora biti takav da jela prezentuje odvojeno i simultano u isti mah, svako jelo je u posebnoj činijici, a opet su objedinjeni na istom poslužavniku. Simultano se i jedu, mada, kako pristiže sve veći broj jela, sve brže se donose naizmenično lepinje i povrće, zatim pirinač i sočivo, da bi za kraj stigao hrskavi *pāpad*. Mnogo puta čujem Indijce i sa severa i sa juga kako kritikuju strance zato što jedu bez reda i mešaju sve što im je na tanjiru.

U Indiji se jede isključivo desnom rukom, leva se smatra nečistom. Prstima se čupaju komadi lepinje i umaču u sosove ili se lepinjom zahvata malo povrća. Pošto su sve namirnice tokom pripreme sitno isec-kane, nikakav pribor za jelo nije potreban. Kašičica



je pre svega znak savremenosti. Sve češće se koristi da se dovrše softana jela ili pojede pirinač, mada su i ljudi koji jedu lepinjom, stegnutim i ispruženim prstima, dovoljno vični da pomažu dno činije ili skupe pirinač u gomilicu pre nego što ga prinesu ustima. Zapadnjak se malo usteže, možda mu se čak i gadi da zamoči ruku u mlaka i gnjecava jela, ali starovremenski Indijci se jednako toliko gade da stave u jelo kašiku koja je već bila u ustima. Pozapadnjačeni Indijac, navikao da jede viljuškom, kašikom i nožem, kada se pred njega iznese posebno privlačno jelo, s apetitom će zavući ruku u jelo da ga s uživanjem bolje oseti. Jede se prstima, ali postoje pristojni i nepristojni načini kako se to radi. Uz jelo se, po pravilu, ne pije, ako izuzmemo decu. Kada se završi sa jelom, s užitkom se nategne krigla do dve sveže vode, ali se ne dodiruje ustima, a prsti se isperu pod mlazom vode, ili se, što je manje pristojno, ruka zamoči u krčag.

Dogod se jede, žena koja poslužuje pažljivo prati da li treba da donese još vrućih lepinja koje kuvarica nastavlja da peče jednu po jednu, ili da, ako joj čeljade koje opslužuje dá znak glavom, ponovo donese ovo ili ono jelo, i na kraju vodu. Pošto se poslužuju male količine jela i iznova donose na zahtev onog koji jede, kao i lepinje, ostataka hrane nema. Hrana koja je poslužena i ostavljena u tanjiru drugačije se tretira nego jelo koje ostane u šerpi. Dok se jela preostala po šerpama mogu pojesti i kasnije, hrana koja ostane u tanjirima je *júthá* i smatra se posebno nečistom. U specifičnim relacijama, kao što je odnos između učitelja i učenika, muža i žene, bogova i vernika, jelo iz tuđeg tanjira je nešto na šta se polaže pravo i što predstavlja privilegiju. I posude iz kojih se jelo su *júthá*. Čim se završi s jelom, uprljano posude sklanja osoba koja ga je poslužila, a ako obrok nije završen, sklanja se kada čeljade koje jede napusti svoje mesto.

Koncept prema kojem su jednom poslužena hrana, čeljade koje je jelo i posude iz kojeg se jelo, postali prljavi, pojašnjava razvrstavanje materijala prema njihovoj otpornosti na prljanje i sposobnosti da se očiste. Metalne posude – bronzane, tučane, a u današnje vreme i inoks – koje se mogu istrljati pepelom i provući kroz vatru, visoko su vrednovane. Posude od stakla i porcelana, koje zadržavaju stečenu prljavost, obično se posle upotrebe bacaju, kao što se bacaju glinene činije i tanjiri od lišća. Ako se baš ne bace,

upotrebljavaju ih samo osobe koje su privremeno ili trajno nečiste i ne unose se u mnogo čistije područje prostora u kojem se kuva.

*O obrocima u društvu*

Običnim danima muškarci i žene jedu odvojeno, a sitna deca jedu sa svojom majkom. Eventualni gosti i muškarci prvi budu posluženi jer dužnost svake žene jeste da najpre posluži svekra, svekrvu i muža, pa tek onda da se sama posluži. Pošto je Đainima zabranjeno da jedu kada padne noć, večernji obrok često promeni uobičajeni redosled jedenja.

Bilo da članovi domaćinstva dolaze jedan po jedan, što je obično slučaj, ili da više njih bude posluženo istovremeno, dobijaju posebne poslužavnike. Čim mu prinesu hranu, muškarac se posveti jelu, značajnom, ozbiljnom, čak opasnom činu. Luj Dimon<sup>7</sup>, objašnjava da je obedovanje vrlo precizan čin unošenja spravljene hrane. Ali kao svaki događaj u kojem biologija zadire u društveni život, ovaj čin je neminovno izvor prljanja. Ako je braman neko ko je svestan da se mora pročistiti pre jela, a za vreme jela čuvati se svakog, neposrednog ili posrednog, dodira sa nečistim, jer tada je, kao i spravljena hrana, posebno podložan prljanju, onda je Indija puna bramana. Zato je sasvim normalno što Indijci jedu u kuhinji ili što bliže vatri, što jedu sâmi, ili se na neki drugi način izoluju, tako što okrenu leđa društvu, na primer.

Svakodnevni obrok nije, kao kod nas, prilika za ćaskanje koja se razvlači po želji, već tačno određeni čin na koji se svako u tišini usredsredi i žuri da ga okonča. Rober Knoks, mladi engleski džentlmen koji je dvadeset godina, od 1660. do 1680, proveo kao zarobljenik po cejlonskim selima, odavno je primećio: "Njima nije zadovoljstvo da za vreme jela razgovaraju između sebe."<sup>8</sup> Otuda nerazumevanje i kritike koje Indijcima upućuju mnogi strani posmatrači i putnici namernici. Možemo zamisliti koliko je morao biti razočaran botaničar Viktor Žakmon, čovek koji je svojom blagolagoljivošću umeo da zagreje čak i britanske večere iz kolonijalnog doba. Dok je maja

---

7 Louis Dumont, *Homo Hierarchicus. Essai sur le système des castes*, Paris, Gallimard, 1966, str. 179.

8 Robert Knox, *Relation de l'île de Ceylan, op. cit.*, str. 165.

1830. u samoći skupljao biljke po obroncima Himalaja, sanjao je o uživanju koje pruža jedenje u društvu i razmišljao o tome kako ne voli da jede sâm. “Takva potreba, kod evropskih naroda univerzalna uostalom, manje je razvijena kod ostalih rasa ljudske vrste i to verovatno nije beznačajan razlog njihove društvene inferiornosti: u Indiji ne postoji ni u najmanjem stepenu. Ljudi tamo jedu kao životinja, u osami i tišini.” Na drugom mestu Žakmon se priseća ručka koji je priredio jedan veliki kašmirski gospodar: “Ni reč niko nije razmenio sve dok je trajalo nadmetanje u žvakanju; čutalo se iz poštovanja prema domaćinu, jer da smo progovorili, domaćin bi se osetio prevarenim”, a zatim je sa žaljenjem dodao: “Orijentalni narodi ne umeju da uživaju u jelu; ne znaju da ga produže tako što će ga podeliti sa drugima.”<sup>9</sup>

Jesti s nekim, što u najboljem slučaju znači deliti istu hranu, podrazumeva potpunu ravnopravnost i prijateljstvo, a to se retko sreće izvan uskog kruga rođaka iz iste generacije. Deljenje iste hrane ili istog obroka, prema rečima Olivjea Herenšmita<sup>10</sup> “jedini je čin koji nesporno ukida svaku distancu i svaku hijerarhiju”. To je razlog što ovaj čin katkada dovodi do konfliktnih društvenih odnosa ili jednostavno do ukidanja hijerarhije. Literatura daje mnogo primera situacija iz kojih se vidi da je deljenje jela nešto intimnije i socijalno značajnije od deljenja postelje.<sup>11</sup> Toliika jednobitnost ne ostvaruje se u seksualnom činu. Kršenje pravila koja važe za zajedničko obedovanje izvesnije dovodi u pitanje čovekov status i društveni poredak nego prekoračenje seksualnih zabrana.

Žene češće jedu zajedno i u svakom pogledu životi su im isprepleteniji nego muškarcima. Doduše, sitna deca traže da im se priča, a njihove majke se uz jelo opuštaju i prijatnije im je da taj trenutak sa nekim podele. Verovatno je od značaja to što žene, po prirodi nečiste, manje moraju da se plaše da će se upr-

---

9 Victor Jacquemont, *État politique et social de l'Inde du Nord en 1830*, Pariz, Masson et Cie, 1933, str. 214 i 455.

10 Olivier Herrenschmidt, *Les meilleurs dieux sont hindoux*, Lozana, L'Âge d'homme, 1989, str. 231.

11 Na primer, Tara Shankar Banerji, *Rhoda au lotus et autres nouvelles*, Pariz, Gallimard-Unesco, 1975 i Christopher R. King, “The Silent Words: food transactions in hindu literature”, *Journal of Social Research* XXI, I, 1978.

ljati. Jedan poslužavnik je najčešće dovoljan za više žena jer sve su one, ako žive u istoj kući, jedna drugoj jetrve, snahe ili zaove, prema tome, potpuno ravne. Nijedna žena ne jede zajedno sa svojom svekrvom. Nejednakost postoji i u odnosima između srodnika koji moraju ostatiti na pristojnom odstojanju: nikada svekar i snaja ne jedu zajedno, kao ni mlada žena sa deverima koji su stariji od njenog muža. Oko istog poslužavnika mogu se okupiti braća i sestre svih uzrasta, supruga sa svojim deverima mlađim od njenog muža, otac i njegove kćeri, bez obzira da li su udate ili nisu. Kada se razlika u polu ukrsti sa generacijskom razlikom i stepenom srodstva, razdvajanje je obavezno.

Ovakve situacije i ovakva pravila ponašanja ukazuju na drugi aspekt obedovanja, kakav preovlađuje na slavljinama: obedovanje je u osnovi transakcija, transfer hrane od jedne osobe do druge, i od jedne društvene grupe do druge.

### *GOZBE*

Kalendarski praznici i proslave životnih ciklusa obavezno se obeležavaju naročitim jelima koja su po kulturološkoj vrednosti svojih sastojaka i ukusu prigodna za određeni kontekst i po svom obliku i ritmu posebnim obrocima, a to su gozbe. U velikim trenucima društvenog života, kao što su rođenje, venčanje, smrt i obredni prelazak u nov društveni status, gozbama se cela porodica obaveštava i poziva da učestvuje u tom događaju, mada određene uloge u obredu imaju samo predstavnici svake od kategorija srodstva. Najveće gozbe, kako po količini hrane, tako i po broju zvanica, svakako su venčanja. Ovaj događaj obuhvata niz etapa koje se proslavljaju, od formalne saglasnosti očeva do glavnog obreda venčanja u najužem smislu. Najznačajnije etape se obeležavaju gozbama ili zakuskama koje priređuju mladoženjini ili mladini roditelji. Kako je u indijskom društvu venčanje imperativ, a rađanje dece nužni ishod, svako tokom godine ima priliku da prisustvuje na više svadbenih gozbi.

Venčanjem se uspostavlja neravnopravan odnos između dve porodice, koji počinje “davanjem devojke”, a nadalje se ogleda u unilaterlnim darivanjima. Onaj koji daje kćer, moraće u svakoj prilici da daje, davaće više nego što prima. Devojčini roditelji ne

smeju više primati hranu od svekra i svekrve svoje kćeri. I obrnuto, zet, kao i svaki njegov srodnik, uvek će u kući roditelja svoje supruge biti primljen i ugošćen kao princ. Svadbene gozbe jasno ukazuju na asimetriju u srodničkim odnosima. Rodaci starijih generacija nego što je mlada, ne učestvuju u gozba-ma koje priređuju mladoženjini roditelji, dok mladini roditelji srdačno primaju i obilato goste mladoženjine roditelje. Pošto glavna gozba, koju priređuju mladoženjini roditelji, okuplja najveći broj zvanica iz obe porodice, to je prilika da se demonstrira superiornost onih koji ženu primaju nad onima koji je daju, i superiornost rodbine po ocu u odnosu na rodbinu po majci.

#### *Jelovnik i kako se komponuje*

Bez obzira na eventualne varijante, jelovnik za svadbene gozbe ima određene stalne komponente: pržene lepinje, prazne ili punjene; najmanje tri jela od povrća, među kojima se gotovo neizostavno moraju naći leblebije i čuveni “grašak i sir”; jedan *pulão*, pirinač na buteru sa začinima u koji se doda suvo voće; nekoliko sosova, od kojih je jedan slatki *catni* koji povezuje kiselo koje potiče od sušenog manga, slatko koje potiče od žutog šećera i svežeg voća i ljuto koje potiče od crvenog bibera, a zatim sos na bazi jogurta, *dahi-barâ* ili *dahi pakore*; najmanje dva slatkiša, najčešće *barfi*, *halvâ* od šargarepe, bundeve ili pasulja, *mûng* i *kulfî*. Nakon što se obilato posluže, zvanice popiju vodu, a onda im ponude šoljicu bele kafe i betel. Od dugog žvakanja betela, usna duplja i usne im pocrvene, dah prijatno zamiriše, a betel im dođe i kao digestiv. U obilju karakterističnom za svadbene obrede, ponuda betela je i ritualni čin jer se smatra da žvakanje betela sluti na dobro.

Slavljenička posluženja ne razlikuju se od svakodnevnih obroka po tome što će se nešto jesti isključivo u tim prilikama. Bitno je da bude mnogo više jela i da se služe u dugačkom nizu, da bude više pržene hrane i više jela na buteru, više mlečnih proizvoda i slatkiša koji proizvode osećaj zadovoljstva i predskazuju lepu budućnost, kao i da gosti budu često nuđeni jelom, sve dok se ne zasite. U poređenju sa svakodnevnim obrocima, gozbe su specifične po akumulaciji i transformaciji. Akumulacija se, pre svega, odnosi na količinu: broj jela i da svakog jela bude u izobilju. Stari

ljudi tvrde da gozbe koje se danas mogu videti nisu ni prinete gozbama od pre samo dvadesetak godina. Ranije se nije smelo izneti manje od pet jela od povrća i trebalo je ponuditi pet do sedam vrsta slatkiša, dok je danas dovoljno da bude *halvâ* od šargarepe i sladoled! Umerenost, visokovrednovana u svakodnevnom životu, na gozbama se pretvara u dozvoljeno, čak podsticano preterivanje – i u ponudi i u konzumiranju. U komponovanju gozbe domaćin se rukovodi akumulacijom i multiplikacijom namirnica koje su u svakodnevnom obrocima neophodne ili samo moguće. Lepinje se, na gozbama male, i ne računaju. Pasulj postaje nadev za lepinje, valjušci (*pakorâ*) se stavljaju u jogurt ili čak koriste kao podloga za slatku *halvu*. Ima više vrsta raznog povrća. Sosovi, u svakodnevnom životu fakultativni, ne smeju izostati, kao ni slatkiši. Akumulacije ima i unutar svakog jela, jer se za gozbe jela prave od više sastojaka, više različitih kategorija hrane, dok se ti isti sastojci u svakodnevnom životu javljaju pojedinačno.

Ovakve kombinacije zahtevaju složeniju preradu, više kulinarskih veština, veći broj operacija u nizu. Lepinje umešene s buterom se pune, pa prže, ne peku se na plotni, već u šerpi. Pirinač je postao *pulâo* i prelazi u kategoriju povrća. Pasulj se ne kuva, nego gnječi i prži, a zatim se dodaje nečem drugom. Razne vrste povrća uvek se pomešaju, bez leblebija – ali zar leblebije nisu same po sebi mnoštvo i punoća? Sosovi su takođe bogati, pomešani za svežim voćem i prženim valjušcima; nema svetlih i retkih sosova, sosovi su gusti i jaki. I glavni slatkiši su kombinacija heterogenih sastojaka i mleka koje je transformisano u čvrstu hranu.

Upadljiva, strateška raskoš svadbenih gozbi postiže se izborom i obiljem prigodnih i skupih namirnica: buter, slatkiši i retke vrste suvog voća, kao što su indijski orah, pistaći ili suvo grožđe. To zahteva velike troškove, ali doprinosi ugledu domaćina, kao i prirodi i čvrstini budućih odnosa između dve porodice. Dozvoljena je i otvorenost za stvari koje dolaze spolja, što se smatra pokazateljem prestiža, bogatstva i savremenosti. Industrijska *cold drinks* služe se kao osvežavajuća pića ili aperitiv; iznosi se i *nān*, hleb od naraslog testa, pristigao iz današnjeg Avganistana, koji ulazi u modernu indijsku kuhinju, prilagođenu i još udaljenijim zapadnjacima. Ortodoksni Indijci takve stvari ipak neće ni pipnuti.

*Presno, kuvano i kuvar*

Na gozbama se služe jela zvana *pakkâ* ili *pakvân*. Razlikovanje *kaccâ* i *pakkâ* hrane dobro je poznato u severnoj Indiji, tačnije Indiji koja jede lepinje, za raliku od Indije koja jede pirinač. *Kaccâ* pre svega označava ono što je “presno”, “sveže” voće, sirotinjske i proste stvari, kao što je koliba od trske za razliku od kuće od tvrdog materijala. Reč *pakkâ*, u doslovnom značenju “zrelo”, “kuvano”, čvrsto i postojano, koristi se i za asfaltirani put, ili raskošno obojenu tkaninu. U domenu kulinarstva, ovi oprečni termini obično se koriste za nešto što je kuvano ili pečeno, svakodnevno ili praznično, za običnu ili otmenu hranu. *Pakkâ* su zrnavlje, žitarice i mahunarke koje služe kao podloga za razna jela, ali je bitno i u čemu je nešto kuvano: jedno su lepinje pečene na plotni, a drugo lepinje pržene u tiganju. Buter i mlečni proizvodi imaju primarnu ulogu u određivanju kategorije hrane. Ako shematizujemo mnogo složeniju stvarnost, možemo reći da će hrana u zavisnosti od toga da li je kuvana na vodi ili na buteru biti *kaccâ* ili *pakkâ*, a to znači više ili manje podložna prljanju. Mleko i jogurt imaju istu vrednost kao buter, od njih se prave najsavršenija jela. Neka veoma visokorangirana jela u hijerarhiji hrane, pripremaju se bez kuvanja na vatri, tako što se u njih doda mleko, buter ili jogurt.

Prestižnost i simbolička vrednost mlečnih proizvoda vuku korene iz njihove tesne povezanosti sa prinošenjem žrtve, jer u Vedama ovi proizvodi igraju bitnu ulogu u obredima prinošenja žrtve, a ima se u vidu i privilegovani položaj krave u hinduizmu. Krava daje materijal za prinošenje žrtve i simboliše prosperitet koji se očekuje od obreda prinošenja žrtve, predstavlja svešteničku dužnost bramana i samog bramana. Mlečni proizvodi su zbog stoga blagotvorni, pročišćavajući, i otuda mleko, jogurt i buter imaju takvu ulogu u indijskog kuhinji namenjenoj obedovanju u društvu.

Potreba za opozicijom *kaccâ* i *pakkâ* hrane zasniva se prvenstveno na društvenim implikacijama. Primitivnu hranu od nekog, u indijskom društvu ima visokosimboličko značenje jer se po tome meri nečiji društveni status i mesto u hijerarhiji kasta. Zbog toga za pomenutu opoziciju važe vrlo precizna i stroga pravila, na kojima počiva unutrašnja kohezija društvenih gru-

pa i distanca koja ih razdvaja. Generalno posmatrano, prženu hranu čovek prihvata samo od sebi ravnog ili višeg od sebe, a daje je sebi ravnom ili nižem od sebe, mada se ovo načelo menja u zavisnosti od kategorije hrane i statusa kuvara. *Kaccā* namirnice, koje su osetljivije, obično se dele sa članovima srodničke grupe, a prihvata ih posluža iz niže kaste. Ovi prvi treba da je pojedu u kući ili, još bolje, u *caukā*, pročišćenom prostoru u kojem se hrana spravlja. *Pakkā* namirnice, koje su otpornije, omogućuju prostorno i društveno proširenje kruga ljudi s kojima se hrana deli.

Ključno pitanje je ko kuva, jer kuvane namirnice donekle crpu svoju vrednost iz statusa čoveka koji njima barata; zbog toga žena, u vreme kada je nečista, ne sme ni da kuva ni da poslužuje. Jedenje u društvu obuhvata utoliko širi krug ljudi što je viši rang kuvara i onih koji hranu poslužuju. Braman, prvi na statusnoj lestvici, bio bi po tome najpoželjniji kuvar. Budući da je veoma strog po pitanju čistoće, i da su mu svi drugi ravni ili niži od njega, braman namirnicama koje skuva daje takvu čistoću da njegova hrana postaje prihvatljiva za sve, čak i za ljude iz više kaste nego što je kasta domaćina koji gozbu priređuje. Braman hrani daje i proročki karakter, pogodan za srećan događaj kao što je venčanje. Kuvar se poziva da pripremi gozbu ne zato što su za to potrebna ženama nepoznata kulinarska znanja. Svaka dobra domaćica ume da spremi sva jela<sup>12</sup> i zapravo ih sprema za manje svečanosti na kojima se možda i bolje jede. Međutim, žene iz kuće u koju gosti dolaze imaju i druge obredne i društvene uloge: kada gozbu pripremaju kuvari-bramani to znači da će ta gozba u punoj meri moći da odigra ulogu uspostavljanja ili negovanja najširih društvenih odnosa, pogotovo sa ljudima koji su po rangu viši od domaćina. Ovo je naročito važno na selu, gde su odnosi između različitih kasta brojni i neminovni.

Ako se zapitamo od koga se sme primiti hrana i kako indijska kultura uz pomoć kulinarskih veština formuliše takva pravila, vidimo da se obroci ne mogu ograničiti samo na kuvanu hranu. U mnogim obrednim prilikama, kao što je, na primer, kraj perioda

---

12 Jedino se slatkiši, koji zahtevaju dugu, složenu i skupu pripremu, redovno kupuju kod poslastičara.



nečistoće posle žalosti, obrok koji sankcioniše reintegraciju u normalan život i društveni poredak najpre se priređuje za bramane. Domaćin kuće tada naruči da se skuvaju jela od *pakkā* namirnica, na način da budu prihvatljiva za tako visoke goste. Katkada, međutim, ako je domaćin iz suviše niske kaste ili u slučaju kada treba ukazati počast dobročinitelju, domaćin će ponuditi samo sirovu hranu, neophodnu za pripremu kompletnog obroka: brašno, pirinač, neko povrće, prst soli, papriku i buter. Namirnice, dakle, imaju tri stanja – sirovo, kuvano na savršen način i kuvano na nesavršen način – i ta tri stanja su na raspolaganju za konkretnu primenu pravila o jedenju u društvu, u zavisnosti od prilike i zvanica.

*Slavlja u redovima ili za stolom*

Slavlja imaju dosta drugačiju formu nego svakodnevni obroci. Prvenstveno zbog broja gostiju koji ukazuje na jačinu društvenih veza: na svadbenom ručku okupi se i po dve do tri stotine ljudi, a odbiti poziv bez valjanog opravdanja isto je što i prekinuti veze. Đaini pričaju da se u ovakvim prilikama nekada sedelo na zemlji, u redovima, na dugačkom tepihu, a ispred svakog gosta stajao je list, da posluži kao tanjir za čvrsta jela, i zemljana činija za sosove i slatkiše. Svi gosti budu posluženi na mestu gde sede, i to više puta, sačekaju da se završi s jelom pa tek onda ustanu svi u isto vreme, da naprave mesta drugima. Ovo je tradicionalni način na koji Indijci jedu u društvu, upražnjavan kad god se iziđe izvan porodičnog kruga ili jede u prirodi. Jesti s nekim podrazumevalo je sedeti u istom redu, tako da je opet svako bio zapravo sâm naspram svog tanjira. Ovakav raspored sedenja omogućavao je domaćinu da odluči ko od gostiju ima prvenstvo, odabere redosled kojim će se gosti smenjivati, svakom gostu ukaže dužnu pažnju, požuruje one što poslužuju da brže prolaze između redova, pošalje nekog da posebno posluži određenog gosta pre nego nekog drugog ili insistira da se određeni gost više puta usluži. Svaki ovakav gest imao je svoju težinu za onog koji ga čini, onog kojem je upućen i sve koji to posmatraju. Na slavljinama se vodila čitava politika srodničkih odnosa, kako kod Đaina, tako i kod bramana iz Tamilnada<sup>13</sup> i drugih kasta.

---

13 Arjun Appadurai, "Gastro-politics in Hindu South Asia", in *American Ethnologist* 8, 1981.

Ovakav raspored sedenja omogućavao je da gosti koji pripadaju različitim kastama učestvuju u zajedničkom slavlju i podele isto jelo, ali tako što se poređaju u odvojene redove, ili što jedu jedni posle drugih, čime se ukazuje na statusne razlike među njima.

Na malim slavljkima, Đaini danas više vole da sede u nekoliko odvojenih krugova, koji okupe ljude iz jedne kuće, ili naizemično grupe muškaraca i žena. Za velika slavlja prihvaćen je takozvani bife, što je građanski i savremen način proslavljanja. Činije i tanjiri rasporede se na velikom stolu prekrivenom belim stolnjakom koji pada do zemlje. Mladići koji poslužuju, rođaci ili prijatelji domaćina, staraju se da se odmah donesu jela koja su se pojela i da se kotarice napune vrućim lepinjama, marljivo poslužuju goste ili se gosti sami posluže. Svako uzme svoj tanjir, posluži se i udalji nekoliko koraka da to pojede stojeći, uz priču. Negde u blizini ima stolica, ali ih obično nema za sve. Kada završe s jelom, gosti sami odlože svoj tanjir na sto, pri čemu ponešto obično ostane u tanjiru. Ovakav način jedenja opasan je u svakom pogledu. Ljudi su, doduše, navikli da jedu samo desnom rukom, ali ukočena leva ruka koja drži tanjir i stojeći položaj nisu naročito udobni gostima. Tanjir je manji od tradicionalnog poslužavnika, a hrane ima u izobilju, tako da je žrtvovana harmonija odvojeno izloženih jela. Nered koji vlada na stolu i oko njega, umrljani stolnjak, razbacana hrana i ćaskanje izmešanih gostiju, sasvim su nešto suprotno od krajnje pažnje koja se nekada poklanjala načinu na koji će gost biti poslužen i kretnjama koje se prave prilikom jedenja, kako svakodnevnih obroka, tako i na svetkovinama. Sada gost mora da bude aktivan i da se sâm posluži, domaćin ne uspeva da bude posebno predusretljiv prema nekim osobama. Jesti stojeći, uz priču, toliko je neprilično za pravoverne Indijce koji vode računa o tradiciji, ili jednostavno drže do lepog ponašanja za stolom, da odbijaju da dođu na ova moderna okupljanja. Društveni domet jedenja u društvu i strateška uloga slavlja za priznavanje nečijeg statusa i rodbinskih odnosa, na ovaj način se zaista umanjuju. U pitanju je najverovatnije globalni proces ublažavanja značaja i oštice hijerarhijskih odnosa i uzajamne zavisnosti ljudi.

Svi aspekti slavlja, od izbora hrane, načina na koji se priprema, izbora kuvara i ljudi koji poslužuju, sve do rasporeda sedenja gostiju i načina na koji se domaćin

prema njima ophodi, sve su to poruke i strategije korišćene da se nekome javno prida značaj ili prizna određeno mesto u društvenim odnosima. Iz svega ovoga može se zaključiti da su slavlja zamišljena kao transakcija<sup>14</sup> kod koje se uvek vodi računa o društvenoj ulozi i statusu gosta, kao i o kvalitetu odnosa koje neko želi da uspostavi ili potvrdi. Slavlje je prilika da ljudi potvrde svoju moć i superiornost, da budu uvaženi i privilegovani.

#### *Zakuske i hrana na poklon*

Fakultativne i povremene u svakodnevnom životu, nezaobilazne za slavlja, zakuske mogu biti vrlo raznovrsne, ali ne i proizvoljno komponovane.

U najjednostavnijem obliku, zakuska je čaj, samo čaj ili čaj uz koji se jedu biskviti i fini slani zalogaji: keksi (*mathrī* i *svāli*), paštetice punjene seckanim mesom (*samosā*), valjušci (*pakorā*), pogačice sa boranijom (*kacaurī*). Isto se jede i za doručak. O praznicima, slane paštete se pune sosovima, slatkim *catmī* i jogurtom, ili se u njih stavi *dahī barā*, pa i leblebije, dok se kao slatkiši prave slatki keksi, kolačići i šećerleme sa mlekom; čaj se tada pije na kraju.

Zakuske umnogome nalikuju onome što se jede na slavljima: pre svega, slatkiši su obavezni u oba slučaja; slični su i po načinu spravljanja – prže se; jela koja se poslužuju svaki čas, da se nešto pregrize, moraju biti pržena. Najzad, kolačići za praznične dane uvek su kompleksni: testo je punjeno gnječnim pasuljem, povrćem ili sirom, a služi se sa sosom bogatog i jakog ukusa. Zakuska nije obavezno obilata, posluženi komadi se lako mogu izbrojati, ali jedna paštetica, ili jedan valjušak preliven slatkim *catmī* i pošećeren, dovoljni su da svi elementi gozbe budu objedinjeni u tri zalogaja. Komponovanje svetkovine i komponovanje zakuske počivaju na istim načelima, jedino što se za gozbe podrazumeva obilje, sve mora da se preliva i da ga bude dosta, a povrće je u jakim sosovima, dok je kod zakuski sve sažeto, kolačići su suvi, sabijeni i mogu se izbrojati.

---

14 Ovaj izraz našli smo kod McKim Marriot, "Caste Ranking and Food Transaction: a Matrix Analysis", in M. Singer and B.S. Cohn (eds), *Structure and Change in Indian Society I*, Čikago, Aldine, 1968.

Sve kalendarske praznike i druge svetkovine prati, naglašava im značaj i proširuje domet, obavezno poklanjanje hrane koja kruži putevima srodstva, posebno građanskog, proisteklog iz braka. Posle svake svetkovine, pošto su i sami slavili, rođaci odlaze punih ruku slatkih i slanih kolačića koje će podeliti onima koji nisu mogli da dođu. Pokloni u hrani su, pored novca, nešto što najdalje putuje i povezuje najveći broj osoba. Kolačići odlaze i izvan granica srodstva, uključuju poslovne prijatelje i susede. Nekada su ih, kažu, dobijali svi lokalni članovi jedne kaste.

Hrana koja se deli na poklon ista je kao hrana koja se služi kao zakuska, a tako se i jede: slani i slatki kolačići, slatkiši sa mlekom, sveže ili sušeno voće. Ova vrsta hrane mora da podnese transport, treba da može da se izbroji i podeli, mora biti konzervirana, a da na kraju ipak ostane lepa naizgled. Spravlja se najčešće od masnog testa s buterom, koje služi kao pakovanje za ostale sadržaje, prži se, sadrži mleko u čvrstom i postojanom obliku. Voće (pomorandže, jabuke, banane, nar) ima sve ove kvalitete, ne treba ga prilagođavati, tako da se kao takvo daje na poklon. Savršenstvo i otpornost na nečistoću dopušta da se pržena hrana, *pakkā*, prenosi kroz prostor i vreme, kao i kroz društvo, tako da predstavlja prvorazrednu hranu za gozbe, poklon i putovanja.

Time što se poklanja, hrana kruži, deli se sa prostorno i društveno udaljenim osobama. Relativno je banalna činjenica da je hrana svuda cenjena i da se koristi za uspostavljanje ili negovanje društvenih odnosa; međutim, i za Indiju je možda specifično to da se hrana posebno pravi za izuzetno široke društvene relacije, što znači da se mora pripremati na takav način da bude pogodna za intenzivno kruženje.

*OBROK: NAHRANITI SE  
I NAHRANITI DRUGOG*

Naizgled bezazlen, jer se ponavlja svakog dana u domaćem okruženju, obrok je primarna kulturološka činjenica i važno mesto uspostavljanja društvenih veza. Obrok je rezultat intelektualnih promišljanja isto koliko i materijalnih radnji, u njemu se ogledaju znanje, predstave o svetu i čoveku, životu i smrti, pojedincu i društvu, isto koliko i uskogastronomski kodovi, presudni za povezivanje namirnica, jela i raz-

ličity ukusa. Obrok doprinosi da se u individualnu svest i kolektivno iskustvo unesu određene vrednosti i klasifikacije, doživljaj vlastitog tela i vremenskih ciklusa. Obrok ima značajnu ulogu u tkanju potke društvenih odnosa. Obrok predstavlja najvažniji trenutak kada dete, a zatim i odrastao čovek tokom celog svog života, usvaja kulturološke kodove i društvena pravila, a istovremeno hrani svoje telo, kada ljudi prihvataju osećanje dužnosti koje dete oseća prema roditeljima, supruga prema mužu i on prema njoj, kada se stvara bliskost između braće i sestara i uspostavlja nužna distanca između hijerarhijski postavljenih kasta, ili kada se ispoljava solidarnost unutar određene grupe srodnika koja se mora negovati.

U Indiji, pojam obedovanja ima dva nerazdvojna lica – jesti i dati drugom da jede, nahraniti se i nahraniti drugog – što je koliko moralna obaveza, toliko i biološka nužnost<sup>15</sup>. Ova dva imperativa su u kontradikciji koja se razrešava tako što je ideja deljenja poslužavnika razdvojena od ideje deljenja hrane.

Obedovanje je u suštini jedenje, unošenje hrane. Norma, koju brani braman i njegov neprekidan strah od najmanje nečistoće, zahteva od Indijca da jede sâm, zaštićen od bilo kakvog dodira sa nečim drugim. Međutim, razmenjivanje hrane, sveprisutno u indijskom društvu, predstavlja integralni deo svih značajnih događaja. Domaćin kuće ima dužnost da podeli hranu i nahrani druge: decu, starce, bramane, isposnike i siročad, dakle, mora biti gostoljubiv, a davanje i primanje hrane donosi mu moralnu i društvenu nadmoć. Obrok tako postaje transakcija koja podleže društvenim pravilima. Razne kategorije hrane – svakodnevnih obroci, zakuske i kolačići za poklanjanje, postepeno šire krug davanja i deljenja hrane, ali svaka transakcija, bilo da je u pitanju čaša vode ili gozba, uvek je nova prilika za reafirmaciju društvenog statusa i društvenih odnosa.

Obrok predstavlja samo poseban i precizno utvrđen oblik širokog kruženja hrane koja ljude povezuje sa precima, duhovima, životinjima i bogovima. Sva ova

---

15 R.S. Khare, "The Indian Meal: aspect of cultural economy and food use", in R.S. Khare, and M.S.A. Rao (éd.), *Aspects in South Asian Food Systems. Food, Society and Culture*, Durham, Carolina Academic Press, 1986.

bića, povezana u lancu proizvodnje hrane, domaćin kuće mora nahraniti. Ovom prilikom možemo samo nagovestiti obredne implikacije obedovanja, ne možemo im dati prostor koji zaslužuju. *Digambara*, obrok koji se priređuje za isposnike, za *Ďaine* nije samo gest uvažavan na religijskom i društvenom planu, to jeste pravi obred ili kult prema božanstvima. Pogledajmo još jednom kako se u hinduističkom svetu obim kruženja hrane širi. Prvi obrok koji mlada supruga spremi u kući svog muža, a kojim se označava njen prelazak iz očevog u muževljev klan, namenjen je prevashodno muževljevima. To je značajan događaj na koji se pozivaju gosti i tom prilikom se dele pokloni. A kako su duše pokojnika neprekidno žedne i gladne, svakoga dana im treba ponuditi hranu, a ne samo prilikom godišnjih, njima posvećenih obreda. Životinjama, svemu što živi na zemlji, u vazduhu i vodi, takođe pripada deo obroka. Na selu se uvek jedna lepinja ostavlja za psa lutalicu koji često navraća u kuću; jedan valjušak se baca pticama, posebno gavranovima, glasnicima sveta predaka.

Hrana se, pre svega, kuva zbog bogova, a čovek sme da jede samo ono što preostane od bogova. Ovo važi kako za kućnu hranu, bilo onu koja se svakodnevno jede ili hranu koja se jede na slavljima, tako i za hranu koja se spravlja u hramovima. Bramani pre svakog obroka prinesu hranu bogovima, uz najveću moguću ozbiljnost i po ustaljenom ritualu, i tek to daje legitimitet hrani koju čovek jede jer hrana se na taj način transformiše u ostatke nečega što je podneto na žrtvu. U *vaisnava* hramovima, gde se neguje kult hrane, jelo za bogove uključeno je u niz obrednih radnji. Hrana se sprema više puta dnevno i nudi bogovima, a tek potom se podeli isposnicima, sveštenicima, hodočasnici, dobročiniteljima i vernicima koji je potom dalje redistribuiraju rođacima i prijateljima.

U Indiji se jedenje ne može razdvojiti od davanja drugome da jede. Budući da je čovek društveno biće, a da je kao ljudsko biće nerazdvojno povezan sa drugim bićima, nezamislivo je nešto pojesti a da se isto to još nekome ne ponudi, samo što veoma ekskluzivnom deljenju istog poslužavnika parira veoma inkluzivno deljenje hrane.

*BIBLIOGRAFIJA*

- Arjun Appadurai, "Gastro-politics in Hindu South Asia", in *American Ethnologist* 8, 1981.
- Tara Shankar Banerji, *Rhoda au lotus et autres nouvelles*, Pariz, Gallimard-Unesco, 1975.
- Louis Dumont, *Homo Hierarchicus. Essai sur le système des castes*, Paris, Gallimard, 1966.
- Olivier Herrenschmidt, *Les meilleurs dieux sont hindoux*, Lozana, L'Âge d'homme, 1989.
- Victor Jacquemont, *État politique et social de l'Inde du Nord en 1830*, Pariz, Masson et Cie, 1933.
- R.S. Khare, "The Indian Meal: Aspect of Cultural Economy and Food Use", in R.S. Khare, and M.S.A. Rao (eds), *Aspects in South Asian Food Systems. Food, Society and Culture*, Durham, Carolina Academic Press, 1986.
- Christopher R. King, "The Silent Words: Food Transactions in Hindu Literature", in *Journal of Social Research* XXI, I, 1978.
- Robert Knox, *Relation de l'île de Ceylan*, Pariz, La Découverte-Maspéro, 1983.
- Marie-Claude Mahias, *Délivrance et convivialité. Le système culinaire des Jaina*, Pariz, Maison des Sciences de l'Homme, 1985.
- Marie-Claude Mahias, "Jaina, ascète de la non-violence", in *L'Univers du vivant*, 13 septembar 1986.
- McKim Marriott, "Caste Ranking and Food Transaction: a Matrix Analysis", in M. Singer and B.S. Cohn (eds), *Structure and Change in Indian Society I*, Čikago, Aldine, 1968.
- Athanase Nikitine, *Le voyage au-delà des trois mers*, Introduction, traduction et notes de Charles Malarmoud, Pariz, Maspéro, 1982.
- S francuskog prevela Svetlana Stojanović