

---

JELENA ĐORĐEVIĆ

---

# UVOD

## HRANA: INTERPRETACIJE I INOVACIJE

---

Pre sedamdesetak godina, u vreme kada je Frojdova teorija još potresala zapadni svet otkrićem primarne uloge seksualnosti u ljudskom životu i kulturi, Odri Ričards, kulturni antropolog i učenica Malinovskog, napisala je da je "ishrana u biološkim procesima značajnija od seksualnosti" i da ona "određuje u najopštijem smislu sve druge fiziološke funkcije kao i prirodu društvenih grupa i formu njihovih aktivnosti". Poređenje hrane i seksualnosti navelo je ovu autorku da zaključi da oni u društvu imaju suprotne uloge: dok se svako društvo trudi da obuzda seksualnost stvaranjem ogromnog broja represivnih pravila, dotle, kad je o hrani reč, društva stimulišu "kooperaciju", podstiču na svim nivoima ličnog i društvenog života bavljenje hranom. Odatle, ona zaključuje da je zato potisnuta seksualnost izvor najdubljih neuroza, dok su one gotovo nepostojeće kad je o hrani reč, te se zbog toga psihologija njome i ne bavi. Odri Ričards je pisala u vreme kad hrana nije predstavljala značajniji predmet društvenih istraživanja, i u vreme kad hrana nije bila uzrok neuroza. Štaviše, ni prirodne nauke, pa ni medicina, nisu obraćale mnogo pažnje na ishranu, ili, tačnije, ne u meri u kojoj smo mi na to navikli. Tada se nije ni slutilo da će hrana postati uzrok ozbiljnih psihijatrijskih problema i gotovo opsesivna tema kulture koja živi u nezapamćenom izobilju hrane, a koja na veoma mnogo

---

načina pokušava da to obilje zauzda, ograniči, ospori i istovremeno ga neprekidno i svim sredstvima podstičući. Još jedan od paradoksa savremenosti.

Danas gotovo da nema dana da se ne objavljuju u dnevnoj, revijalnoj, stručnoj štampi (televizija u tom pogledu zaostaje) tekstovi, manji ili veći, ozbiljni ili neozbiljni, vezani za hranu. Obrađuju se namirnice s različitih pozicija, analizira se njihova nutritivna vrednost i preporučuje revitalizacija krajnje svedene “arhaične” ishrane. Svakodnevno se upoznajemo s novim dijetama za mršavljenje ili s prirodnim preparatima koji će najzad uspeti da zaustave novu pošast 20. i 21. veka – gojaznost. Popularna medicina, predstavljena u velikom broju časopisa za zdravlje i lepotu, upozorava i neprekidno dokazuje da je razlog najvećeg broja bolesti skriven u nepravilnoj ishrani. Knjižare su prepune knjiga u kojima se dokazuje i pokazuje da je moguće obezbediti besmrtnost samo ukoliko sledimo ispravan put i izbacimo meso, sir, mleko, beli hleb i šećer i prepustimo se čarima voća i povrća, mekinja i integralnog brašna, bez dodataka i kombinacija koje je gastronomija vekovima otkrivala i usavršavala. Istovremeno, osiguravajuća društva odbijaju da prodaju polisu osiguranja onima koji su gojazni, gledajući u njima sliku smrti same. Industrija radi za zdravog, mršavog, potencijalno besmrtnog čoveka. Nutricionisti, instituti, zvanična, alternativna medicina, lekari, nadržilekari, mudraci, iscelitelji, kozmetičari, laici, stručnjaci svi s receptima za zdravu ishranu ili s visokom i skupom tehnologijom koja ispravlja fiziološke poremećaje vezne za spor metabolizam, odgovoran za izobličeno gojazno telo neprihvatljivo u kulturi lepote, mladosti i zdravlja. Apoteke prodaju više preparata kao dodataka nutritivnih vrednosti ishrane nego običnih lekova, jer se ispostavilo da je današnja hrana, i pored neslućenog obilja u stvari osiromašena i nedovoljna za zdrav život. Ekološko zagađenje sa svim katastrofalnim posledicama izgleda da je moguće izigrati ukoliko se opredelimo za preporučeni način ishrane uz dodatak magnezijuma, cinka, vitamina C i drugih elemenata koji su milenijumima bili sakriveni u biljkama ili životinjama koje smo jeli, a ne u žlezdama egzotičnih životinja ili u korenima divljih biljaka iz Amazonije i drugih neistraženih područja planete. Uverenje da postoje izgledi da se dostigne večita mladost unošenjem dovoljne količine vitamina, minerala i mnogih elemenata koje je nauka otkrila, povezano s inte-

resima tržišta, pokrenulo je novu industriju s neslućenim razmerama razvoja. Reklame nas uče da smo stigli do onog stepena napretka gde je starenje i umiranje, u stvari, stvar naše volje i pravilnog izbora. Izgleda da samo neupućeni, poročni, neobuzdani ljudi srljaju u starost i smrt, i da ova druga uglavnom vrebaju u slanini i kolačima. Ratovi, radijacija, globalno zagađenje, kriminal, nesreće, samo su slučajni uzroci smrti.

S druge strane, isti ti časopisi, dnevna štampa, televizija, izdavačka delatnost, nude neverovatan broj recepata iz svih krajeva sveta, iz svih perioda istorije, vezanih za sve nacije, društvene grupe i institucije, religije, ideologije, pojedince, velike stvaraoce dobre kuhinje. Uz sve to, svaki susret sa samoposlugom ili delikatesnom radnjom otvara čitav univerzum proizvoda za sve ukuse, za sve društvene grupe, religije, nacije, uzraste, polove i profesije. U modernom razvijenom svetu, a sve više i u zemljama trećeg sveta, koje prolaze kroz tranziciju, moguće je sresti se s hranom i ukusima iz gotovo celog sveta, s proizvodima industrije kao i onima posebno i s ljubavlju gajenim ili pripremanim u okvirima kućne radinosti. Samo crna čokolada može da se nađe s procentom šećera od 0 do 100%, hleb od svih osnovnih oblika brašna i njegovih varijacija, sirće od svega od čega ga je moguće praviti, da ne govorimo o sirevima koji variraju od francuskih spavljenih od nekuvanog mleka do belih ovčijih, kozijih, kravljih bugarskih i grčkih slanah i neslanah, pa sve to sa ili bez holesterola. Na običnoj pijaci u Americi, u nekom malom, univerzitetskom gradu, izbrojala sam 36 vrsta različito pripremljenih maslina, da ne govorimo o maslinovom ulju. Začini, indijski, kineski, mediteranski, srednjoevropski, srednoamerički. Ne treba dalje nabrajati, jer je univerzum hrane, kao i svaki drugi, bezgraničan. I tako je oduvek bilo. Rečnici jestivih namirnica broje milione jedinica, svaki narod, klasa, stalež, kasta, pa i manja društvena grupa, svaka epoha, kultura i civilizacija imali su ishranu po sopstvenoj meri, ukusu i nužnosti. Ono što našu epohu čini specifičnom u tom pogledu vezano je za dve stvari. Prvo, što se veliki broj mogućnosti tog bezgraničnog univerzuma spojio na jednom mestu, na velikoj pijaci globalnog potrošačkog društva. I drugo, što je hrana stekla dignitet relevantnog naučnog predmeta, naročito kada je o društvenim i humanističkim naukama reč.

Hrana, naročito vino, slavljene su u poeziji koja je umela da otkrije njihov simbolički smisao i vezu koju su uspostavljali između duha i tela. Sigurno je da su sve religije i jednostavni ili složeni religijski sistemi hrani davali višestruk smisao koji je omogućavao da ona bude jedan od najmoćnijih simbola kojim se regulisao društveni život u celini: od podele rada do potvrđivanja hijerarhijskih struktura, do morala zajednice i njenog odnosa prema onostranom. Mnogoznačnost simbola hrana je imala i u državi, od monarhija i imperija do komunističkih totalitarnih. Kao snažan komunikacijski kôd i multivokalni simbol, ona je učestvovala, a to čini i danas, u spajanju i razdvajanju unutrašnjeg i spoljašnjeg, privatnog i javnog, pojedinca i zajednice, ženskog i muškog, prirode i kulture. Kao društvena činjenica, ona spaja i razdvaja narode i nacije, klimatska i geografska područja, klase, religije. Drugim rečima, hrana je ne samo osnovni agens i garant biološkog opstanka već i "totalna društvena pojava" s obzirom na to da u sebi sažima različite nivoe društvenosti kroz međudejstvo realnog i imaginarnog čijim domenima podjednako pripada. Štaviše, ona totalizuje ljudsko biće jer spaja fiziološko s imaginarnim, hemijske procese sa simboličkim ali učestvuje i u oštrom podvajanju tih domena egzistencije.

Postavlja se pitanje zašto je naše doba toliko opterećeno hranom i zbog čega danas toliko nauka i mnoge druge specijalnosti rade na objašnjenju njenih različitih aspekata. Jedan od razloga svakako leži u generalnom "opuštanju" pred pojavama telesne, prirodne ili biološke suštine ljudskog roda, što je u zapadnoj tradiciji od Platona, preko hrišćanstva, i kasnije, naročito od Dekarta, pripadalo nižem poretku postojanja, prolaznom i nedostojnom diskurzivnog mišljenja. Pripadajući istovremeno biološkom, materijalnom i prolaznom, hrana iako univerzalna i nužna ali efemerna pojava u okviru društvenog života nije zasluživala da postane predmet naučnog, "ozbiljnog" mišljenja. Većina sociologa i antropologa, koji sa danas bave ovom temom, ističe paradoks koji proizlazi iz neslaganja između objektivne, životne relevantnosti i značaja hrane i drugorazrednog mesta koje je ona zauzimala u okviru naučnog interesovanja. Bart je lepo na to ukazao kad je rekao da je "hrana beskorisan i grešan predmet istraživanja". Kada je jednom i ušla u opseg interesovanja nauke,

ona je dugo pripadala "sitnoj sociologiji", kako kaže Grinjon, koja se zasniva na "učenom žargonu koji se u stvari vrti oko ideja nastalih u okviru agroprehranbenog, medicinskog ili gastronomskog znanja. Efemerna u svojoj osnovi, hrana je kao predmet istraživanja slična prolaznoj pozorišnoj igri koja tragove ostavlja na čulima, uspomenama i emocijama, te nema trajnost relevantnog naučnog predmeta.

Međutim, otkad su se promenile teorijske orijentacije i pristupi vlastitom predmetu u okviru društvenih i humanističkih nauka, posebno antropologije i sociologije time što je svakodnevni život postao pravoverni predmet izučavanja, hrana na velika vrata ulazi u "ozbiljnu" nauku. I sve više zahvaljujući širenju i sveobuhvatnosti pojma kulture koji se više ni izbliza ne odnosi samo na uzvišene proizvode ljudskog duha, već na sve moguće oblike ispoljavanja i predstavljanja različitih društvenih grupa i pojedinaца, ali i otkriću da hrana predstavlja kamen temeljac svake kulture. Od šezdesetih godina prošlog veka do danas naučno interesovanje za hranu buja u mnogim pravcima tako da je ona stekla dignitet epistemološki priznatog predmeta i postala relevantna akademska disciplina. U međusobnom dosluhu, različite discipline uzimaju ovaj predmet s naučnom ozbiljnošću koja podrazumeva razvijene postupke proučavanja, svest o značaju teme ali i upotrebljivost podataka u okviru društvenog planiranja. Ukoliko je hrana na početku formiranja naučnih disciplina bila žrtva biološkog i sociološkog redukcionizma, danas je ona privilegovana tema interdisciplinarnog izučavanja i novog razumevanja veze između prirode i kulture.

### *TEORIJSKI PUTOKAZI*

#### *Oci osnivači*

Ovde nam nije cilj da damo celovitu sliku razvoja discipline, već samo osnovne teorijske impulse i pravce koji se smatraju "osnivačkim" za kasnija mnoga parcijalna istraživanja. Moglo bi se reći da je kulturna i socijalna antropologija dala prve podsticaje u istraživanjima vezanim za religije "primitivaca" i uloge koje ona ima za održavanje društvenog poretka, naročito u vezi s prvobitnim tabu zakonodavstvom i ritualima žrtvovanja. Već tada je hrani implicate pri-

znata simbolička vrednost s obzirom na to da je uočeno da ima značajnu ulogu u komunikaciji između svete i profane stvarnosti. Iako u svom rigidnom sociologizmu, to jest u naporu da tačno odredi domen sociologije i prirode “društvene činjenice”, Emil Dirken, u delu *Pravila sociološkog metoda*, na osnovu negativne definicije, hranu i piće stavlja u domen biološke egzistencije, on, ipak, u istom tekstu priznaje da je hrana oblik primarne socijalizacije. Od momenta kad dete uči kako “da jede i pije, po utvrđenom rasporedu, prema konvencijama koje mu se od prvih dana života nameću kao pravilo, biološki činovi se uključuju u svet društva i postaju njen deo”. U drugom kapitalnom delu, *Elementarni oblici religijskog života*, razvijajući teoriju o ogromnom društvenom značaju svetkovine za koheziju i formulisanje identiteta društva, Dirken ukazuje na značaj zajedničkog obroka kao vrhunca svake svetkovine. Frojd, kao i Dirken, inspirisan zapažanjima Robertsona Smita o primarnoj ulozi rituala za religijski život, posebno se baveći ritualom žrtvovanja, takođe iznosi gledište da je zajednički obrok, komezelizam, suštinski značajan za uspostavljanje vitalne veze s onostranim, jer čin inkorporiranja “svete supstance” žrtvovane životinje obezbeđuje “osvećenje” svakog člana koji u njemu učestvuje. Hrana je, dakle, biološka supstanca s najvišim stepenom simboličkog dejstva i značenja. Kasnija hrišćanska euharistija takođe je osvetila hleb i vino, dakle, hranu, i učinila je najvišim od svih mogućih simbola – simbolom Hristove žrtve.

Osnovni teorijski problem vezan za hranu leži u činjenici njene dvostruke prirode: njenoj biološkoj i društvenoj dimenziji i potrebi da se ti domeni u naučnom diskursu odvoje i definišu. U tom pogledu su se, od samog početka, inicirala dva pravca. Prvi, inspirisan Dirkenovom sociologijom i njegovim nastojanjem da se jasno omeđi pojam “društvene činjenice” i definiše u odnosu na bilo koju drugu, što će posebno uticati na sociologiju i njenu kasniju zainteresovanost za “konstrukciju identiteta”. Drugi, koji potiče od Mosovih *Telesnih tehnika* i objašnjenja modaliteta izražavanja telesnosti u međudejstvu psihološkog, fiziološkog i društvenog aspekta, što će otvoriti put za interdisciplinarno tumačenje problema hrane i ishrane, u manjoj ili većoj saradnji antropologije, etnologije, psihologije, medicine i paleontologije.

*Funkcionalizam u kulturna antropologija*

Kada je o novijim istraživanjima hrane u društvenim naukama reč, najčešće se u literaturi pominju tri osnovna pravca razvoja sociologije/antropologije hrane, mada je takva podela sumarna s obzirom na to da veliki broj parcijalnih istraživanja ne mora nužno da se uklopi ni u jedan od tri osnovna. Ipak, pomenućemo ih da bismo se lakše snašli i razabrali u nepreglednom moru tema vezanih za ovaj fenomen. Oni nisu isključivi i kako je to slučaj u društvenim naukama, po rečima Gudija, inovacije i u toj oblasti ne znače potpun preokret, već češće promenu naglaska, upojednačavanje problema i delimičnu promenu ugla gledanja (naglasak na društvenom subjektu ili na strukturi, sinhronijskoj ili dijahronijskoj ravni, na statičnoj ili dinamičnoj paradigmi, itd.).

Prvi bi bio funkcionalistički pristup, koji se posebno bavi načinom organizovanja prehrambenih sistema proizvodnje, distribucije i konzumacije, te stepenom i vrstom uticaja tih sistema na stabilnost određene društvene zajednice. S tačke gledišta održanja stabilnosti zajednice, hrana se shvata kao jedan od osnovnih faktora socijalizacije, mehanizam na osnovu kog se stvara mreža zavisnosti i saradnje među različitim segmentima društva i kao medijum održanja nejednakosti. I obrnuto, kao faktor nestabilnosti koji dovodi do disfunkcionalnih pojava kao što su glad, bolest, strahovi ili anksioznost koji mogu u manjoj ili većoj meri destruktivno da utiču na funkcionalnu celinu i stabilnost određenog društva. Ovom pristupu naročito je sklona britanska škola socijalne antropologije koja je izrasla na delu Malinovskog i njegovog istraživanja veza između religijskih verovanja i običaja s raspodelom hrane kod Trobrijandana. Pomenuta učenica Malinovskog, Odri Ričards, posebno se bavila simboličkim elementima hrane i ishrane u plemenu Bemba, koji utiču na potvrđivanje srodničkih veza i odnosa. Njen stav da je ishrana kao biološki proces fundamentalniji od seksualnosti, zasniva se na jednostavnom argumentu da svako ljudsko biće može da živi bez seksa, ali ne može bez hrane. U tom smislu, ona se bavi i problemom gladi kao odlučujućim činiocem u ljudskim odnosima, najpre u okviru porodice, zatim u širim društvenim grupama, selu, generaciji ili političkim uslovima. Redklif Braun, kao funkcionalista sklon Dirjemu, pokazao je na koji način funkcionišu prehrambeni tabui u ceremonijalnim

i ritualnim radnjama čiji je cilj socijalizacija pojedinaca u širu društvenu zajednicu. Na primeru simbiotičkog odnosa koje pleme Nuer ima sa svojom stokom on otkriva obrazac na osnovu kog srodnička i prostorna organizacija proizlaze iz proizvodnje i distribucije hrane i utiču na političke aspekte organizacije društva. Time se različiti nivoi društvenosti, u čije okvire ulazi i hrana, razumeju kao funkcionalna celina koja utiče na međusobnu saradnju i čuvanje određenih društvenih struktura. Mnogo kritikovana, ova škola, koja je najviše bila vezana za društva jednostavne strukture, u novije vreme, opremljena novim metodologijama, okrenula se modernom industrijskom društvu.

U ranoj kulturnoj antropologiji treba pomenuti Lovijevu delo koje se bavi tehnikama kuvanja, što će posebno razvijati ne samo antropologija već i arheologija. Tako Lerua-Gurana zanima način na koji se pripremala hrana od najranijih vremena, kako se filtrirala, sekla, rendala, kuvala, konzervirala, sušila, dimila, kao i klase namirnica koje su pripadale životinjama, biljkama, mineralima, začinima, pićima, otrovima, stimulantima, da bi otkrio način na koji su se svi ovi elementi spajali u određena jela. Iz ove tradicije razviće se niz konkretnih istraživanja koja se bave lokalnim običajima, načinima pripremanja hrane u raznim delovima sveta.

U okviru kulturne antropologije, naročito između dva rata kad se razvio koncept kulturnog obrasca, posebno je bila zanimljiva tema odnosa između sistema ishrane u određenom društvu i ličnosti, što se moglo nazvati etničkim stilom. Takva istraživanja dovodila su u neposrednu vezu navike u ishrani s dubljim kulturnim strukturama, običajima i naravima. Odatle će se poentirati razlika između kultura i religija koje utiču na stvaranje veće ili manje sklonosti ka hedonizmu, to jest asketizmu, ili otkrivati uticaj nacionalnih stilova ishrane na kulturne obrasce, etička uverenja i pogled na svet.

#### *Strukturalizam*

Drugi značajan pravac jeste strukturalizam koji je s Levi-Strosom ustanovio pojam *kuvanja* ili *kulinarstva* kao centralnih za razumevanje odvajanja kulture od prirode, čime je sâm pojam hrane dobio značaj koji ranije nije imao. Imajući za cilj da objasni društvo



kao celinu, oslonjen na teoriju komunikacije, Levi-Stros pokušava da dekodira nesvesne strukture kuvanja na isti način na koji je to nekoliko godina ranije učinio sa strukturama srodstva. Čovek je “životinja koja kuva”, a kultura ima poreklo u korišćenju vatre za kuvanje. Kuhinja je u pravom smislu reči univerzalna forma ljudske delatnosti: koliko god da ne postoji ljudsko društvo bez jezika, tako ne postoji nijedno društvo koje na ovaj ili onaj način ne kuva određene namirnice. Kuhinja jednog društva je jezik na koji ono prevodi svoje nesvesne strukture i pokušava da razreši i razotkrije kontradikcije.

Pre nego što je razvio teoriju o kulinarskom trouglu u “Elementarnim strukturama srodstva”, Levi-Stros je analizirao princip reciprociteta između dara i uzdarja, nastavljajući delo svog velikog prethodnika Marsela Mosa. Posmatrajući ponašanje za stolom u jednom savremenom radničkom restoranu, on je zapazio da u svakom obroku postoji čvrsta i tečna hrana (jelo i piće – vino) koja ima različit status u procesu razmenjivanja ljubavnosti. Tako je, naizgled bez ikakvog razloga, jedan gost za stolom iz svoje flašice sipao susedu vino u čašu, a drugi bi učinio isto. Jasno je da u ovakvim gestovima ne postoji nikakav stvarni interes, već da se sistem reciprociteta, pažnje i ljubavnosti, uspostavlja na različitim nivoima, u ovom slučaju na nivou hrane, i da je on značajan oblik simboličke komunikacije i učvršćivanja društvenih veza. Ovo zapažanje koje je Levi-Strosu moglo da koristi za formulisanje integralne strukturalističke teorije, pokazalo se da predstavlja osnovu svakog razumevanja hrane kao osnovnog komunikacijskog kôda društva: među i u okviru klasa, među polovima, članovima porodice, itd.

Osnova svakog strukturalističkog pristupa jeste da se hrana mora posmatrati u okviru šireg sistema i da se nijedna namirnica niti običaj ishrane ne sme posmatrati izolovano, nezavisno od društvenog i kulturnog konteksta. Meri Dagleas je tako rekla da “pravila o onome šta je jestivo ne mogu se razumeti drugačije sem strukturalno, a ne na osnovu pokušaja da se otkriju odnosi uzroka i posledice, uticaja jednog na drugo shvaćenih izolovano. Strukturalna interpretacija otkriva kako se pravila ponašanja udružuju da bi stvorili inteligibilne obrasce”.

Levi-Stros pokazuje da postoje empiričke kategorije koje su stalne i operativne u svim kulturama, iako je

njihova sadržina varijabilna, tj. zavisi od toga kako ih oblikuje određena kultura. Univerzalni poredak ljudske misli, koja se zaniva na binarnim opozicijama koje postoje u mitskom mišljenju, proširuje se na sve oblasti života tako da opozicija *sirovo-kuvano* predstavlja način na koji se kultura izdvaja iz prirode. Na osnovu analogije s fonemama i mitemama, Levi-Stros stvara koncept *gustem*, kao minimalnu jedinicu određenog kulinarskog sistema. Toj osnovnoj opoziciji pridodat je treći član, *pokvareno (trulo)*, što predstavlja svojevrsnu prirodnu transformaciju sirove hrane. Odatle on konstruiše tzv. kulinarski trougao koji označava fundamentalne kategorije sirovog, kivanog i trulog. Sirovo se nalazi između prirode i kulture i stoji nasuprot ovim dvema kategorijama, dok je kuvano apsolutno kulturni koncept, a trulo promena koju vrši priroda. Razni oblici kuvanja mogu da se ucrtaju u taj trougao. Pečeno se nalazi pored sirovog jer podrazumeva tehniku direktne upotrebe vatre bez bilo kakve druge vrste medijacije. Kuvano je tehnika koja dovodi do raspadanja određene namirnice, ali na osnovu dvostruke medijacije – vodom i posudom u kojoj se kuva, pa se prema tome tumači kao prvorazredni kulturni koncept. Uz ove osnovne oblike intervencije na prirodu treba uključiti i dimljenje koje se, po Levi-Strosom shvatanju, približava najapstraktnijoj kategoriji pečenog, i pored jednostavne medijacije dimom i vazduhom spada u kategoriju kulture. Ono što iz ove koncepcije kulinarskog trougla, čini se, izgleda najznačajnije nije samo insistiranje na univerzalnosti empirijskih kategorija sirovog, pečenog, kivanog, dimljenog, barenog i trulog već, pre svega, zaključak da među njima postoji određen konstantan odnos zavisao od određenog društva. Tako, na primer, suprotnost između pečenog i kivanog funkcioniše u ogromnom broju kultura gde se pečeno uvek vezuje za ceremonijalnu, svečarsku ishranu, dok je bareno intimno, porodično i vezano za zatvorene društvene grupe.

Polazeći od strosovskog intelektualizma, Meri Douglas u svom poznatom klasičnom radu o zabranama u judaizmu dokazuje da taksonomijsko nepripadanje određenih životinjskih vrsta sistemu razvrstavanja koje nameću kultura i određeni principi njoj svojstvenog mišljenja, utiču na to da se određene životinje smatraju nejestivim i zabranjenim. Tako, na primer, shvatanje preživara i papkara kao jestivih

životinja učinilo je da se svinja izbaci iz tog sistema, jer ne odgovara prvom uslovu. Sistem klasifikacije koji se iščitava na svim nivoima funkcionisanja društva, u ovom slučaju jevrejskog, ne može imati nužnu čvrstinu i koherentnost ukoliko priznaje odstupanje. Odatle i zabrane. Ovo se ne odnosi samo na svinjsko meso već i na zabrane da se jedu morske životinje koje nemaju riblju kost i peraja i određene ptice i životinje koje gamižu, a logika sistema klasifikacije koja podrazumeva da se svet sastoji od vazduha, zemlje i vode, nužno proizvodi sistem po kom se celokupan živi svet deli prema ovim osnovnim elementima kosmosa/prirode. Na osnovu ove primarne podele postoji detaljnija klasifikacija jestivih životinja kojom se u Levitskim zakonima tačno objašnjava zašto se jedne smeju jesti a druge ne, koje su zabranjene, to jest nečiste i opasne.<sup>1</sup> Meri Daglas je ovom analizom htela da dokaže da su netačna mišljenja da se ovde radi o iracionalnosti, čistoj proizvoljnosti, besmislici ili pukoj disciplinatorskoj funkciji zabrana, već da svaki sistem ishrane ima svoju duboku simboličku logiku.

Da bi dokazala i pokazala još na nekim drugim primerima kako ta logika funkcioniše, usredsredila se na strukturalnu analizu tipičnog britanskog obroka uzimajući za primer svoju porodicu. Ustanovila je da on ima uvek tripartitnu strukturu (jedno naglašeno i dva nenaglašena, prateća jela), i ta formula se primenjuje u svim prilikama, s tim što postaje složenija, od običnog dnevnog, preko nedeljnog do svečarskog, čuvajući uvek istu esencijalnu strukturu. Ona kategorizuje hranu i piće kao dva elementa strukture različitog simboličkog značenja: hrana je snažnije socijalno determinisana i uvek vezana za zatvoren krug ljudi, dok je piće izraz otvorene strukture i deli se sa širim krugom ljudi. Njena pronicljiva analiza poseb-

---

1 “3. Ne jedite ništa gadno, 4. Ovo su životinje koje ćete jesti: goveče, ovcu, kozu, 5. jelena, srnu, bivola, divokozu, jednoroga i kozu kamenjaču, 6. I sve životinje koje imaju papke razdvojene na dvoje i koje preživaju između životinja njih jedite, 7. Ali ne jedite onijeh koje samo preživaju ili koje imaju papke razdvojene na dvoje kao: kamile, zeca, pitomoga zeca, jer preživaju, a nemaju papaka razdvojenih: da vam je nečisto; mesa od njega ne jedite i strva se njegova ne dohvatajte; između onijeh što su u vodi jedite ovijeh što god ima pera i ljuske” ( Zakoni ponovljeni XIV)

no je zanimljiva kao primer strukturalističke analize *par excellence*, čime do izražaja dolaze i sve njene slabosti. Prva je svakako statičnost koja zaboravlja na kontekstualne varijacije. Druga je ona na koju upućuje Sperber kad kognitivističku paradigmu u osnovi taksonomijske analize tumači kao nedostatnu za razumevanje višeslojnosti simboličke misli.

#### *Developmentalizam*

U anglosaksonskoj literaturi Levi-Strosov strukturalizam shvata se kao ponavljanje već odavno rečenog, ili intelektualne konstrukcije bez nekog višeg smisla, a naročito bez ikakve upotrebljivosti. Tako Menel smatra da su strukturalističke konstrukcije vezane za otkriće univerzalnog principa ljudskog mišljenja u stvari “istraživanja najlakšeg mogućeg puta” ili “intelektualistička obrada popularnih stereotipa”. Ideja o “hrani dobroj za mišljenje” izazvala je reagovanja struja sklonijih materijalističkom i utilitarističkom tumačenju pojava vezanih za ljudsku ishranu, kao i onih koje zagovaraju dinamički pristup društvu, bilo da se radi o klasnoj, grupnoj ili kulturnoj dinamici. U ovu grupu je Ani Markot uvrstila Marvina Harisa, Džeka Gudija, Sidnija Minca i nazvala ih *developmentalistima*, mada se i tematski i po postupcima međusobno razlikuju. Vezuje ih, međutim, implicitno ili eksplicitno osporavanje strukturalizma i otpor prema statičnoj koncepciji hrane. Najznačajniji zagovornik prve struje Marvin Haris, izazvan idejom o “hrani dobroj za mišljenje”, tvrdi suprotno: ljudi jedu “ono što je dobro za jelo”. Materijalistički pristup je uvek svestan prvenstva ekoloških, ekonomskih i društvenih nužnosti kao odlučujućih za formulisanje određenih sistema ishrane tako da Haris zabrane jedenja svinjetine u judaizmu i islamu i govedine u Indiji objašnjava u tom ključu. Svestan religijske pozadine i značenja koji se najčešće uzimaju kao samorazumevajući, Haris ove zabrane smatra posledicom klimatskih i prirodnih uslova na Bliskom istoku, a ekonomskih u Indiji. U prvom slučaju pustinjski ambijent, bez vode i blata i hladovine, posebno ne odgovara gajenju svinja koje u suvom području teško mogu da opstanu i kao svaštojedi predstavljaju konkurenciju ljudima. Takvi uslovi, međutim, zadovoljavaju ovce, goveda i druge papkare koji se hrane biljnom žilavom hranom nepogodnom za ljudsku ishranu. U slučaju zabrane jedenja govedine u Indiji,

na prvi pogled potpuno nelogičnoj u društvu koje poseduje ogromnu količinu stoke i veliki broj stanovnika, reč je o racionalnom postupku proizašlom iz svesti da je prisutni tip stoke mnogo pogodniji za volovsku vuču i za dobijanje mleka nego za ishranu. Živeći u nestabilnim uslovima, služeći kao sredstvo za održavanje poljoprivrede, goveda su čuvana zabranama od mogućih iskušenja da ne bi u "gladnim godinama" poslužila kao hrana, čime bi, već u sledećim sezonama, bila potpuno ugrožena poljoprivredna proizvodnja.

Interesantna je Simonsova ekstenzivna analiza zabrana vezanih za životinje (svinja, goveče, perad, jaja, kamila, konj i pas) koje on tumači kao ekskluzivističke strategije određenih društvenih grupa koje žele da se razlikuju od drugih konkurentnih grupa. Tako, na primer, bramani se odriču mesa da bi povratili autoritet u odnosu na asketsku i rigidniju religiju budizma, a bliskoistočna nomadska plemena svojim religijskim zabranama formulišu jasnu razliku u odnosu na susede koji su se bavili poljoprivredom i gde je svinja bila povlašćena.

Mnoga materijalistička objašnjenja zasnivaju se prevashodno na higijenskim razlozima kao što je, na primer, nepogodnost tople klime za svinje koje šire trihinozu i slično. Međutim, pokazalo se da su ovi redukcionistički pristupi nezadovoljavajući iz mnogo razloga. Pomenućemo samo nekoliko. Mnoge druge tople klime gaje i poštuju svinjsko meso. Ako se prihvati Harisov stav da je svako društvo toliko racionalno da je uvek u stanju da pronađe ono što je za njega najkorisnije, postavlja se pitanje zašto se na Bliskom istoku uspostavlja tabu za životinju koja tu ne može da opstane, ne postoji i nema nikakvu funkciju u određenom društvu. Ukoliko je istina da se izbor hrane, i čitava kulturna građevina zasnovana na tom izboru, određuje na osnovu odluka koje u dugom toku vremena pojedinci, ili celo društvo, donose da bi omogućili optimalne uslove za sopstveni opstanak, ostaje i dalje otvoreno pitanje mitova, verovanja, odbijanja, zabrana, tabua, prekoračenja pravila, kulturnih i socijalnih uslova, latentnih razloga koji proizlaze iz kolektivnog nesvesnog psihizma, dinamičkih, istorijskih uslova itd. Pokazalo se da svaki teorijski ekstremizam, kada je reč o materijalističkoj ali i o kulturalističkoj paradigmi, ne može da zahvati kompleksnost fenomena hrane. Haris je preterao ka-

da je rekao da se kulturalizam bavi okultnim u hrani, ali je istina da on potpuno zapostavlja ekološke i ekonomske uslove koji utiču na prihvatanje određenog sistema ishrane. S druge strane, materijalizam ume da prenebregne socijalne pretpostavke, pa i one koje su vezane za adaptaciju a koja utiče na pojave kao što je različitost krvnih grupa ili prilagodavanje pijenju mleka uprkos činjenici da ljudski organizam tokom rasta i starenja gubi neophodne enzime za varenje laktoze. Zato bio-eko-antropološki pristup izgleda nužan da bi se, koliko je to uopšte moguće, zahvatila celina problema ljudske hrane i ishrane. U tom pogledu je dobar primer Rapaportovo tumačenje žrtvovanja. On pokazuje da u društvima gde vlada ozbiljna oskudica u kalorijama i masnoćama jedenje žrtvenih životinja nije samo religijski čin već način da se nahrani stanovništvo. Nutricionalna korist vezana je za društvenu, što se ogleda u činjenici da se na osnovu žrtvene gozbe moralno i kao centar moći afirmiše mali vladajući sloj.

Odnosi moći u određenom društvu, hijerarhijske strukture, klasna diferencijacija, direktno se reperkutuju na ishranu i uslovljavaju različite tipove, to jest sisteme ishrane. Jedan od najznačajnijih istraživača ovog odnosa je Džek Gudi, čije delo *Kuvanje, kulinarsvo i klasa* predstavlja klasičan rad u ovoj oblasti. Njegova studija, iako u osnovi antropološko-etnografski rad, daleko prevazilazi te okvire i predstavlja komparativnu analizu različitih sistema ishrane prateći promene koje je izazvala industrijalizacija hrane i kolonijalizacija.

On najpre definiše elemente sistema ishrane koji se stvara u međudejstvu prirodnih uslova, društvenog i ekonomskog ustrojstva i kulturnih kategorija koje ga izražavaju, da bi se usredsredio na pitanje zašto *visoka kuhinja* postoji samo u nekim društvima. Iako klasna i politička diferencijacija postoji u svim društvima, pa i u afričkim koje on posebno analizira, kulinarska kultura zasnovana na značajnoj razlici između visoke i niske ipak postoji samo u nekim.<sup>2</sup> On

---

2 Na osnovu toga postoji i mišljenje da se može govoriti samo o tri velika gastronomska sistema: kineskom, indijskom i francuskom, a da su ostale kulture male specifične "kuhinje" koje su u manjoj ili većoj meri bile pod uticajem ovih velikih sistema.

to pitanje otvara na primeru dva afrička društva koja se znatno razlikuju po političkom i društvenom uređenju, obrednim pravilima, okruženju, odnosu prema gostoprimstvu, ali imaju iznenađujuće sličan oblik kuhinje. Da bi to objasnio, on prelazi na analizu onih društava koja poznaju visok stepen diferencijacije kuhinja, drevni Egipat, Kinu, Indiju i Zapadnu Evropu da bi se vratio u kolonizovanu Afriku i usredsredio na promene koje su Evropljani i industrijalizovana, tehnološki obrađena hrana doneli u jednostavna, tradicionalna društva. Mnogo pre nego što je globalizacija zahvatila sve aspekte života i sve prostore na našoj planeti, Gudi je anticipirao koliko duboko novi poredak sveta zadire u ukorenjene navike koje su vekovima bile u direktnoj zavisnosti od prirodnih uslova.

Stepen društvene diferenciranosti u pomenutim afričkim društvima Gudi smatra nedovoljnim da bi iznedrila i razlikovanje između visoke i niske kuhinje, nazivajući ta društva “hijeratičkim” nasuprot hijerarhijskim društvima pomenutih velikih civilizacija. Pored klasne ili kastinske diferencijacije za razvoj visoke kuhinje posebno je značajna i polna, rodna diferencijacija. Ispostavlja se da je u afričkim društvima, gde se nije razvila visoka kuhinja, ceo proces pripreme i distribucije hrane vezan za žene, dok su u ovim drugim, profesionalni muškarci odgovorni za kreaciju aristokratske hrane. Gudi primećuje da se još od starog Egipta pojava dvora i dvorjana u ratničkim društvima povezuje sa činjenicom da su muškarci u elitnoj kuhinji zamenili žene.

Kada je o visokoj kuhinji reč, postavljalo se pitanje zašto je u monarhističkoj Evropi Francuska jedina razvila visoku kuhinju dok su ostale zemlje, posebno Engleska, u tom pogledu ostale vezane za jednostavnije oblike kulinarstva. U tom smislu je Menel, na Gudijevom tragu, ukazao da osnovni razlog te disproporcije leži u različitoj ulozi dvora koji je u Francuskoj, kao najveći autoritet i centar političke i društvene moći, formulisao i diktirao pravila “nadmatanja i umetničke konzumacije” “mukotrпно pripravljenih sosova i sofisticiranih jela – skupocenih po utrošenom vremenu, trudu i sastojcima”, dok je u Engleskoj aristokratija, samostalna i odvojena od dvora, ostala vezana za jednostavne obrasce “kuvanog mesa i pudinga”. U Francuskoj je organizacija društvenog života podrazumevala postojanje otvo-

rene gradske pijace koja je tokom cele godine nudila neophodnu hranu, dok je u Engleskoj vezanost za posed uslovljavala i veću zavisnost od prinosa i godišnjih doba. Posle Revolucije, kad *haute cuisine* prelazi u restorane i postaje vrsta javnog dobra, pravila i navike visokih klasa prenose se na šire slojeve i francuska visoka kuhinja širi uticaj u celoj Evropi i SAD, što Menel naziva “francuskom kulinarskom kolonijalizacijom”.

Gudi je u svom radu pokazao da pismenost, kao privilegija elite i visokih slojeva, igra veliku ulogu u formulisanoj složenosti sistema visoke kuhinje čija je posledica zaoštravanje razlika u stilu života u svim aspektima, pa i u kulinarstvu. Ovu temu takođe obrađuje Menel u kontekstu Evrope ukazujući koliko su opšta pismenost i štampa uticali na promene u okviru sistema ishrane. Pojava pisanih kuvara znatno je doprinela procesu nivelisanja kulinarskih razlika i implementaciji aristokratskih gastronomskih tradicija u okviru širih društvenih slojeva. Danas, izdavačka industrija i mediji nastavljaju ove procese u funkciji globalizacije tako što recepti i tradicije najrazličitijih kultura, doskora nepoznati i egzotični, postaju sastavni deo različitih lokalnih kuhinja, obogaćujući ih ali i menjajući specifičnosti u najrazličitijim pravcima.

*“Proces civilizovanja” – Norbert Elias*

Mada Menel, Markot i Oterlo ne uključuju Norberta Elias u krug developmentalista, njegovo kapitalno delo *Proces civilizacije* jedno je od najznačajnijih za dinamičko razumevanje odnosa između telesnog, socijalnog i psihološkog kao aspekata celine društvenog života, pa i hrane kao njenog dela.<sup>3</sup>

Kritičar svakog statičkog modela istraživanja društva koji odnos društva i pojedinca tumači kao susret dva različita, zaokružena entiteta, Elias se obraća istorijskim procesima uveren da oni “mogu da ukažu na budućnost”. U sveobuhvatnoj analizi razvoja “naravi” i uticaja dvorskog društva u Evropi, ponašanje za trpezom, priprema hrane i uopšte odnos prema njoj zauzimaju značajno mesto i krucijalni su u “procesu

---

3 Ovo delo je prevedeno na srpski jezik i zato Norbert Elias, uprkos svom značaju, nije uvršćen u stranice ovog tematskog broja KULTURE.



civilizovanja”. Ponašanja i odnosi koji vladaju za trpezom postavljenoj tako da svaki pojedinac ima svoj tanjir, viljušku, nož i kašiku, ograničena količina iznesene, unapred pripremljene i isečene hrane nisu oduvek bili opšteprihvaćeno pravilo, već proizvod dugog procesa koji je evropsko društvo pretrpelo od srednjeg veka do danas. Civilizovanje se zasniva na mreži složenih, “figuralnih” odnosa koji se uspostavljaju između društva i pojedinca u procesu socio i psihogeneze kao neodvojivih i međuzavisnih. Oni su isprepletani finim nitima tako što celokupan društveni život, u svim aspektima, ekonomskom, socijalnom, kulturnom, iznutra određuje ponašanje, stavove, osećanja pojedinaca koji, uzvratno, stvaraju i menjaju društvo. Promene na makrodruštvenom planu odražavaju se na mikrosocijalnom planu, na svakodnevni život ljudi, na način izražavanja afekata, psihološke stavove, običaje, međusobnu komunikaciju, ponašanje, itd. Glavni proces civilizovanja u Evropi išao je u pravcu obuzdavanja nagona i agresivnosti, jačanjem svesti i usložnjavanjem doživljaja pojedinca, okretanja vlastitoj unutrašnjosti, što je učinilo da se srednjovekovna bahatost i otvoreno iskazivanje nagona i emocija rafinira uvođenjem sve većeg broja pravila. Srednjovekovni feudalni život u relativnoj prehrambenoj oskudici i nesigurnosti poznavao je gargantuovske gozbe gde se neobuzdano prežderavalo na posedima ratničke vlastele, u zamkovima feudalnog ritterskog plemstva. Meso, retko u oskudnim vremenima, proizvodilo se uglavnom za više slojeve, naročito za gozbe i svetkovanja. To je bilo vreme kada su se cele životinje pekle i čerečile za stolom, jelo prstima, pilo iz istog pehara, pljuvalo unaokolo, rečju, kada je nagonski život imao apsolutnu slobodu. Kada srednjovekovni feud zamenjuje dvorska kultura, kada se spoljno nasilje i ratovanje zamenjuje mnogo čvršćim državnim ustrojstvom i kompleksnijim podelama društvenih uloga, tokom nekoliko vekova, prežderavanje zamenjuje briga o regulisanju i obuzdavanju apetita, a kolektivizam za trpezom zamenjuje individualizacija. Među mnogim primerima, Elijas pokazuje kako nož, kao deo pribora za jelo, gubi značenje važnog predmeta koje je imao u ritterskom ratničkom ambijenu i počinje da se tretira kao potencijalno opasan predmet zaštićen mnoštvom zabrana. I viljuška ulazi u upotrebu da se ruke ne bi mastile, što ranije nije predstavljalo nikakvu smetnju; pehari, a kasnije čaše obezbeđuju da

svako pije svoje piće. Ispečena cela životinja secka se na komade, za svakog posebno, što kasnije prerasta u čitavu umetnost serviranja jela. Ništa od svega ovoga ne događa se odjednom, već u dugotrajnom procesu istančavanja, sofisticacije i usložnjavanja pravila, niti samo od sebe već u zavisnosti od opštih tendencija promena od feudalnog do dvorskog društva i pojave novih buržoaskih slojeva.

Dinamiku ovih procesa kasnije je dopunio Viser pokazujući kako su se različiti dvorski običaji mešali i prenosili na niže klase, podsticali snobizam i vremenom postali pravilo ponašanja buržoazije. Tako, na primer, u 18. i 19. veku traje proces promene načina služenja jela sa sistema *à la française* na sistem *à la russe*, što je ostalo do danas živ običaj na svim javnim, svečarskim skupovima i u restoranima. Francuski (dvorski) model podrazumevao je da se mnoga jela zajedno iznose na trpezu samo dva puta tokom obroka, podrazumevajući aktivan odnos gostiju koji se šetaju oko stola, biraju i odlučuju o količini. Ruski model podrazumeva sukcesivno služenje jela, jedno po jedno. Gosti su pasivni i usluženi, što je način koji će prihvatiti restorani.

Na osnovu Elijasovih analiza, osnovni proces civilizacije podrazumeva jačanje osećanja stida, personalizovanje tela i telesnih radnji, umnožavanje pravila pristojnosti, prema principu od viših ka nižim klasama, da bi s razvojem buržoazije postalo trajno svojstvo šireg društva. Kao postepena izgradnja superega koji kulturno pravilo pretače u unutarnju nužnost, proces civilizovanja reperkutuje se na promenu običaja svakodnevnog života, osećanja, svesti o telu, odnosu prema suprotnom polu, deci i drugim ljudima u vidu sve većeg distanciranja pojedinca od "kolektivnog narodnog tela", karakterističnog za srednji vek. Proces civilizovanja znači i sve veći stepen interiorizacije nasilja koje se iz ratničkog društva srednjeg veka izmešta u pojedinca koji postaje polje unutarnje borbe nagona i želja, ali pripremljen da ih obuzdava i oplemenjuje.

Elijasova suptilna analiza, veoma dugo zapostavljena u naučnim krugovima, od sedamdesetih godina prošlog veka, kada je njegovo delo počelo da se objavljuje u Francuskoj, podstaklo je brojne analize uzajamnog uticaja makrodruštvenih promena na pojedinca i kulturu. On je svojim delom posebno uticao

na čuveno Burdijeovo delo *La Distinction*, objavljeno 1979, kao i na istorijsku školu *Anala* koja je od šezdesetih godina u vidu “istorijske antropologije” obogatila saznanja o običajima vezanim za hranu. Preko Francuske, Elijas je ušao u anglosaksonsku sociologiju i direktno uticao na Menelovu analizu “civilizovanja apetita” u okviru zapadne civilizacije, o čemu će biti reči.

### *Sociologija ukusa – Burdije*

Klasne distinkcije koje se reperkutuju na široko polje ishrane, od proizvodnje i distribucije, načina pripremanja, serviranja, ponašanja za trpezom, rasporeda obroka do preferencija u izboru hrane, u delu još jednog klasika u oblasti o kojoj je ovde reč, Pjera Burdijea, dobijaju mnogo složenije značenje zahvaljujući centralnom pojmu njegove sociologije, pojmu *habitusa*. Istovremena operacionalnost i višesmislenost ovog pojma omogućuje da Burdije pokaže da opredeljenje za određenu vrstu ishrane u modernom društvu ne zavisi od mesta u klasnom poretku u užem smislu, već od *ukusa* koji se u okviru, ali i mimo tog poretka gradi. Ukus kao sociološka kategorija gradi se u međusobnom dinamičkom odnosu objektivne klasne pripadnosti, statusa određene društvene grupe, koji zavisi i od “kulturnog kapitala”, stila života u koji je kao značajan faktor uključena percepcija tela i efekata koje hrana ima za život i izgled tela u okviru svake klase. Burdije izučava ukus radnika, profesionalnih i visokih klasa pokazujući da kulturni kapital profesionalnih klasa utiče na to da se one, u izboru hrane, mnogo više približuju višim klasama uprkos činjenici da su objektivno, na osnovu stvarnih ekonomskih mogućnosti bliže nižim, posebno radničkoj klasi. Ukus ne zavisi od urođenih preferencija, već je duboko društveno uslovljen i u velikoj meri zavisi od slike koju društvena klasa ima o sebi, u odnosu na druge klase. “Perceptivna struktura je ta iza koje se profilišu materijalni uslovi egzistencije objektivno podložni klasifikaciji.” Burdije tako ukida kategoriju estetskog, inače vezanu za pojam ukusa ali i prioritet ekonomskog faktora za izgradnju stila života određene klase.

Gastronomija je faktor razlikovanja na osnovu kog elite afirmišu svoju različitost od nižih društvenih slojeva. Burdije pokazuje naklonost prema navikama

u ishrani nižih slojeva, jer u njima otkriva polje na kom se široke mase “eksplicitno suprotstavljaju umećnosti legitimnog preživljavanja”. Sloboda u telesnim kretnjama, prenebregavanje medicinskih uputstava za zdravu hranu, preterivanje, nepoštovanje čvrstog protokola posluživanja i organizacije obroka, uživanje bez prepreka, predavanje hrani kao jednom od retkih zadovoljstava, nedostatak svesti o izgledu kulturno i medijski poželjnog (mršavog) tela, razlikuje ovu klasu od više i profesionalne čiji se ukusi zasnivaju na mnogo razvijenijim pravilima, odricanju i svesti o telu. Burdije smatra da je ukus radničke klase zasnovan na osvojenom prostoru slobode i spontanosti koji se siromašnima nudi kao sigurno utočište iz “sveta nužnosti”.

U izvesnom smislu, Burdije je bacio sasvim nov pogled na jednu sociološku zakonitost koju je još pre gotovo vek i po otkrio nemački ekonomista Engel. On je konstatovao, analizirajući ekonomsko ponašanje radničke klase u Belgiji, da je budžet namenjen ishrani obrnuto proporcionalan mestu na lestvici bogatstva. Prema toj zakonitosti, “što su individua, porodica ili narod siromašniji – utoliko se veći procenat njihovih primanja izdvaja za potrebe fizičkog preživljavanja u okviru čega je najznačajnija stavka ona koja se troši za prehrambene potrebe”. To se ne odnosi na apsolutne sume, već na procentualni odnos prema ukupnoj zaradi, što u stvari znači da najsiromašniji izdvajaju najveću sumu od svoje zarade za potrebe ishrane. Ova zakonitost odnosila se na ekonomsku kalkulaciju i prostu matematičku logiku na osnovu koje je hrana kao nužna za opstanak morala da bude predmet trošenja oskudnih sredstava nižih klasa, dok su druge stavke, kao što su odeća, ili zabava i zdravstvo za njih bili “višak” dostupan višim klasama. Burdije je ovu zakonitost osvetlio s tačke gledišta razvijenog kapitalizma i, menjajući optiku, pokazao da je hrana povlašćena oblast gde je simbolički moguće povratiti dignitet i samopoštovanje društvenih grupa koje realno, ekonomski i socijalno stoje na dnu društvene lestvice.

Ukoliko se prihvati Burdijeovo tumačenje, a ustanovi Engelov zakon, što se pokazalo kao istina u našem društvu danas, onda se čini da se dobija odgovor na alarmantne vesti o neproporcionalno velikim izdvajanjima za hranu u našem, siromašnom društvu. Predstavljena kao ogromna, potrošnja za

hranu naših građana, kako mediji obaveštavaju, tumači se i kao najbolji izraz iracionalnosti, primitivizma, sklonosti ka hedonizmu, nesposobnosti da se uhvati korak s vremenom, što sve stoji na putu stvaranja racionalnog utemeljenja u svetske tokove. Burdijeovo tumačenje, iako nastalo pre trideset i pet godina, uz duboko razumevanje njegovog pojma *habitus*, čini se upotrebljivim u sasvim drugačijem društvenom i istorijskom kontekstu, što je posebno značajno za one koji bi se latili posla sociološkog istraživanja hrane u sredinama izvan kruga visokorazvijenih zapadnih zemalja.

U okviru visokorazvijenog potrošačkog društva globalnih razmera, za razliku od sedamdesetih godina kada je Burdije sproveo svoje čuveno istraživanje, najuočljivija je tendencija izjednačavanja kvaliteta ishrane domaćinstava s višim i niskim primanjima. Na osnovu mnogih istraživanja, uočava se "klasna" nivelacija ukusa, to jest navika vezanih za hranu i uspostavljanje sve veće rodne diferencijacije koja se, kako mnogi pokazuju, prevashodno očitava u odnosu prema "zdravoj hrani". Ispostavlja se da su žene iz svih slojeva više sklone ovoj vrsti ishrane, mada svest o izgledu i dugovečnosti kao proizvodu ispravnog izbora hrane počinje da prožima sve slojeve društva. Pad konzumacije "sirotinjske hrane ili hrane za siromašne" (hleb, testa...) i porast konzumacije "namirnica za imućnije" (meso, riba...) delimično brišu socijalne kontraste koji se javljaju u analizama prehrambenih navika. Buržoaski model (meso za svaki obrok, a svaki obrok se sastoji od predjela, jela s mesom, povrća, sira i deserta) nastoji da se nametne i homogenizuje navike Evropljana za stolom. Radno angažovanje ženske populacije, urbanizacija, pritisak profesionalnih obaveza na slobodno vreme ljudi – sve su to činiooci koji transformišu način i stil života u uslovima transnacionalnog globalnog kapitalizma.

#### *Transdisciplinarni pristip*

"Pravoverna" sociološka istraživanja zavise od konkretnih okolnosti i fokusirana su na određene grupe koje se istražuju. Edgar Moren je sedamdesetih godina prošlog veka podstakao "interdisciplinarni", "pluridisciplinarni", možda ponajpre "indisciplinarni" pristup koji se podjednako bavi "prirodom čoveka" i "kompleksom čoveka", što će u Francuskoj,

naročito, iznedriti tzv. sociologiju čoveka koji jede (*la sociologie du mangeur*). U središtu ovog pristupa, koje je u velikoj meri antropološko i psihološko, nalazi se dvostrukost prirode čoveka kao biološkog i kulturnog bića: “Kako je moguće da ne primećujemo ono što je u najvećoj meri biološko – pol, smrt – a istovremeno ponajviše prožeto simbolima, kulturom! Naše osnovne, elementarne biološke aktivnosti – jesti, piti, prazniti se – direktno su povezane s normama, sa zabranama, s vrednostima, simbolima, mitovima, običajima, drugim rečima – sa svim onim što je najspecifičnije kulturološko. Samo tako možemo da pojmimo da je to jedan jedinstveni bio-psiho-sociokulturni sistem, integrisana celina raznorodnih elemenata, sredstvo međusobne komunikacije ljudskih bića gde se sjedinjuje biološko, kulturno i duhovno (elementi koji su istovremeno komplementarni, konkurentni i suprotstavljeni, gde se stepen integrisanosti elemenata razlikuje zavisno od pojedinca, njegove kulture i trenutka u kojem živi, itd.)”

Osnovne Morenove teze razvijale su se u Francuskoj da bi Klod Fišle u časopisu “Communications” 1979, predložio da se ustanovi celovit pristup izučavanju hrane koji podrazumeva sažimanje različitih naučnih disciplina. “Pred nama je tema koju odlikuje transdisciplinarnost, fenomen kom se može prići iz različitih uglova, a koji podrazumeva preplitanje mnoštva raznorodnih pristupa: biološkog, ekonomskog, antropološkog i etnološkog, sociološkog i psihosociološkog, psihoanalitičkog, psihološkog, istorijskog, arheološkog, geografskog i geopolitičkog i tako redom. U tom smislu, ove raznovrsne naučne discipline neće dovesti do istine ako ih shvatamo kao suprotstavljene jedna drugoj, kao zatvorene u nekakvoj kutiji poput delova složene slagalice: svaka naučna disciplina je nosilac – ali ne jednog dela istine, već jedne cele, potpune istine. Te su istine međusobno komplementarne, a ne konkurentne jer su interaktivne i neodvojive jedna od druge. To znači da bi naučna *transdisciplinarnost*, čak i kada se istraživač upušta u naučnu avanturu primenom takvog pristupa, trebalo da prevagne nad prostom *multidisciplinarnošću*.”

Fišleov članak “Gastronomija, gastro-anomija” postao je polazno štivo pokreta koji se ovde nazire i oko koga se gradi ova specifična transdisciplina. Negova osnovna teza jeste da biološko i kulturno značenje inkorporacije hrane podrazumeva postojanje jedne

vrste antropološke zakonitosti: *čovjek je ono što jede*. S te tačke gledišta, različite kulinarske tradicije prestaju da se tretiraju kao način izražavanja ili afirmacije društvenog identiteta, kao što je to slučaj u sociologiji potrošnje, ili sociologiji ukusa, već se one integrišu u samo srce procesa izgradnje identiteta. Kognitivne i imaginarne dimenzije čina ishrane podjednako su važne za “sociologiju čovjeka koji jede” (*mangeur*), što pretpostavlja da je moguće ustanoviti antropološku osnovu “večnog čovjeka koji jede”, a ona leži u činjenici da je čovjek svaštojed. Fišle kao najznačajnije izdvaja tri osnovne karakteristike ili procesa vezana za način na koji se svaštojed odnosi prema hrani: princip inkorporacije, paradoks svaštojeda i funkcionisanje klasifikatorne misli.

Paradoks svaštojeda odnosi se na činjenicu da čovjek nije predodređen za jednu određenu vrstu hrane, već iz prirode može da crpe sve dostupne resurse. Činjenica da je podjednako biljožder i mesožder, da jede semenje, insekte, žitarice, proizvode mora i reka, dakle, gotovo sve što u prirodi nije otrovno predstavlja veliku prednost i snažno adaptivno svojstvo koje se smatra i jednim od razloga njegove prilagodljivosti najrazličitijim prirodnim uslovima života. *Homo sapiens* je mogao da naseli gotovo sve dostupne prostore, sa sposobnošću da pripitomi određene i biljne i životinjske vrste i to je svakako jedan od osnovnih faktora njegove dosadašnje dominacije. Međutim, to svojstvo, kao nijedno drugo po kome je čovjek toliko različit od ostalih živih bića, ne postoji kao jednoznačna i apsolutna prednost. Naprotiv, ova osobenost proizvodi značajan sukob između onoga što Klod Fišle naziva *neofilijom* i *neofobijom*. Adaptirajući se na različite uslove, čovjek je neprekidno morao da širi broj namirnica za jelo i po principu probe i pogreške. Koliko god da je nailazio na ono što je prihvatljivo, nailazio je i na ono što je opasno i otrovno. Na tom nivou je odlučujuće iskustvo, dok na sledećem počinje da funkcioniše klasifikatorna logika koja učestvuje u preobražavanju biološke potrebe za hranom u vrednosni sistem. U osnovi te logike leži precizni “poredak jestivog” koji klasifikuje sve namirnice u dve osnovne kategorije: jestivo i nejestivo.

Sukob neofilije i neofobije uslovljava pojavu duboke anksioznosti, što je za posledicu imalo uspostavljanje čvrstih pravila ishrane koji su u određenim uslovima

štitili od nepredvidljivog, opasnog i otrovnog. Up-ravo na toj dvoznačnosti i ambivalentnom odnosu prema hrani zasniva se i čitava kultura ishrane, to jest proizvodnja određenih vrednosnih sistema koji, primarno zaštitni, ulaze u posed kulture. Time hrana postaje prvorazredna kulturna činjenica, jer iz razli-čitih mera opreza izrasta složena građevina kulturnih pravila koja se reflektuju na izbor hrane. Ove oso-bine, kako pokazuju Rozen i Fišle, nemaju samo normativnu ulogu u okviru određenog društvenog poretka već se interiorizuju na individualnom planu kao stvar unutarnjeg izbora. Hrana se klasifikuje kao jestiva i nejestiva, ali ne na osnovu njenih objektivnih karakteristika, već prvobitni strah od opasnog i kon-taminiranog prerasta u sisteme prihvatljivog ili ne-prihvatljivog prema pravilima koje nameće kultura. U izvesnom smislu, jestivo i nejestivo ima značenje binarnog razdvajanja kao što je unutra-spolja, moje-tude, dobro-loše i, najzad, kultura-priroda. Nejesti-vo, zabranjeno za jelo ima isti smisao kao Drugo, Drugi, tuđe, drugačije i samim tim opasno. Odluka određene kulture šta se sme a šta ne sme jesti ne zavisi od odluke tela, već je arbitrarna i poštuje lo-giku koja dolazi iz nekih drugih izvora.

S te tačke gledišta, u ljuskoj odluci šta će jesti nije odlučujući ukus namirnice već simboli i značenja ko-je one inkorporiraju. U određenom smislu, kako ka-že Birdsvort, mi gutamo simbole i značenja kada je-demo. Zbog tog pridodatog značenja koje dolazi iz vanbiološke, ili, bolje, duhovne sfere, prehrambeni sistemi, dozvoljeno i zabranjeno, poželjno i manje poželjno predstavljaju snažne autoritete koji su u toj meri interiorizovani da i najjača biološka nužnost najčešće ne utiče na to da se popusti pred tim zako-nom. I to prevashodno zbog jedne osnovne stvari: merila kulture smatraju se kao apsolutna, što čoveka vodi da odluku o tome šta je jestivo smatra oso-benošću same namirnice. Ona postaje ukusna ili ne-ukusna, izaziva blaženstvo zadovoljstva ili gađenje i povraćanje na osnovu simboličkog dejstva i značenja u okviru sistema kulture. U tom smislu, Levi-Stro-sovo otkriće da su određene namirnice dobre za mi-šljenje, stoji kao trajna zakonitost značenja hrane kao kulturne činjenice.

Proširivši svoje studije na istraživanja Pola Rozena koji eksperimentalno obrađuje Klajnov psihoanali-tički koncept inkorporacije, Fišle svoje objašnjenje



“principa inkorporacije”, kao drugu nepromenljivost ljudskog odnosa prema hrani, započinje iz perspektive psihologije. To znači da *čovjek koji jede postaje i sam ono čime se hrani* ili, drugim rečima, jesti, znači u sebe uneti i u sebe preobraziti osobine namirnice. Ovo je istinito s objektivne tačke gledišta, jer svi nužni hranljivi sastojci od proteina, preko ugljenih hidrata do vitamina i aminokiselina jesu u stvari telo čoveka koji jede. To isto važi i iz psihološke i iz perspektive imaginarnog – čovek veruje ili sumnja da li nešto treba da pojede na osnovu mehanizma u čijoj osnovi je nalazi *magijsko* mišljenje. Unoseći u sebe namirnicu, on sebi pripisuje njena simbolička svojstva. Crveno meso je simbol snage, krvi, muževnosti, perad i riba su nežna, feminizirana hrana koja omogućuje lakoću funkcionisanja tela i duha. Biljna hrana, puna vode, pročišćava, smiruje. Tu su opore, gorke biljke koje leče homeopatski, po principu – loše izbacije loše, itd. Biopsihološki princip inkorporacije prerasta u određeni kulturni poredak, a čin uzimanja hrane, izbora hrane, predstavlja osnovu u procesima nastanka kolektivnog identiteta i znak razlikovanja od drugih. Od Barta do Burdijea, od Arona do Fišlea, veliki je broj teorijskih radova koji s različitih aspekata ukazuju na tu funkciju čina ljudske ishrane.

#### *Antropologija imaginarnog*

Na koji način, iz kojih izvora, kojim sredstvima čovek i kulture stvaraju simbole – pitanje je koje uzdrmava gotovo sve savremene nauke. Kada je o simboličkim potencijalima hrane reč, nezaobilazna je značajna škola antropologije imaginarnog, koju je započeo Bašelar, a nastavio Diran. U složenom tumačenju arhetipskih osnova i antropoloških “shema” imaginarnog, Diran citira Bašelara koji kaže da je “stvarnost ponajpre hrana”. Razlažući procese artikulacije psiholoških i bioloških elemenata ishrane kroz društvenost, on pokazuje kako se oni preobražavaju u simbole. Hrana kao najviša stvarnost podrazumeva da čin hranjenja potvrđuje stvarnost supstancije, jer interiorizacija znači sjedinjavanje umutrašnjeg i spoljašnjeg, namirnice koja se unosi, čime se oba preobražavaju i saobražavaju arhetipskim osnovama nesvesnog. Nesvesno, opet, po svojim zakonitostima sistematizuje simbole te oni postaju osnovni sadržioi imaginacije koja se iskazuje na najrazličitijim planovima ljudskog stvaranja i delovanja. U tom po-

gledu, za proces inkorporacije posebno je važna razlika između dve osnovne strukture nesvesnog: *gutanja* i *ugriža*.

Gutanje je vezano za sisanje tokom prvobitne oralne faze, kada dete sisa majčinu dojkicu i uživa u mlakom mlazu mleka koje sa razliva po njegovim ustima. U ovoj psihološkoj fazi dete se ne vezuje za objekat jer je čitav svet koji ga okružuje doživljen kao "izvor hrane" sa kojom se, "u svojim misaonim fazama i u imaginaciji oseća sjedinjeno dok je guta, dok je inkorporira". Na mitološkom planu, srećno gutanje vraća čoveka u raj pre pada u zemaljsko carstvo, u kojem ne postoji podvojenost dobra i zla, gde se oseća kao deo celine, božanske celine kojoj pripada. Gutanje nije štetno po progutanu namirnicu, već joj se pridodaje vlastito biće, čime ona dobija posebnu vrednost i često se sakralizuje. U hrišćanskoj tradiciji, u pričešću, simboličko Hristovo telo se ili guta celo ili se kao hostija topi u ustima. Prvobitna hrana, prehrambeni arhetip je mleko, odatle i razgranata simbolika koja se vezuje za boginju majku, "dojilju i hraniteljicu". Po Diranovom mišljenju, simbolika meda je neretko vezana za simboliku mleka, naročito u skupljačkim društvima gde se med smatrao zame-nom, "dubleptom" najprirodnije hrane, "materina mli-jeka". Soma i haoma, kao sveti napici, proizlaze iz tog prvobitnog doživljaja čistote kao i drugi sveti napici, među koje spada i vino.<sup>4</sup>

Nasuprot blaženstvu sisanja stoji ambivalentna, de-struktivna, u osnovi sadistička priroda grizanja koja se najočiglednije epitomizuje u slici prvobitnog gre-ha i fatalnog zagrižaja koji obeležava čovekov pad.

4 "Ova simbolička simbioza napitka" vezuje se dalje za sim-boliku stabla čime se "napitak uključuje u dramatičnu i cikličnu mitologiju biljke", i dalje sa "kosmičkim i slikama agrarnog porijekla: Vino cveta, baš kao i loza, ono je živo biće koje neguje i za koje odgovara vinogradar". Ono, kako pokazuje Diran na primerima mita o Gilgamešu, boginji Siduri ili Kalipso iz Odiseje, "boginjom koja živi na otoku, u središtu, pupku mora", simboliše "dobro čuvanu tajnu i vodu mladosti". Svojom crvenom bojom ono je tehnolo-gijski rehabilitacija krvi... Odatle i sakramentalna uloga pijenja vina ne samo kod semita, hrišćana i naročito Man-dejaca nego i kod južnoameričkih Indijanaca i Germana. Odatle i značaj obredne gozbe na kojoj je posebno insistirao Dumezil. Uloga fermentiranih pića vezana je za indoiran-sku somu i druga obredna pića..." Diran, 229.

Diran gríženje dovodi u vezu sa ambivalentnom prirodom mesa koje simbolizuje živu tvar, pa prema tome u sebi sjedinjuje simboličke konstelacije vezane podjednako i za život i za smrt. Prisustvo ideje smrti i destrukcije podrazumeva i element nasilja odakle se na psihološkom planu razvija ambivalentan odnos prema hrani uslovljen idejom o njenoj opasnosti. Na imaginativnom planu razvija se lanac simbola vezan za refleks gríženja. Psihoanaliza ovome daje svoje tumačenje smatrajući da u osnovi ambivalencije stoji “želja deteta da ugrize majčinu dojku” koja se potiskuje i određuje detetov ulazak u svet objekata koji otad postaju dobri i zli, izazivajući nelagodnost umesto spokojstva sisanja.

Na osnovu dve šeme imaginarnog koje se vezuju za čin inkorporacije: prvoj, vezanoj za pozitivan čin “gutanja”, drugoj vezanoj za ambivalentnost gríženja moguće je, po rečima Pulena, identifikovati dve velike porodice kulinarske kulture i to na osnovu moći zabranjenog. Kulture koje se odlikuju strogim zabranama, po pravilu, usredsređuju se na osvajačku moć namirnica, zbog čega uspostavljaju sisteme zaštite bazirane na mnoštvu zabrana, tabua i preciznih normi koje regulišu i odnose se na sve ono što se može/mora jesti. To je slučaj, na primer, sa prehrambenim tradicijama judaizma, islama ili hinduizma. S druge strane su kulture koje odlikuje mali broj zabrana, i širi dijapazon dozvoljenih namirnica kao što su francuska i kineska kulinarska tradicija. Kineska izreka “Kinezi jedu sve što ima dve noge i sve što ima četiri noge – osim stola” kao i hrišćanima svojstvena izreka: “Čoveka neće ukaljati ono što u je ušlo na usta, već ono što iz njih izlazi”, ukazuju na izričitu različitost u odnosu na judaizam, islam i hinduizam.

#### *Interkciona sociologija*

Pristup koji se bavi “čovekom koji jede” a koji akcenat stavlja na psihologiju i antropologiju, Žan Pjer Korbo je ojačao sociološkom dimenzijom uvodeći *interkcionistički* pristup koji je pošao od jednog starog istraživanja obavljenog četrdesetih godina u Americi. Tada je Livin pokazao da su prehrambeni izbori rezultat serije interakcija. Pokazalo se: da bi neko pojeo određenu namirnicu potrebno je da se prođe ogroman put posrednika koji ne učestvuju samo u proizvodnji i distribuciji, već u formulisanju

pravila, nametanju ukusa, koji učestvuju u otvaranju ili zatvaranju serije “kanala” kroz koje prolaze namirnice na svom putu ka trpezi. Na osnovu toga, Korbo predlaže da se pojmovi *socijalnosti* i *socijabilnosti* uključe u sveobuhvatnije pozicioniranje modernog čoveka u svet ishrane. Prvi pojam se odnosi na skup socijalnih i kulturnih determinanti koje utiču na određenog socijalnog aktera bez obzira da li je svestan ili nije svestan svoje pozicije. To su najčešće kulturološke determinante koje deluju na pojedinca u određenom, specifičnom društvenom okruženju stvarajući određen pogled na svet koji se nameće, po sebi, široj društvenoj zajednici, ali i determinante mesta u društvenoj hijerarhiji, hijerarhiji odnosa polova, obrazovanju i specijalizovanim znanjima i korisnim veštinama. Socijabilnost korespondira sa socijalnošću kroz konkretnu aktualizaciju socijalnih determinanti naglašavajući dimenziju individualnosti koja uključuje i psihološke i biološke determinante. Različitost između socijalnosti i socijabilnosti pokreće razvoj i transformaciju društvenog ponašanja što Korboa dovodi do zaključka da je karakteristika modernog čoveka koji jede uslovljena mnoštvom konkurentnih motivacija koje se mogu tretirati, s jedne strane kao nužne, a s druge, kao element širokog i slobodnog manevarskog prostora koji mu omogućava da se prilagodi, promeni prema potrebi.

U okvirima ovog koncepta, navike u ishrani tumače se kao rezultat susreta između društvenog identiteta čoveka i određene situacije (svečanost ili običan obrok u kući ili izvan nje i sl.), te određene hrane koja poseduje naročita značenja unutar jedne date sociokulturne sfere. Tako se pojavljuje “mnoštvo lica čoveka koji jede”, a koje je moguće razvrstati na osnovu *ethos*-a, pojma koji Korbo preuzima od Vebera i podrazumeva: rezultat sučeljavanja nepredvidivosti, strast, imaginarno, samosvojno, s društveno prihvatljivim ponašanjem, telesnim izgledom, dijetetskim ograničenjima, ekonomskim ili komercijalnim uslovima, itd. Na osnovu toga on izdvaja četiri moguća *ethos*-a.

Etos a) ljudi s *kompleksima preterivanja*, obeleženi su “nelagodnošću” zbog apsorbovanja hrane”. Jest, za njih je zabrinjavajuća, rizična aktivnost. Ovaj tip uključuje i patologiju ishrane, odricanje uslovljeno estetskim razlozima kao i religijske i ideološke motivacije; b) *privrženici lake ishrane*, skloni uravnote-

ženoj hrani, između zadovoljstva i brige o dobrom zdravlju, “civilizovanog apetita”, uglavnom obrazovani i informisani, otvoreni prema drugačijim i novim kuhinjama, posebno egzotičnim i posebno cene povrće i ribu; c) *zagovornici konzistentne ishrane* vezani su za tradicionalne obrasce ishrane. Oni vole suhomesnate proizvode i gotovo su uvereni da je pravi obrok samo onaj s mesom. Oni najčešće pripadaju starijim generacijama koje su u ratu i posle njega osetile oskudicu u hrani; d) *gastrostresičari* (*gastrostres*). Ovaj izraz, nastao je kao kovanica Rableovog pojma *gastra* koji nastaje kao posledica ograničenja koja nosi breme modernog stila života i načina da se (čovjek) oporavi, oslobodi pritisaka i dá sebi oduška. U ovoj kategoriji smenjuju se jednostavni obroci s nogu, puka “destrukcija” hrane i periodi odmora koji podrazumevaju opuštanje uz dobru, raznovrsnu, obilnu hranu.

U odnosu čoveka i hrane koju jede, značajnu ulogu imaju i sasvim nove kategorije: eksperti i istraživači koji se bave agronomijom, inženjeringom, ekonomijom, genetikom, tehnologijom, društvenim naukama, medicinom koji “stvaraju” hranu, utiču na njeno prihvatanje, na osnovu stavova i otkrića koji su često problematični i kontradiktorni. Mediji – koji “dramatizuju” otkrića ili naučne stavove istraživača i eksperata. Konačno, one koji odlučuju – bilo da je o političarima reč, ekonomistima, pravnicima, regionalnim, nacionalnim ili internacionalnim liderima – o tome šta može da stigne na trpezu potrošača. Svi ovi akteri učestvuju u odlukama, preferencijama, ideologijama i kulturi različitih grupa i značenju koje dobija u određenim društvenim kontekstima. Korbo je, uvodeći pojam “višedimenzionalnog čoveka koji jede” relativizovao ideju gastroanomičnog pojedinca koga je Fišle smatrao tipičnim predstavnikom modernog “svaštojeda”.

#### SAVREMENO DOBA

##### *Slobodan izbor i “gastroanomija”*

Po uzoru na Dirkema, Fišle stvara pojam *gastroanomije* da bi pokazao da je primarni “paradoks svaštojeda” u savremenom društvu gotovo nerazrešiv. Svako društvo ima kulinarski sistem na osnovu koga uspostavlja pravila ponašanja i koji, kao i drugi ele-

menti kulture, služe kao uporišne tačke određenog poretka. U tome leži kulturno razrešenje univerzalnog paradoksa svaštojeda. Moderno društvo koje ruši granice kulinarskih sistema rasturajući ih i na vertikalnom i na horizontalnom nivou, ukida njihova regulativna svojstva što podstiče duboki nemir. Ovo gledište prisutno je u velikom broju socioloških i antropoloških istraživanja hrane u našem vremenu i kada se eksplicite ne pominje pojam gastroanomije, a potvrđuje ga i “moderan čovek koji jede” kroz mnogostruke frustracije u vezi s hranom, kojih je manje ili više svestan.

Osnovni problem i uzrok prehrambene anksioznosti vezan je za činjenicu da nikada u istoriji jedno društvo nije imalo toliko obilje hrane i toliki opseg izbora, a toliko različitih puteva da se obilje zauzda različitim vrstama nepouzdanih zabrana. Današnji čovek koji jede nema strah od gladi kao vrste “tradicionalne anksioznosti”, ali ima strah od obilja. Kao da je celo društvo obilja istovremeno usredsređeno na što veću proizvodnju hrane i na sve ogorčeniju borbu protiv nje.

Novina u odnosu na tradicionalna društva leži i u promeni izvora autoriteta koji reguliše pravila ishrane. Ulogu religije i iskustva, u tom pogledu, zamenila je nauka i to pripadnici mnogih novih disciplina – lekari, fiziolozi, nutricionisti, dijetetičari, mikrobiolozi, toksikolozi, sa karakteristikama prirođenim naučnom diskursu – a to je da je promenljiv, dinamičan, time i nepouzdan. Savremen čovek je zato u situaciji da sumnja, odlučuje, odustaje od iskustvenih do nametnutih odluka. Puna kontroverzi, nauka nema toliko čvrste argumente da bi dokazala kako i na koji način hrana deluje na ljudski organizam postavljajući mnoga nerešena pitanja: da li je holesterol zaista odlučujuće značajan u kardiovaskularnim oboljenjima, ili je opet tu značajniji način proizvodnje hrane, na hormonskoj i drugim osnovama, da li je meso štetno u tolikoj meri da treba da bude okrivljeno za sve bolesti novog veka ili je, opet, promena u uzgoju stoke odgovorna za snažnu propagandu protiv crvenog mesa? U kojoj meri interesi industrije i tokova novca igraju u propagandnim kampanjama u vezi s ishranom? Zbog toga su ljudi spremni da odustanu od preporuka i da se opredeljuju na osnovu vlastitih navika, ukusa i želja.

Primarna anksioznost svaštojeda danas je uvećana do mere da je kultura postala nemoćna da anksioznost razreši uspostavljanjem pravila kako je to bio slučaj u ranijim, premodernim društvima. Pluralizam kulturnih mogućnosti, demokratizacija, globalizacijski procesi, omasovljenje društva, obilje mogućnosti izbora nisu kulturni ambijent u kome se paradoks svaštojeda razrešava uspostavljanjem poretka. Zbog toga je u savremenoj kulturi hrane moguće pročitati sve naznake onoga što se naziva “postmodernom kulturom” ili, drugim rečima, postmoderna kultura se zaokružuje i kao pojam i kao fenomen kada se u nju uključi i diskurs o hrani. Gubitak, ukidanje ili dekonstrukcija “tačke oslonca”, preplitanje dominantnih, supkulturnih, zvaničnih, popularnih, alternativnih, nacionalnih, internacionalnih, itd. stilova ishrane; zaoštrenost problema odnosa lokalno-globalno; monopol multinacionalnog kapitala i centara moći “*versus*” sloboda individualnosti i njenog izbora; “citatnost” u ishrani; relativizam koji isključuje mogućnost pouzdanosti podataka i činjenica vezanih za hranu kao i postojanje određenog kulinarskog sistema kao kulturnog i psihološkog utemeljenja; tehnološko, društveno i medijsko posredovanje i konstruisanje virtuelne hrane; demokratizacija i skrivena totalitarizacija; nizvesnost, strah i nelagodnost; prisustvo apokaliptičkih predviđanja; jačanje ekološke svesti; inkorporacija istočnjačkih, paganskih i drugih religijskih tradicija u naučni diskurs o hrani; procesi homogenizacije i reakcije u vidu fundamentalizma – da pomenemo samo neke od karakteristika postmodernog stanja.

Fundamentalni uslov svih promena vezanih za hranu svakako predstavlja potpuno nov način proizvodnje – industrijalizacija hrane. U funkciji industrijalizacije stoji tehnološka obrada hrane što ima velike posledice ne samo na ekonomskoj, već i na ravni potrošnje, načinu konzumacije, percepcije, promene ukusa i najzad, ali ne na kraju, uticaja na zdravlje. Industrijska proizvodnja hrane ukinula je poredak koji je milenijumima zavisio od sezonske proizvodnje i navika proizašlih iz različitosti ishrane. Drugim rečima, poremećen je vremenski ritam, ali i prostorni, to jest, poremećena je veza između određenog društva, grupe i specifičnosti prirodne okoline. Globalizacijski procesi dovode do unifikacije proizvoda na svetskom nivou, što znači da je sva hrana dostupna tokom cele

godine, te da je zbog uvećanja prinosa došlo do unifikacije vrsta semena i načina uzgajanja jestivih životinjskih vrsta čime se ukidaju specifičnosti određenih podneblja, nijanse u ukusima i postojeći prehrambeni i kulinarski sistemi. Prekid veze s prirodnom okolinom i ukidanje neposrednog odnosa s hranom stvara apstraktni univerzum s kojim čovek ne uspostavlja društvene i lične veze. Štaviše, industrijska hrana ne liči na svoj original – dodaci, ukusi, mirisi čije je poreklo nepoznato, stvoreno u hemijskim laboratorijama, menja autentičan, stvarni ukus i prirodu namirnice. Odvojena višestruko od čoveka koji jede, hrana je objekat posredovanja svih mogućih vrsta – od proizvodnje, preko prodaje, pakovanja, reklame do pripremanja i konzumiranja. Višestruko posredovana, ali prisutna i dostupna svugde i na svakom mestu, hrana u društvu obilja postaje *simulakrum*, realna ali nepostojeća, prisutna ali odsutna, stvarna ali apstraktna.

Ubrzanje vremena i prostorno povezivanje sveta podrazumeva nivelisanje proizvodnje, homogenizaciju hrane i ukusa, ali i prodor novih, dugo nepoznatih kulinarskih navika u relativno čvrste sisteme. Hrana koja homogenizuje potrošače, savršen izdanak kulture masovnog društva nivelise klase, generacije i polove. Ona je simbol ubrzanja (jedemo s nogu jer nemamo vremena), simbol demokratizacije (svi imamo ista prava), simbol industrijske proizvodnje na traci i simbol depersonalizovanog sveta, simbol razrušene porodice (deca radije jedu hamburger nego maminu hranu), simbol novog totalitarizma. Izmeštanje ishrane iz doma ka javnom sektoru, dostupnost hrane na svakom mestu i u svakom trenutku dana i noći, deregulise ne samo porodično okupljanje već i vremensku organizaciju, što ima velike posledice na razne poremećaje u društvenim odnosima i u ishrani samoj.

Uporedo s ovim, na prvi pogled dominantnim oblikom moderne hrane, postoje mnogo složeniji procesi koji se odnose na “ozbiljnu hranu”<sup>5</sup>. Potrošačko društvo je dinamično, neprekidno inicira novitete,

---

5 Pojam koji Vud koristi upoređujući je s homogenizovanom hranom, s nogu, za koju misli da nikada ne može postati dominantna da bi se takmičila sa “ozbiljnom”, pravom hranom (Wood, 1991).



destabilizuje navike i pravila ishrane, razbija hijerarhije, dovodi u pitanje prirodno ali i etničko, nacionalno poreklo kuhinja. Otvaranje tržišta ka “egzotičnim” ukusima, prisustvo gotovo svih kulinarskih kultura u ponudi u samoposlugama i restoranima rastura pouzdanje koje su “matične” kulinarske kulture mogle da obezbede. To podjednako važi za kolonizovana tradicionalna, koliko i za visokorazvijena industrijska društva. U ovim drugim, multikulturalizam ishrane, uvođenje kulinarskih tradicija i veština raznih kultura i naroda koje donose imigranti, obogaćuju do neslućenih granica kulinarske mogućnosti, često dovodi do prilagođavanja nekom “opštem ukusu” zapadnog potrošača, problematičnom efektu *melting pot*-a. Tako imamo “bastardizaciju” kineske hrane u Americi, kako to kaže Fink, pofrancuzivanje vijetnamske i kineske hrane, ublažavanje ukusa indijske u Engleskoj, potpuno ukidanje autentičnog ukusa pice u globalnoj *pizzizaciji* sveta. Neograničen dijapazon mogućnosti izbora, insistiranje na specifičnosti, širenje i otvaranje ukusa ka drugom, drugojačijem podleže istovremeno homogenizaciji i unifikaciji. Svi ma dobro poznat Džejmi Oliver može se shvatiti kao simbol postmodernog kulinarskog prestrojavanja. On je u svojim receptima složio sve što je, po do sada poznatim pravilima određenih kuhinja, bilo razdvojeno. Indijske začine s kineskim slatko-kiselim ukusom, mleko s ribom, andaluzijske prepelice s indonežanskim pogačicama, a za sve to nalazi elemente na pijacama i samoposlugama Londona. On je Englez koji daje recepte svetske kuhinje, što bi se još pre jedan vek smatralo nemogućim s obzirom na “francuski kolonijalizam” o kome je govorio Menel. Ta činjenica nije beznačajna i, čini se da ukazuje na pomeranje kulturnih centara moći. Istovremeno, Oliver je medijska zvezda, njegov uticaj, popularnost, ukusi koje predlaže, njegova mladost, ležernost i apsolutna sloboda u izboru kulinarskih kombinacija, sve je to deo dominantnog kulturnog obrasca medijske, globalne kulture.

Apokaliptičnoj viziji ujednačenog sveta s jednim globalnim kulinarskim, industrijalizovanim, tehnološki obrađenim, zasnovanim na genetski modifikovanoj hrani (moguće pretvorenoj u pilule), suprotstavlja se i ono što uključuje “citat” drevnih, autentičnih i lokalnih kultura. Odatle neretko nastaje “kulinarski fundamentalizam” koji propoveda povratak zdravoj

neprocesuiranoj hrani i oživljavanje prirodnih, arhaičnih metoda uzgajanja i pripreme hrane. Zagovornici zdrave hrane, kako pokazuju istraživanja, uglavnom su pripadnici viših slojeva, medicinski informisanih, zaokupljenih izgledom tela i njegovom simboličkom ulogom u kulturnom poretku “uspešnih” koji su istovremeno finansijski sposobni da ostvare svoju ideologiju. S druge strane, određene grupe i društva opredeljuju se za ovu varijantu svesno se odupirući unifikaciji koja se doživljava kao vid neokolonijalizma simbolizovanog u pojmu “amerikanizacije” ili “mekdonaldizacije”.

Postmodernog gastroanomično stanje, pored ostalog, proizlazi iz paradoksalnog odnosa prema nauci i njenog postuliranja prava na reorganizovanje ili dopunjavanje prirode. Sumnja u superiornost ljudske vrste postaje utoliko dublja ukoliko svest o ekološkom sunovratu postaje jača. Odatle i nemir vezan za proklamovanu nepogrešivost zapadne nauke i potreba da se u drevnim tradicijama, istočnjačkim navikama u ishrani (i ne samo u ishrani), mudrostima i pogledu na svet potraži odgovor na tajnu vezu između ishrane i zdravlja. Alternativni pokreti, alternativno mišljenje uopšte, afirmacija nehrišćanskih religijskih tradicija i razumevanja odnosa čoveka prema prirodi stvara paralelni kulturni prostor koji dobija sve veći broj pristalica što u okviru religijskih, što u okviru supkulturnih pokreta. Najčešće u vidu “nevidljive religije” oni ulaze na mala vrata, posrednim putem, najčešće motivisani traganjem za isceljenjem mimo zvanične, često neuspešne i problematične medicine. Afirmišući čvrstu vezu svega živog, tela i duha, čoveka i kosmosa, prihvatajući medicinsku logiku drevne Kine i Indije, revitalizujući duboki smisao imanentističkih teorija i panteističkih verovanja, čitav novi poredak sveta počinje da se uvlači u racionalističku, dualističku kulturu Zapada. Jedna od značajnih tema ovog vrednosnog prestrojavanja jeste i pitanje ishrane, gde odricanje od mesa i privrženost vegetarijanstvu predstavlja okosnicu tog prestrojavanja na ravni praktičnog života. Tome se pridružuju odluke o izboru hrane prema tradicionalnoj binarnoj logici *jina* i *janga*, “toplih” i “hladnih” namirnica, ili brižljivoj selekciji zdravih kombinacija koje potpuno isključuju mešanje mesa s mlekom, krompira s ribom i slično, uvođenje integralnih žitarica i apsolutno odricanje od bilo kakve procesuirane hrane (šećer, bra-

šno). Alternativni svet ishrane postaje najprobitačniji medijum uvođenja novih religijskih uverenja i nezapadnih oblika mišljenja u poljuljanu samosvest zapadnog čoveka. Međutim, kultura i društvo visokorazvijenog kapitalizma imaju razvijene tržišne mehanizme kojima uključuju alternativne u dominantne modele, čime alternativni gube kritičku oštricu i postaju deo svakodnevnog ponašanja sve većeg broja ljudi.

Pritisak slobodnog izbora postaje još jači kada se uzme u obzir da se danas ne bira samo na osnovu onoga šta je jestivo, šta nije, šta volim ili ne volim, šta mogu da kupim, već na odluku utiče nijansa: izgleda namirnice, izgleda nalepnice ili pakovanja, stepena artificijelnosti prehrambenog proizvoda, poreklo robe, itd. Umnožavanje odluka umnožava i strahove koji neretko prerastaju u panike – bolest ludih krava, hormonski dodaci, otrovanost veštačkim đubrivima, genetski inženjering i slično. Birdsvort i Gofton u ovim panikama vide i aspekte “moralne panike” o kojoj je govorio Koen, s obzirom da su one duboko povezane s medijima i njihovim odlukama na kojim pojavama treba insistirati, a na koje ne treba obraćati pažnju. Svest o tome da postoji snažna selekcija relevantnih informacija vezanih za proces uzgoja, proizvodnje i distribucije hrane, ukazuje da je naše saznanje o “prvom stanju stvari” nepostojeće, i da zavisi od diskursa odabranih prema interesima centara moći. S te tačke gledišta, svaka panika može da bude stavljena pod sumnju, ili, bolje, svaka nepoželjna ili nepovoljna činjenica koja utiče na kvalitet, pa i prirodu hrane, retko može biti dokazana i prihvaćena bez sumnji i preispitivanja. Interesi ekonomije, biznisa i politike u svemu ovome igraju značajnu ulogu, tako da je poverenje u prehrambenu ponudu u industrijskom svetu poljuljano, između ostalog i zato što produbljuje nelagodnost modernog potrošača u odnosu na hranu. Neočekivano, i teorija zavere vezuje se za prostor gde bi se najmanje očekivala – u nutricionističkim trendovima i proizvodnji hrane.

Moderne dijetetičke i nutricionističke trendove s magijskim mišljenjem vezuje zajedničko uverenje da smo ono što jedemo. Međutim, naučni diskurs u ovom pogledu utapa se ili prepliće s kulturnim modelima i poželjnim društvenim vrednostima koje definišu šta treba da budemo i kako treba da izgledamo. Zdravstvene norme koincidiraju s idealom le-

po oblikovanog mršavog tela što dovodi do toga da se naučni argument i kulturni ideal međusobno potpomažu i ojačavaju, a da istovremeno naučni argument postaje predmet sumnje i preispitivanja jer su više duboko zadire u polje kojem ne pripada – u kulturu.

Nekoliko uznemirujućih fenomena doprinosi pojavi devijantnih oblika ponašanja u ishrani, a posredno ili neposredno su vezani za ideologiju zdravog, lepog tela. Njih Birdsvort navodi kao zagonetke moderne civilizacije za koje još nema sasvim odgovarajući odgovor, ali kojima je nužno stati na put jer zdravstveno, psihološki i socijalno ugrožavaju ogroman broj ljudi, naročito žena. Prvi fenomen vezan je za činjenicu da, što je više dostupne, raznolike hrane, to je potreba za dijetom i odricanjem od hrane veća. Drugi je, da uporedo s generalnom tendencijom povećanja težine sveukupne populacije u razvijenom svetu, ideal idealne težine sve više teži ka mršavosti. Treći je vezan za pojavu prehrambenih poremećaja kao što su anoreksija i bulimija. Četvrti – da je najveći broj žrtava ovih poremećaja i torture dijeta ženska populacija od koje u najvećoj meri zavisi pripremanje hrane. Izlaz iz ovog začaranog kruga moguće je potražiti na dva nivoa: u centrima, ordinacijama, od lekara i nadržilekara koji nude pomoć gojaznima i onima s poremećajima u ishrani. Ili, što je mnogo teži put: razvijanjem svesti da je društvena i kulturna opsjednutost idealom mršavosti deo sveukupne anomalije potrošačkog društva i razvijenog kapitalizma, te da poremećaji nisu medicinski već društveni fenomen, i da neproporcionalno pogađaju žene.

Istina je da je poslednjih decenija gojaznost postala ozbiljan problem razvijenog sveta. Ne samo ona vrsta gojaznosti koja predstavlja odstupanje od ideala mršavosti, već oblici patološke gojaznosti koja uzima sve veće razmere. Istraživanja ovog fenomena posebno uzimaju u obzir kvalitet hrane koja, zbog tehnološke obrade, predstavlja ozbiljan rizik za zdravlje. Aditivi i neobuzdana upotreba šećera u ogromnom broju proizvoda čiji se broj uvećava iz dana u dan, utiče ne samo na endemsku gojaznost, već i na metaboličke procese što dovodi do pojave ozbiljnih oboljenja.

Kao direktna posledica društva obilja, gojaznost postaje predmet sve širih istraživanja, ali i stvaranja

nacionalnih prehrambenih programa koji preko medija, medicinskih ustanova, grupa i pokreta iz tzv. civilnog sektora obrazuju stanovništvo. U SAD najpre, pa kasnije i u Evropi, radi se na formulisanju idealnog obroka, idealnog kalorijskog balansa. Neprekidno se organizuju kampanje za javno prosvetivanje i obrazovanje čiji je najčešći cilj obrazovanje o štetnosti masne hrane i šećera. Kako Menel, Mrkot i Oterlo navode, mnoga istraživanja su, međutim, pokazala da je uticaj ovih kampanja neznatan. U tom smislu se ističe da je karakteristična podela na grupe koje se pridržavaju propisanih pravila i na "laičko" mišljenje koje dominira. Sociološke analize pokazuju da je podela na klase u tom pogledu najznačajniji faktor koji opredeljuje za određeni tip mišljenja i formira stavove u vezi s hranom. Međutim, taj argument se sve više preispituje s obzirom na to da kulturno nivelisanje utiče da se stavovi viših klasa, sklonih dijetalnoj i uravnoteženoj ishrani proširuju i na srednje klase, a da opet, s druge strane, debljina označava i vid neuroze vezane za usamljenost i tempo modernog života, te se proširuje na sve slojeve stanovništva.

S druge strane, moguće je uočiti sasvim suprotne procese koje je Menel obeležio kao "civilizovanje apetita". On ističe da količina hrane koju ljudi jedu nije isključivo određena biološkim faktorima već da zavisi od kulturnih, društvenih i psiholoških pritiska. On smatra da u sveopštem procesu civilizovanja, o čemu je govorio Elijas, dolazi do promene modela kontrole apetita. Osnovna karakteristika ove promene jeste ujednačavanje, to jest smanjenje razlika u ponašanju u raznim sferama života, što je dovelo do ukidanja ritmike perioda posta i svetkovanja kada se prežderavalo. Uspostavljanju te ravnoteže doprinosili su i spoljni pritisci, loše godine i glad da bi od 18. veka, a naročito od 19. glad potpuno nestala iz visokorazvijenog industrijskog sveta a obilje počelo da podstiče potrebu za odricanjem. Od tada, buržoaski gastronomi sve više zagovaraju umerenost, što se odnosilo prevashodno na više klase, dok su niže klase opterećene fizičkim radom imale, u periodu agresivne rane industrijalizacije, priručnike s uputstvima kako da se ugoje i hrane visokokaloričnom hranom. Civilizovanje apetita, međutim, nikada nije značilo radikalno odricanje, slobodan izbor i dobrovoljnu askezu, osim, ukoliko je to bio religijski zahtev ili obi-

čaj. Mršavljenje postaje tek u dvadesetom veku društveni standard kome teži većina, što je duboko povezano sa sveukupnim društvenim i kuturnim trendovima savremenog visokorazvijenog sveta.

Uticaj kulture, posebno kulturne industrije masovnog društva reperkutuje se, kada je o hrani reč, neočekivano, na polju psihopatologije ishrane ili, kako se to stručno naziva, poremećajima u ishrani kao pojavama nepostojećim u istoriji, karakterističnim naročito za period od sedamdesetih godina prošlog veka do danas. Anoreksija i bulimija kao ozbiljne bolesti, sa neretko smrtnim ishodom, gotovo isključivo vezane su za žene i mnogi autori se slažu da u njihovoj osnovi leži socijalno-kulturni uzrok.<sup>6</sup> Sva istraživanja pokazuju da, kada nije reč o ovako ozbiljnim poremećajima, savremena žena trpi višestruko zbog nametanja ideala mršavosti. Čak i kada se ne radi o poremećajima u ishrani, ispostavlja se da je neobično mali broj, ne više od oko 14 % ženske populacije, zadovoljno svojim izgledom i nikada nije bilo na dijeti. Ogroman broj je povremeno ili permanentno na nekoj vrsti režima dijetalne ishrane težeći često nedostižno maloj težini. To često podrazumeva veoma uzdrmano samopoštovanje, uvećan stepen anksioznosti, kao i negativnu percepciju okoline u kojoj se gojazno telo tretira kao znak nedozvoljene opuštenosti, nebrige o samousavršavanju, predavanja instinktima, nemorala, primitivizma, pa čak i kao greh.

Postoji mnoštvo različitih interpretacija ovog novog fenomena, ali se većina slaže da je medijska kultura nametnula ideal tela kao vrednost moderne kulture, i to ne bilo kog tela, već zdravog, lepog, mladog i mršavog tela čija se semantika vezuje za ideologiju prosperiteta i uspeha karakterističnu za kapitalističko društvo: "Fizički izgled je često prva uobličena informacija o nekoj ličnosti – najpre očigledno o polu, rasi, približnim godinama, ali i o socioekonomskom statusu i zanimanju." Komercijalno i potrošačko društvo ima poseban interes za telo, iz više razloga. Preokret koji društvo obilja nosi u pogledu

---

6 Postoje mnoge studije koje ukazuju na psihološke uzroke ovih oboljenja kao što je potreba za skretanjem pažnje na sebe, osećanje zapostavljenosti u porodici, ali ostaje otvoreno pitanje zašto se tek odskora takvi psihološki problemi realizuju na planu poremećaja u ishrani.

pomeranja naglaska s rada, naročito fizičkog rada na zadovoljstvo i slobodno vreme. Tome se priključuje masovna, medijska kultura koja svim raspoloživim sredstvima i u svim formama (film, TV, štampa, reklama) zagovara ideal mladosti i lepote tela, odgađanje, prezir i diskvalifikaciju starosti. Medicina i nauka usredsređene na brigu i očuvanje zdravlja i života, po prirodni stvari, zaokružuju tu kulturološku paradigmu. Toj zainteresovanosti za telo posebno doprinosi specifična feministička osetljivost prema pitanjima vezanim za odnos biologije, seksualnosti i društva.

Objašnjenja društvenih uzroka opsesivne mršavosti vezuju se za nekoliko tema: homogenizacija kulturnih vrednosti podrazumeva kao prateću pojavu *androgenizaciju* polova, što dovodi do postuliranja ideala lepote koji pomalo liči na oba pola. Atributi ženstvenosti, prisutni u popularnoj kulturi još pedesetih godina (Mej Vest, Merilin Monro), poništeni idealom apsolutne mršavosti tipa Tviggi, mogu se dovesti u vezu s ranijom fazom feminističkih pokreta koji su implicirali ideju da afirmacija žene u društvu podrazumeva devaluaciju “ženskih primarnih karakteristika”, od oblina do materinstva, što je sa sobom povuklo i potrebu da se žena ne samo u društvu, već i fizički, izjednačava s muškarcem. Zagovornici teorije zavere pretpostavljaju da je nedostižan ideal mršavosti posledica monopola modne industrije čija merila diktiraju homoseksualci. U tom pravcu ide i argument da su interesi takozvane *beauty industry* utkani u dominaciju ovog ideala, s obzirom na to da poslednjih dvadesetak godina ona mobilise ogroman broj zaposlenih, razvoj tehnologije i farmaceutskih proizvoda koji uz ogroman profit učestvuju u borbi, sada već ratu za mršavo, večno mlado telo.

#### *Slobodan izbor i zadovoljstvo*

Današnje insistiranje na dijetalnoj, posebno probra-  
noj, prirodnoj hrani lišenoj “estetizacije” i gastro-  
nomskih varijacija postavlja pitanje “primarnih” po-  
treba koje se vezuju za održavanje vitalnih funkcija i  
koje se mogu uzeti kao osnovna mera za određivanje  
hrane koja je čoveku neophodna da bi preživeo ili  
zdravo živeo. Tako su, svakako, hrana i odevanje uvr-  
šćeni u primarne za razliku od sekundarnih potreba  
koje nisu striktno neophodne i vezuju se za kon-

zumaciju kulture u najširem smislu (od knjiga, pozorišta, preko zabave, kozmetičkog ulepšavanja do gastronomskih uživanja). Međutim, i tako definisana primarna potreba nailazi na niz zamki, jer i sama ima kontekstualno značenje od koga u velikoj meri i zavisi. Potrebu za hranom moguće je zadovoljiti na mnogo načina i ti načini variraju u zavisnosti od geografskih i kulturoloških specifičnosti kao i od vremena, istorijskog i društvenog trenutka. Nije isto parče proje pre sto godina i danas, u doba rata ili mira. Nije isto ni u kvantitativnom ni u simboličkom smislu. Kada je o ovom drugom reč, proja je simbolizovala nacionalnu hranu da bi je se urbanizovani slojevi sa sela, posle II svetskog rata odricali, a da bi danas, s novim nutricionističkim trendovima ona postala “zdrava hrana, od celog zrna”. Šta je dovoljan obrok koji moderna nauka pokušava da definiše brojčano, kalorijski, a moderna ideologija ishrane pretvara u normu prihvatljivog ponašanja. Na ovo pitanje može se dobiti odgovor samo u okvirima jednog datog, jasno definisanog socijalnog okruženja, uzimajući u obzir mnoštvo varijabli među kojima svakako uzrast i pol igraju važnu ulogu, ali i situacija, kao i kulturne navike, mesto u društvenoj hijerarhiji. Varijacije u definisanju potreba koje se smatraju primarnim, samo pokazuju da je reč o socijalnoj konstrukciji koja danas prati uputstva biologije i medicine, ali koja podrazumeva i određen sistem vrednosti, ideologiju koja na jedne gleda kao na “čistunce”, civilizovane i osveščene pojedince i grupe, a na druge kao na “hedoniste”, “primitivce”, “fataliste”. Ovakvo vrednosno razvrstavanje Mulen smatra posrednim uticajem asketski orijentisanog protestantizma koji je putem monopola SAD i američke popularne kulture uveo vlastite vrednosti u doskora “hedonistička” društva, s razvijenim smislom za gastronomiju i uživanja u vezi s njom.

Preporuke u ishrani koje polaze od hrane kao primarne potrebe s “ideološkim obeležjima čistunstva”, u potpunosti izbacuju kreativnost iz opsega razumevanja uloge hrane u ljudskom društvu. Hrana je kao i svaki drugi kulturni prostor polje za izražavanje kreativnosti. Kuvanje, pripremanje hrane nosi u sebi sve naznake slobodne igre i njenog stvaralačkog svojstva. U granicama određenih pravila, individualna sloboda, imaginacija, veština, određuju pravac i razvoj igre ka određenom cilju. On može biti različit: čista igra



radi igre, estetizacija ukusa i izgleda sa željom da se dopadne. Igra koja vodi uživanju, ekstazi zadovoljstva. Kreacija koja služi samoispunjenju. S te tačke gledišta, feministički argumenti kojima se insistira da je žena u današnjem svetu žrtva porodice i kuvanja ne uzima u obzir da je priprema hrane prostor u kome je moguće pokrenuti imaginaciju, izraziti slobodu. Kreativnost se, naravno, ne iscrpljuje u ženskom svetu, već podjednako pripada i danas kao i nekad, visokim dometima smozražavanja i u muškom. Gastronomija kao umetnost i prvorazredna manifestacija civilizovanosti, pridružuje se ostalim kulturnim aktivnostima kao polje na kome se izražava kreativnost i uspostavljaju pravila. Ona je često osma umetnost koja podrazumeva talenat, rad, učenje, napor u cilju estetizacije i oduhovljenja hrane. Dvorska kultura koja je hranu stavljala u sam centar dnevnih i godišnjih zbivanja na velikim i širom Evrope čuvenim svečanostima, teatralizovala je sve postupke u vezi s njom, što je činila i Rimska imperija koja se pridržavala principa “make believe”, dok je u Kini hrana bila i ostala predmet “likovne” obrade.

Priprema, prezentacija hrane, dužina, raspored obroka tokom dana, sve je to značajna društvena i kulturna aktivnost, potekla iz najpozitivnijeg, životvornog nagona. Priprema hrane ima onu dozu stimulativne kompetitivnosti između različitih “interesnih grupa” ili pojedinaca koja podstiče “proces civilizovanja” to jest izdizanje iznad zadovoljenja primarnih potreba u domen kuture mnogih društvenih grupa, manjih ili većih, koje se bore za društveni i lični prestiž. Priprema hrane i radnje koje su vezane za nju, pripadaju “simboličkom” kapitalu kojim određene grupe stiču društveno priznanje, ili, prosto, znači uživanje u lepom.

Svi se slažu da je dvorska kultura Evrope, a naročito apsolutna monarhija Francuske, izdigla kulinarstvo i sam obrok na nivo umetnosti čime je izvršila uticaj i u horizontalnom i u vertikalnom smislu. Nema dvora u tadašnjoj Evropi koji se nije ugledao na Versaj i sjajne, gotovo permanentne svečanosti koje su u njemu priređivane u ogromnim, spektakularnim salama i još fantastičnijim baštama. Ukusi, sosovi, začini, počinju da se mešaju u hiljadama mogućih varijanti i pomak od jednostavnog ka složenom ukusu i gotovo neograničenom broju mogućnosti, ali pripremljeno po određenim pravilima, postaje svojstvo gastro-

mije koja se vezuje upravo za društveni ambijent koji je to omogućavao, a to je bila dvorska kultura. Jednom prihvaćen model na dvoru uticao je da se prihvaćena pravila u dinamici društvenih i istorijskih zbivanja šire na niže klase i da posle Revolucije postanu sastavni deo menija jedne nove institucije, a to je restoran.

Od restorana preko kantina u industrijalizovanom društvu, samoposluživanju u preduzećima do kioska i radnji s gotovom, pripremljenom hranom, moderan čovek, od 19. veka do danas postaje sve više vezan za ishranu izvan doma. Svest o značaju porodičnog obroka uvodi u fokus interesovanja savremenih kulturologa i sociologa odvajanje članova porodice od zajedničke trpeze što se smatra elementom razaranja porodice, i snažna podrška zastrašujućih posledica individualizacije. Ponuda hrane svugde i na svakom mestu modernog urbanizovanog sveta ima nekoliko ozbiljnih implikacija i zagovornici apokaliptičke budućnosti upravo u ovoj vrsti omasovljenja i degradacije hrane vide najdublju krizu potrošačkog društva i značajan element otuđenja, banalizacije i homogenizacije ukusa, i pojave poremećaja u ishrani.

Međutim, obedovanje u vanporodičnom okruženju ima veliki značaj za socijalizaciju i predstavlja moderan vid zajedničkog obroka čiji prototip predstavlja "žrtvena gozba" koja je u sebi objedinjavala značenje komunikacijskog čina, sredstva izražavanja ali i konstituisanja odnosa, hijerarhija i moći, prvorazredne religijske, društvene i kulturne institucije društva. Značaj tog "prvobitnog velikog zajedničkog obroka", može se shvatiti kao paradigma potonjih. Jer, zajednički obrok u svim kulturama i civilizacijama zadržava mnogostrukost prvobitnog značenja. U Indiji, strogi propisi – s kim je moguće sedeti za trpezom i ko je "nečist" – učvršćivali su kastinski poredak, isto koliko je grčki *symposion*, svojevrsna *agora* na kojoj se formulisao sistem vrednosti, razumevanje života i umetnosti. Feudalna Evropa i sklonost ka svetkovanju i gozbama uspostavljala je čvrste odnose među različitim instancama tadašnjeg društva. Karnevalske gozbe i preterivanja uspostavljale su i učvršćivale hijerarhije podeljenog feudalnog društva, istovremeno pružajući zadovoljstvo zbog trenutnog oslobađanja od pritisaka i nemaštine, katarzičkog oslobađanja kroz preteranost i prekršaj. Gozbu je kultura apsolutnih monarhija pretvorila u važnu državnu insti-

tuciju moderne diplomatije, što će ostati i do danas. Zajednički obrok je ritual inicijacije u društvo, koliko u *symposion*-u, toliko u džentlmenskim klubovima u Engleskoj ili na modernim koktelima.

Nemoguće je ne zapaziti da složena mreža društvenih odnosa i interesa u modernom društvu umnožava razne oblike zajedničkih obroka koji imaju podjednako značajnu ulogu u konstituisanju, održavanju ili promenama u okviru društvene strukture i u odnosima moći. Ručak ili večera u restoranu, koktel ili gozba s mnogo zvanica su, ne samo simboličko sredstvo za iskazivanje moći već prostor gde se posluje, ugovara, utiče na ekonomske tokove, uspostavljaju odnosi među institucijama, izlažu pažnji javnosti određene društvene grupe i pojedinci. Jednom rečju, institucija zajedničkog obroka ima veliku ulogu u dinamici moderne demokratije i njihova brojnost, raznovrsnost i učestalost jasno govore o toj dinamici koja, kao i u svim drugim oblastima modernog života, dostiže vrtoglavo ubrzanje.

Ako se pozovemo na Frimenovo istraživanje istorije restorana, koje pokazuje da formalno izlaženje na ručak ili večeru nije uzimalo velikog maha do duboko u 19. vek, jer se jesti van kuće dugo smatralo nužnošću a ne zadovoljstvom, onda kategorija zadovoljstva koju danas uključuje obedovanje u restoranu predstavlja relativno novu pojavu. Industrija restorana, danas, kako Mullen pokazuje, uključuje troškove koji "prevazilaze stopu rasta bruto nacionalnog dohotka", ali i svojevrstan trošak "za svoju dušu". Specifične kuhinje, najrazličitiji ukusi, postaju put za ulazak u kulturu drugih, upoznavanje i otvaranje ka različitom, oslobađanje od standardizovanih modela svakodnevnog hranjenja, bekstvo od rutine i stresa, osoben ulazak u virtuelnu stvarnost nekih dalekih, željenih i sanjanih, često nedostupnih prostora.

Hrana je danas postala simbol prokletstva i simbol zadovoljstva. Da li je to oduvek bila, šta je sve bila, pokušaće da osvetli naš temat čija je namera da otvori pitanja koja su kod nas još samo priča među prijateljima, interes revijalne i "ženske" štampe i ponekog medicinskog uputstva. U stvarnosti, hrana je i ovde onoliko značajna društvena i kulturna činjenica koliko članci u ovom broju žele da pokažu. Zato nam se činilo da je važno da našu kulturu, i onu nekad, i ovu u tranziciji, sagledamo i kroz jednu novu prizmu, za šta će, nadamo se, podsticaj biti ovaj naš skroman napor.