
LEO MULEN

PRAVO UŽIVANJE

Sve civilizacije su pridavale značaja načinu na koji jedu i piju, čak i najsiromašniji narodi znaju za trenutke kada se goste. Sve kuhinje ipak nisu podjednako usmerene na uživanje.

Zašto ljudi u Belgiji, koji inače vole dobro da pojedu, ma koliko bili gladni, gundaju na samu pomisao da pojedu švarglu koju neki ljudi slatko jedu? Zašto čovek iz Sarda uživa u magarećem mesu, na koje bi se cela Irska istoga časa ispovrcala? I kako objasniti odbojnost Engleza prema *haggis*-u (vrlo ukusnom jelu, uzgred budi rečeno) koje Škoti vole ili, na primer, prema žabljim batacima?

Mogli bismo da nabrajamo dalje. Zašto su oči govečeta, beli bubrezi i stidne usne krmače, jež, brazilski ljuskavac, meksički *gusanos*, afrički skakavci i druga jela (koja na mene nisu ostavila rdav utisak, naprotiv) poslastice za pripadnike određenog naroda, a drugi narodi, ponekad najbliži susedi, ih se užasavaju.

Da li Britanci imaju neke naročite papile, tako da su jedino oni u stanju da uživaju u slasnim *fish and chips* ili pastelnim bojama drhturavih *jellies*, a stanovnici Turene su valjda od prirode predodređeni za švarglu? Zašto severni narodi vole bakalar, a ljudi sa juga Evrope labrdan? Zašto Nemci vole slatkasta vina, a Francuzi ih ne cene?

Ovo su večna pitanja o tome šta nam je urođeno, a šta stečeno, kojima bismo se bavili da nije očigledno da su u pitanju kultura, obrazovanje, *habitus*.

Naša potreba za hranom, naši ukusi, odbojnost prema nekim vrstama jela, sposobnost (ili nesposob-

nost) da uživamo u određenom jelu, da pravimo razliku između različitih vina ili piva, pažnja koju poklanjamo dekoraciji trpeze (ili naša ravnodušnost prema tome) proizvod su spore i kontinuirane inicijacije, koja počinje čim se rodimo i počnemo da gučemo. Izgleda da je jedino ljubav prema zaslađenom urođena, a i to je pitanje jer kako dokazati da je novorođenče nije steklo sa majčinim mlekom koje je slatkasto?

Ako su naši ukusi urođeni, kako objasniti promene koje nastaju tokom vekova u okviru istog društva i istog naroda? Mi danas ne jedemo ono što se jelo u srednjem veku (sa izuzetkom nekoliko jela koja su preživela, kao što su *casoulet*, *carbonades à la flamande*, lombardijski *bolliti misti*, engleski *mint sauce*, andaluzijski *gaspacho*, *paëlla valenciana*...)

Ne jedemo ni kao što su naši očevi jeli, a oni su nam mnogo bliži. Šta bi sa prokislim jelima koja su prijala nepcima u vreme *Belle Epoque*, ili sa masnim košijim supama po kojima su plivala sjajna, žuta okca? Šta bi sa čuvenim, starim burgonjskim vinima koja su ljudi držali na kaminama u trpezariji, na sobnoj temperaturi, zagrejana do 20 °C i više?

Postoje li objektivni kriterijumi?

Kako objasniti raznovrsnost nacionalnih, regionalnih i lokalnih kuhinja, kao i to da se Evropljanima dopadaju samo neke egzotične kuhinje? Ili, kako to da se ukusi razlikuju od jedne do druge društvene klase, da zavise od životnog doba i pola osobe? Samo time da se ukusi stižu u društvu, upražnjavanjem određene kuhinje i njenim razvijanjem u skladu sa kanonima određene kulture u kojoj je osoba odrastala.

Sociolog teško može da ponudi objektivne kriterijume na osnovu kojih bismo mogli da tvrdimo kako je jedna kuhinja bolja od druge. Trebalo bi prvo da definišemo šta je to ukus – šta je dobar ukus u apsolutnom smislu – a zatim da ispitamo da li neka kuhinja zadovoljava takav ukus, u kojoj meri i zbog čega.

A kako definisati ukus, po kojim kriterijuma koji ne bi bili vezani za kulturu, to jest za prošlost, vaspitanje i razne oblike socijalizacije – pogotovo olfaktivne i gustativne – kojima je svaki čovek izložen od rođenja.

Za sociologa predstavlja problem i to da objasni zašto su neke kuhinje – kineska, na primer – otvorenije

za širu lestvicu ukusa, dok tibetanska kuhinja, na primer, to nije.

“Zato što je kineska kuhinja bolja”, kažu ljudi. Ali po čemu je bolja, zašto nam se čini boljom – osim možda zbog toga što kod nje prepoznamo bliske nam parametre (što nije slučaj sa kineskom muzikom, na primer). Ova ocena u svakom slučaju važi za neka kineska jela, današnjim Evropljanima dobro poznata (koja, dakle, prepoznamo) i koja su pomalo “evropeizirana” uostalom – što je slučaj za velikim brojem egzotičnih kuhinja. Postavićimo ista pitanja na drugim poljima – zašto su neki narodi i neke kulture dali više od drugih naroda i kultura u slikarstvu ili muzici, filozofiji ili naučnim istraživanjima? Zašto imamo Periklov vek, Avgustov vek, vek Luja XIV? Zašto su neke geografske oblasti zabeležile više društvenih uspeha od drugih, čak i onih koje su im u susedstvu?

Razlozi uspeha su toliko brojni, različiti i složeni, međusobno dijalektički suprotstavljeni, a teško uočljivi, da je manje-više nemoguće objasniti društveni uspeh. U potpunosti objasniti značilo bi utvrditi uzroke, povode i faktore od uticaja u datoj situaciji. Sa kuhinjom je ista stvar.

Civilizacijsko pitanje

Neko bi rekao se jesti mora. Paziti šta jedeš i šta piješ – i to se može razumeti. Ali čemu toliko truda oko onoga što jedemo?

Stav da treba da jedemo samo “ono što je prirodno” smešan je, osim ako nećemo da pasemo travu ili prstima ubacujemo u usta sirovi krompir – tako da je rafinirana kuhinja pitanje kulture, u gastronomskom smislu, ali se može smatrati i umetnošću. Kao sve druge oblasti društvenog života, uostalom – način odevanja ili izbor knjiga koje čitamo – kulinarsvo počiva na različitim, ponekad i oprečnim ukusima, mirisima, olfaktivnim i vizuelnim zadovoljstvima. Istraživanja koja vode rafiniranoj kuhinji su umetnost koja nastaje kao simfonija ukusa i boja (“mirisa”, kako se govorilo 1900. godine) svojstvena su velikim majstorima kuhinje i sreću se svuda (vratitićemo se na to), u različitom stepenu i na različitim ravnima, čak i u najrustičnijim kuhinjama. Kuhinje mogu biti rustične, ali nikako primitivne ili rudimentarne jer

“mamina” kuhinja ili takozvana seljačka kuhinja (iz Abruca ili Koreza) zahteva veliko umeće, smisao za nijanse i poimanje vremena – a sve su to obeležja kulture.

Sve civilizacije, uključujući i one primitivne (po našim, zapadnjačkim merilima) pridavale su značaja načinu na koji jedu i piju. Sve civilizacije su za trpezom proslavljale svadbe i ispraćale svoje mrtve, slavile pobjedu nad neprijateljem ili rođenje deteta, njegov ulazak u zrelost ili dolazak proleća. Ne jedemo mi bilo šta, u bilo koje doba dana, bilo kako i sa bilo kim, čak ni u svakodnevnom životu. A pogotovo ne radimo to u značajnim trenucima svoga života.

Čak i najsiromašniji narodi, ako ne umiru od gladi koja im stalno preti, znaju za trenutke kada se goste, a ja sam potpuno uveren da i Bušmani ili Indijanci iz Orinoka svojim rođacima i prijateljima koje pozovu da na čast ponude najbolje parče mesa govečeta, najdebeljušnije crve i najmekše gusenice. I na njihovoj trpezi se obavezno nađe kakvo opojno ili halucinogeno piće.

Ako je tako, da li je kuhinja civilizacijska vrednost u istom smislu kao muzika ili poezija?

Kuhinja bez sumnje spada u kulturu jednog naroda. Ona je njen odraz i, prema tome, jedna od civilizacijskih vrednosti – svih civilizacija koje traju vekovima. O jelu se peva, veliča se i slavi, ako je kultura iz koje je određena kuhinja proistekla otvorena prema lepoti i čulnosti. Kuhinja je siromašna i žalosna ako kultura u kojoj je nastala neguje strog, avgustinovski odnos prema grehu.

“Čovek jede, životinja se hrani, jedino čovek od duha ume da jede”, napisao je Brija-Savaren (Brillat-Savarin). Da li je ova tvrdnja dovoljna da se kuhinja smatra ravnom muzici ili poeziji? Ja ne bih rekao (a ne bi nijedan veliki majstor kuhunje, pretpostavljam, ma koliko bio ponosan na svoje umeće).

Zašto? Verovatno, pre svega, zato što veliki kuvar radi sa efemernim, prolaznim. Kada njega više ne bude, ostaje nam samo uspomena na uživanje koje nam je priredio i njegova knjiga recepata, koja je isto što i rečnik u poređenju sa književnošću. U najboljem slučaju, knjiga recepata je isto što i muzej u poređenju sa slikarevim ateljeom.

Panteon je nadživeo proticanje vekova, kao i katedrala u Moasaku, *Umetnost fuge* ili *Božanska komedija*. A šta je ostalo od velike kuhinje iz vremena Luja XIV, kuhinje negovane na prijemima kod vojvoda Burgonje ili raznobojnih srednjovekovnih jela komponovanih od mnogo vrsta ukusa? Ništa, osim čisto cerebralnog saznanja o negdašnjem postojanju ovakvih spomenika, podignutih jednom od načina jedenja i izvesna, najčešće nezadovoljena, radoznalost.

Volim život, volim da jedem, draga mi je bliskost sa prijateljima uz ručak, ali čula koja učestvuju u ovim praznicima duha (nego šta!) ne smatram da se mogu takmičiti sa čulom vida i čulom sluha kada se obraćaju duši. Preko ovih čula primamo manifestije najvišeg nivoa kulture.

O uživanju i o kuhinji

Jedenje je isto tako – a ja bih rekao pre svega – društveni ritual koji obezbeđuje kontinuitet i učestalost kontakata među ljudima. Pijenje je prvorazredni ritual zajedničkog življenja, “drugar” (fr. “*le copain*”) je neko sa kim smo srećni da podelimo hleb (fr. “*le pain*”), a “saputnica” (fr. “*la compagne*”) je ona s kojom delite nešto više i lepše nego što je hleb. Od svih stvari koje radimo u samoći, najtužnije je piti i jesti sâm.

Da kuhinja ima samo ovaj kvalitet, njen značaj bio bi dovoljno veliki jer je neposredno vezana za život u društvu. Međutim, kuhinja može da bude i nešto sasvim drugo – težnja ka rafinmanu.

Kaluderi, jedini civilizacijski element nakon propasti Rimskog carstva, vrlo brzo su se posvetili istraživanjima koja će dovesti do rafiniranog spravljanja ukusne hrane. Trapista koji je, dok zahvata kašikom iz činije, nastojao da u sebi suzbije uživanja u jelu, ipak se potpuno nedužno sladio jedući *svoj* sir – čiji se ukus razlikovao u zavisnosti od godišnjeg doba i on je to prepoznavao – i pijući *svoje* pivo, namenjeno monasima, a ne nešto slabije pivo, namenjeno da osveži grlo manastirskih poslužitelja i monahinja. Koliko god da je bio sveti čovek (u načelu), umeo je da pravi ovakve razlike. Dirljivo poznavanje ljudi nadahnulo je misao i delo Svetog Benoaa (Benoît). On je znao da su prečage na lestvicama kojima se čovek penje ka samoostvarenju telo i duša (*Cap. VII, 26*).

Zato predlaže da se svakog dana iznesu na sto najmanje “dva kuvana jela”. Tako će, napisao je, “onaj ko ne može da se navikne na jedno jelo, pojesti ono drugo”. I dodao: “Ako ima svežeg voća i povrća, treba napraviti i treće jelo.” (*Cap.* XXIX, 6-9). Plus jednu libru dobrog hleba i tri deci do pola litre vina: *justitia!* Nije loša dijeta. Kasnije su Italijani prednjačili u umetnosti dobrog jedenja i postavljanja stola. Potom su došli Francuzi i njihova umetnost dominira evropskom kuhinjom u poslednja dva veka, sve do danas.

Međutim puritanac, mučen svešću o grehu koji bi mogao počiniti ako za stolom uživa, radovao se što loše jede. Loše jesti, bez uživanja, bez apetita, bez ikakvih ustupaka čulnosti, samo zato što je žalosna istina da naše biološko telo to zahteva, takođe je pitanje kulture. Dovoljno je da pogledate film *Babetina gozba* nad kojim lebdi preteća Luterova sen (“Usta služe da hvale Boga”, kao sentenciju izgovara jedan lik u ovom filmu), pa da se u to uverite.

Ne znači da Englezi (ili drugi narodi protestanske kulture) jedu samo zato što je to čisto fiziološka potreba. Kao što je svima poznato, i oni poklanjaju izvesnu pažnju ritualima za stolom. *English breakfast* je remek-delo ukusa i mirisa. Englezima dugujemo “sherry”, “porto”, “maderu”, “whisky” i “grog”. “*Marsalu*” su izmislila braća Vudhaus (Woodhouse) (1973). Njima dugujemo i ramstek, biftek, rozbif, dakle umetnost brzog spravljavanja mesa, kao što i priliči civilizaciji za koju je “vreme novac” (B. Franklin).

Kada ovo imamo u vidu, čini mi se očiglednim zašto se engleska (ili skandinavska, ili nemačka) kuhinja nisu raširile po svetu, kao što je to slučaj sa francuskom ili italijanskom kuhinjom. Profesor Stefan Menel (Stephen Mennel) objašnjava ovo “obezglavljenje engleske kuhinje” (to su njegove reči) pre svega šokom koji je izazvala industrijska revolucija i činjenicom da britanska monarhija, za razliku od Luja XIV, nije okupljala plemstvo oko svog trona. Njihovo plemstvo je nastavilo da se zadovoljava seljačkom kuhinjom, bez sjaja i bez eksperimentisanja.

Kao veran učenik Maksa Vebera (Max Weber), ovim faktorima dodaću puritanstvo koje je u XIX veku dominiralo srednjom klasom Ujedinjenog Kraljevstva. I uopšte, mada u različitom stepenu,

puritanstvo je zahvatilo narode i pojedince koji su bili više ili manje osetljivi na Lutera, Kalvina, Janse-nijusa i učenje velikog majstora da stvori osećanje krivice, genijalnog Svetog Avgustina. Vlastito isku-stvo i teološki nazori naveli su Avgustina da kaže kako čovek, ako nije sposoban da se odupre iskuše-njima, treba strogo da se čuva od svih oblika čulnosti, a jedenje nije najbeznačajnije među njima. Otuda su u velikom broju crkava kalvinističke orijentacije zabra-njeni alkohol, vino, kafa i čaj. Što se tiče kuhinje, savršeno im odgovara da bude jednostavna, zdrava i ne košta mnogo.

Očigledno je da ovakvo nastrojenje ne podstiče mno-go na traganje za zadovoljstvom. I da su slabi izgledi da bi moglo udariti temelje velikoj kuhinji u među-narodnim razmerama koja bi osvojila i ljude koji ne pripadaju takvoj tradiciji. Otuda su, izvan granica naroda koji žive u puritanskoj kulturi, retki, a možda ih i nema, restorani koji neguju njihovu kuhinju.

Sve što smo do sada rekli važi samo za Evropu, za hrišćanske zemlje. Nehrišćanske civilizacije, jevrejski i islamski svet imaju drugačija utemeljenja u religiji, druge oblike kulture i, shodno tome, drugačiji odnos prema umetnosti jedenja i pijenja – i kada su slado-kusci i kada ih hrana odbija.

Protiv "zdravog života"

Reč "*hygiénisme*" ("zdrav život") ne postoji u "*La-rousse-u*". U "*Robertovom*" rečniku definiše se kao didaktički termin koji se javlja tek sredinom XX veka i označava nastojanje da se prema telu, načinu is-hrane i životu uopšte odnosimo maksimalno higi-jenski, u skladu sa propisima koji važe u datom dru-štvu i u datoj epohi. Vegetarijanstvo govori o čove-kovoj spremnosti da se odrekne mesa, katkada i svih proizvoda životinjskog porekla (mleka, jaja, itd.). Ovakav režim ishrane ima za cilj ili lečenje ili se zasniva na filozofskim, ideološkim i religijskim moti-vima, a oni se obično poklapaju sa načelima zdravog života. Ekologija se izvorno definiše kao nauka koja proučava živu sredinu, ali je 60-ih godina dobila zna-čenje doktrine koja čoveku nalaže da se primeri živoj sredini. U najstrožijoj varijanti, ekologija označava težnju da se po svaku cenu očuva prirodna ravnoteža i zaštiti životna sredina. Povezanost ekologije, vege-tarijanstva i zdravog života, očigledna je. Prvobitna

čistota prirode mora se sačuvati od štete koju joj nanosi industrijska civilizacija XX veka. Ne volim nikakve doktrine. Reči sa sufiksom “*izam*” uvek označavaju neki rigidan, moralizatorski, skučen i racionalan sistem, ili sistim koji za sebe misli da je racionalan, a meni se od toga “ledi krv u žilama i koža ježi”, što bi rekao Dante.

Nije da ja ne znam za specijalitete restorana specijalizovanih za vegetarijansku kuhinju. Deluju zdravo, čisto, negovano, originalno, čak i primamljivo. U njima vlada simpatična atmosfera, katkada možda previše stroga. Vegetarijanstvo je i pored toga zanimljivo društveno pitanje. Šta je, zapravo, cilj ovakvog načina ishrane? Jesti zdravije da bi se čovek bolje osećao.

Međutim, svi mi ionako doživimo starost, pa i duboku starost, neuporedivo vitalniji od naših predaka. Molljerove čičekanje imale su četrdeset tri godine. Danas su muškarcu u tim godinama veliki zavodnici. Čime onda objasniti našu mučeničku brigu za zdravlje i opsesivno držanje strogih dijeta, od kojih bi se prepao i najpravoverniji susterijanac? Otkuda ova moda da sve treba da bude “prirodno”?

Razloga za ovakvo stanje duha ima mnogo: želja i mogućnost da se sačuva linija, zahtevi društva da svaki direktorčić neke firme bude u formi, današnja moda koja mi liči na Prokrustove krevete, nemirenje sa bolovima, starenjem i oronulošću (pa čak ni sa smrću) – sve su to fenomeni koji su u sekularizovanom društvu kao što je naše radikalno promenili smisao.

Dovoljno je pogledati oko sebe pa videti do kakvih preterivanja ovakavo nastrojenje može dovesti. Kao svi ljudi, i ja sam svakako osetljiv na kvalitet hrane koju jedem. Nije mi nepoznato koliko je slasna voćka ubrana sa drveta u ranu zoru lepog letnjeg dana. Voleo bih, naravno, da su naši gradovi manje zagađeni, reke bistre, amazonske prašume zaštićene, Himalaji očišćeni od konzervi. Međutim, to ne znači da sam ekološki fanatik niti da volim da držim dijete. Ne osećam žal za izgubljenim rajem. I to iz mnogo razloga.

Prvi je taj što sam svestan da živim u veoma urbanizovanom društvu koje nosi breme visoke kulture – biblioteke, muzeji, izložbene galerije, pozorišta, uni-

verziteti, spomenici, legati prošlosti. Zato bez mnogo gundanja prihvatam mnoge nepogodnosti koje veliki gradovi podrazumevaju. Ne sekiram se oko šljive zacakljene od jutarnje rose koju nikada neću pojesti. Odem u operu da se utešim. Hteli mi to ili ne, već milenijumima, tačnije od kada ume da sebi spravlja hranu i od kako je stekao naviku da sahranjuje svoje mrtve, čovek je postao (rafinirani, dakako) proizvod kulture koja je, bez obzira koliko u nekim pogledima u njemu ima životinjskog, od čoveka načinila potpuno drugačije biće od svih ostalih životinja.

Drugi razlog: nikako mi se ne dopada napetost koja najčešće izbija iz ljudi koji drže dijete, bilo iz zdravstvenih ili estetskih razloga. Generalno posmatrano, mrzim ljude koji sedaju za sto snabdeveni pilulama i tabletama i nad tanjirom mrmljaju šta ih sve boli. Boreći se protiv sebe, oni na ostale ljude pored kojih jedu prenose svoje strahove i probleme sa svojom dijeteom, a ako je prekrše biva još gore, opterete nas svojom grižom savesti.

Verujem da čovek koliko-toliko može da se odbrani od bolesti, starosti, malodušnosti i trbušastosti bez pribegavanja ovim sumornim sredstvima koja dovode u nepriliku sve ljude za koje je jedenje vreme za radovanje, druženje i ugadanje čulima. Postoje drugi načini da se postignu ciljevi kao što su “linija” ili “zdravlje”, a ja čvrsto verujem da je najbolji lek za to imati poverenja u život, nekim danima dobro pojesti, a drugim postiti i apstinirati, raditi i baviti se sportom – i da nema bolje higijene življenja nego što je odustatu od čamotinje higijene.

Treći razlog mog protivljenja “zdravom životu” je odbrana Evrope. Za mene je njeno bogatstvo u njenoj čudesnoj raznovrsnosti, jedinstvenoj u istoriji civilizacije. Ono je očigledno velika prepreka evropskim integracijama. Međutim, ne možemo ga zbrisati, a da ne izgubimo specifičnosti evropske kulture, i samim tim, razlog njenog postojanja. Stvari već idu takvim tokom da nas previše upućuju na ubistvenu homogenizaciju kvaliteta života i omasovljenja *homo europeanusa*.

Ako odustanemo od svojih gustativnih i olfaktivnih osobenosti – u korist masovne proizvodnje i nastojanja da se ljudi zaštite od raznih zaraza – prestaćemo da budemo to što jesmo. Izgubićemo dušu Evropejca. Ja se toga gnušam.

Četvrti argument protiv “zdravog života” je, ni manje ni više, nego teološki. Adam i Eva, pre nego što su počinili prvi greh, živeli su kao vegetarijanci. “Evo dao sam vam sve bilje što nosi sjeme po svoj zemlji, i sva drveta rodna koja nose sjeme; to će vam biti za hranu”, rekao im je Bog (*Postanje*, I, 29¹). Meso kao hrana dozvoljeno je tek posle Potopa, “Što se god miče i živi, neka vam bude za jelo” (IX, 3), kada je Bog postao svestan da je “misao srca čovječijega zla od malena” (VIII, 21).

I vino se pojavilo tek nakon pragreha. Izmislio ga je Noje (*Postanje*, IX, 20) koji je prvi u istoriji popio najslavnije pićence i ponašao se tako da su se njegovi sinovi zgranuli. To nije razlog da postanemo anti-alkoholičari. Na hiljadu mesta u Bibliji peva se o vinu, vinovoj lozi i vinogradima, a osuđuje se jedino preterivanje (*Priče Solomonove*, XX, 1²). Vino ne piju jedino Kainovi potomci, Rekabiti, umešani u ubistvo kralja Izraela.

Nimalo mi se ne dopadaju ljudi koji sanjaju o tome da se vrate u stanje nedužnosti koje je vladalo u Edenu. Istorija nas uči da oni što snevaju utopije, kao i vernici raznih sekti, gaje nostalgiju za izgubljenim rajem i zbog toga su, većinom, vegetarijanci i apstinenti. I to je još jedan razlog da ne pokleknemo kušnjama “zdravoga života”.

Brija-Savaren ima pravo: “Jedino čovek od duha ume da jede.” Međutim, i sociolog ima pravo kada tvrdi kako je način na koji spravljamo hranu, na koji je jedemo i nasladujemo se njome pitanje kulture, zajedničko svim kulturama. Ono ulazi i u zonu uživanja, dakle čulnosti, i to svakodnevnog. Nemojmo sebi pokvariti uživanje preteranom brigom za nešto što se obično naziva “formom” ili “zdravljem”. Ljubav prema životu, snovi čije ostvarenje planiramo za budućnost i rituali negovanja prijateljstava opet su najbolja higijena za današnjeg čoveka. Čak ni u savremenom društvu nije nemoguće ispuniti ove zahteve.

Prevela s francuskog Svetlana Stojanović

- 1 Sve navode iz Biblije uzeli smo iz prevoda Đure Daničića i Vuka Stefanovića Karadžića. Prim. prev.
- 2 “Vino je podsmjever i silovito piće nemirnik, i ko god za njim luta neće biti mudar.”