
ŽAN-PJER PULEN

SOCIOLOGIJA FRANCUSKE GASTRONOMIJE

Pre nego što istražimo uslove za redefinisane predmeta sociologije ishrane da bi se omogućila analiza modela hrane, treba da ukažemo na jednu teškoću, ili, bolje, epistemološku prepreku koja se javlja kada želimo da objasnimo francusku gastronomiju. Po položaju tematike hrane u francuskoj kulturi, po velikoj složenosti gastronomije, po njenom međunarodnom uticaju koji često ima i “vaspitačke” ambicije kolonijalnog ponašanja na francuski način, gastronomija predstavlja društvenu pojavu kojom se sociologija retko bavila. Razlikujmo, pre svega, ishranu i gastronomiju. Gastronomija je izvesna estetizacija kuvanja i ponašanja za trpezom, hedonističko skretanje bioloških ciljeva ishrane, aktivnost utvrđena prevashodno društvenim pravilima koju obavljamo svakodnevno. Ako sve kulture na različite načine estetizuju hranu, retke su one koje su je dovele do onog stupnja usavršenosti koji je dosegla francuska gastronomija. U Francuskoj, gastronomsko ponašanje se ne svodi na kuvanje i ponašanje elite. Ono predstavlja “baštinu” na koju sa izvesnim ponosom polažu pravo svi koji sudeluju u francuskoj kulturi, ma kakav im društveni položaj bio. Gastronomija se postavlja kao “društvena činjenica” od prvorazrednog značaja za shvatanje originalnosti francuskog društva i njegove organizacije. Zašto je, na nivou Evrope, u svojoj najrazvijenijoj verziji francuska gastronomija, a ne en-

gleska, nemačka, španska, portugalska, ili italijanska?... Jer, ako se svi slažu kazujući da ovih nekoliko pobrojanih zemalja, a lista nije konačna, imaju, dakako, zanimljiva gastronomska iskustva, ipak nema ni senke sumnje, ni najmanjeg elementa za raspravu, gastronomija, ona “velika”, je francuska.

Pre nego što vidimo čemu nas gastronomija može naučiti o francuskom društvu, nameće se prethodno jedno pitanje. Kakvom se to čudnom paradoksu duguje to što su prvo strani mislioci, kao Zimel (1910), Elias (1939), Mullen (1967), Zeldin (1979), Gudi (1982), Menel (1985) označili gastronomski udeo kao jednu od velikih osobnosti francuske kulture? *Izgleda čudno*, piše jedna istražiteljka švedskog porekla, *da jedna zemlja kao što je Francuska, čija hrana uživa svetski ugled, nema ozbiljnu i pametnu literaturu o tome šta Francuzi jedu, zašto i kada* (Valeri, 1971, 69).

1. Složenost francuske gastronomije

Jedan televizijski voditelj, prilikom posete tumača japanskog cara Francuskoj, intervjujujući ga, postavlja pitanje u vezi sa sklonostima Njegove ekscelencije prema francuskoj kuhinji: “Japan takođe ima veoma cenjenu kulturu hrane, možete li nam reći nekoliko reči o obredu čaja?” Odgovorio mu je odmah, a novinar je zanemio: “To je strahovito složena tema, nažalost, ne mogu da vam odgovorim, pitanje se mora proučavati godinama pre nego što se o tome kaže nešto ozbiljno ...”

Neka neki stranac dođe da postavi takvo pitanje jednom Francuzu, bilo o vinu, kuvanju ili ponašanju za trpezom, taj neće oklevati ni za tren da počne sa odgovorom... u kome će ponajčešće izlagati niz opštepoznatih stvari... Da li bi to značilo da je gastronomska kultura u Francuskoj zajedničko dobro i, po svoj prilici, kao i pamet “najbolje podeljena stvar”...?

Kada ste Francuz, polazite od sebe i niste sasvim svesni ogromne složenosti sistema društvenih pravila koji stvara naša osobena gastronomija usled onog “fenomena kratkovidosti” koji rađa blizina, kao i veliki uticaj osobenih jezičkih izraza i pojmova koji ne dosežu do razumevanja dubine fenomena, shvatanja činjeničnih i empirijskih data, umesnih u svojoj složenosti (Gudi, 1982).

Ali i zato što je gastronomija kulturna tvorevina koja, zbog svoje rasprostranjenosti uprkos mehanizmima

socijalne diferencijacije, učestvuje u izgradnji francuskog identiteta. Da bismo pokušali da utvrdimo stepen sofisticacije francuske gastronomije, uzećemo dve karakteristike koje je odlikuju: stepen složenosti i mogućnost da se nametne kao model eliti sa drugih kulturnih prostora.

Ako termin koji je označava ulazi u upotrebu tek 1800.¹, sa datumom objavljivanja Beršuovog dela *Gastronomija ili čovek sa sela za trpezom*, gastronomska disciplina se razvija sa izvesnom originalnošću počev od druge polovine XVII veka. Odlikuje se umnožavanjem broja recepata i sve složenijim ponašanjem za trpezom.

Naravno, i narodna kuhinja zna za varijante jela. Suočeni sa mnoštvom recepata i varljivim traganjem za onim pravim, predlažemo, u etnokulinarskom postupku, metodološki princip pozajmljen od Levi-Strosa koji je pokazao svoju efikasnost u izučavanju mitova: "Narodni recept je zbir svojih varijanti" (Pulen, 1996). Te varijante ubuduće prestaju da se tumače kao "devijacije" i postaju "verzije" čija je funkcija samo da obeleže, u jednoj dijalektici integracije/diferencijacije geografske, društvene ili porodične nijanse. Ali, za razliku od narodne kuhinje vezane za usmenu tradiciju, ona gospodska je strogo kodifikovana u pisanim delima. Prelaženje na pismenost smanjuje ovu raznolikost i utvrđuje obrasce pa i najmanje varijacije kao podjednako autonomne recepte.

Do sredine XVI veka, evropske aristokratske kuhinje kao što su španska, italijanska, portugalska i francuska (koje se u to doba ne razlikuju mnogo jedna od druge) broje između 300 i 400 originalnih obrazaca, što je već mnogo. Oni se organizuju u velike kategorije jela u okviru kojih se razvijaju kraće ili duže serije recepata. U Francuskoj, počev od Masjalovog *Kraljevskog i građanskog kuvara* (1691), njihov broj postepeno raste. Tako ovo delo broji 507 recepata i pojavljuje se kao rečnik, što je velika novina. Ovo menjanje oblika kuvara pokazuje bitnu promenu,

1 Ako Rober stavlja u 1623. godinu prvu pojavu ove reči, Kurtin nam ukazuje da je posredi aluzija na naslov jednog izgubljenog dela Grka *Arhestratos*: "Gastronomija ili gastrologija" za čije postojanje znamo samo po navođenju grčkog pesnika Ateneja u njegovoj "Gozbi sofista" (Kurtin, 1970).

prelazi se sa knjige “podsetnika”, sa obične liste jela, na priručnik koji omogućuje funkcionisanje izvesnog kôda i već gotovo jezika, u lingvističkom smislu reči. Jer, u njoj se nalaze ne samo recepti već i obrasci za elemente podređene jelu (prelive, sosove, garnirunge) ... a naročito pravila za kombinovanje koja omogućuju da se njihovim dodavanjem stvaraju nova jela. Sistem kulinarskih naziva koji utvrđuje recepte ali i posredne elemente omogućuje eksploziju broja recepata (Pulen, 1985–2). Godine 1774, prvo izdanje Menonove *Gradanske kuhinje* sadrži ništa manje od 843 recepta. *Veština francuskog kuvanja* od Karema ističe ih 1347, sa Dibuaom i Bernarom dostiže se 3544 u *Klasičnoj kuhinji*, 5531 u Favrovom *Univerzalnom rečniku kuvanja*, 4568 u Eskofjeovom *Kulinarском vodiču* da bi se završilo sa više od 7000 u *Enciklopediji kuhinje* Grengoara i Sonijea koja se izričito proglašava za *Praktični rečnik francuske gastronomije*.

Više od 7000 opisanih recepata, ali u stvari mnogo više mogućih, jer je ovo delo istovremeno rečnik i gramatički priručnik. Ono sadrži složene propise koji razlikuju osnovne proizvode, postupke pri kuvanju, postupke vezivanja, garnirunge od povrća, sosove, pripremanje sosova; isto toliko elemenata koji se međusobno kombinuju po izuzetno preciznim pravilima da bi urodili novim jelima; to će reći jelima koja nisu opisana u knjizi, ali su sadržana u propisima. Jer, u francuskoj kuhinji od XVIII veka, kuvanje ne stvara jelo, on govori izvesnim jezikom. Francuska gastronomija se razlikuje, dakle, od evropskih kuhinja ili od regionalnih, po svom stepenu složenosti, ona je pravi jezik koji raspolaže sa više nivoa diferencijacije. Prelaženje sa liste jela na propise, na otvoren sistem koji može da stvara gotovo beskonačno nešto novo, paradigmatična je revolucija bez premca u Evropi (Pulen, 1985–1, 1985–2). Dva gastronomska sveta kretala su se u tom pravcu ne dostižući ipak stupanj savršenstva francuske kuhinje: kineska i vijetnamska kuhinja koje raspolažu polurađenim propisima i pružaju broj recepata koji prelazi hiljadu (Saban, 1996; Pulen, 1997-2 i 1997-4). Jedino japanska kuhinja, u svojoj najsofisticiranijoj verziji kakva je služenje “*kaiseki-ryori*” doseže stepen složenosti koji se može uporediti, ali sa različitim funkcionalnim modalitetima (Išige Naomiši, 1994).

Zahvaljujući ugledu Versaja, francuska gastronomija od kraja XVII veka zrači u Evropi. Kao bitni element

“francuskog ukusa”, veštine življenja na francuski način, ona služi kao model eliti zapadnog sveta. Revolucija ne samo da nije usporila tu pojavu, ona će je osnažiti. Šefovi kuhinje, dotle u službi aristokratije, suočeni su sa alternativom: pratiti svoje gospodare u izgnanstvo, ili ostati u Francuskoj. Oni se opredeljuju za prvo rešenje, stižući u pratnji za svojim gospodarima u London, Madrid, Ženevu, Hamburg ili Berlin ..., brzo postaju miljenici grada, “treba ići da se jede kod Francuza” i učestvuju u razvoju francuskog uticaja u Evropi. Ako odluče da ostanu u Francuskoj, nudi im se drugi izbor: da svoje usluge pruže novim vlastodržcima ili da otvore restorane (Aron, 1976). U retorti revolucije uspostavlja se institucija restorana i brzo se izvozi u ceo svet. To ide dotle da su danas veoma retki jezici u kojima francuski termini “restoran” ili “kafe” nisu usvojeni da označe mesto na kome se služe obroci gospodske kuhinje.

Kad se revolucionarna bura stiža i kada republike zauzmu mesto carstava i ostalih restauracija, razvija se industrija velikih hotela, najpre po banjama, uz obalu mora ili u termama, kao izvor oduševljavanja kome nema premca. Evropa se pokriva palatama u kojima se prodaje, kako buržoaziji koja traga za društvenim legitimitetom tako manje-više razvlašćenoj aristokratiji, “nostalgija za životom u zamku”. Palata XIX veka je dvorski život na rate. Tu opet francuski kuvari drže sve u svojim rukama, namećući svoj stil kuvanja koji postaje *određena* međunarodna kuhinja. Po ambasadama, palatama, uz stolove za kocku po kazinima, i, naravno, u jelovnicima, govori se francuski (Nerenk i Pulen, 2000). U malo brzopletom tumačenju, međunarodni uticaj francuske gastronomije može se smatrati značajnim elementom etnocentrizma kolonijalne buržoaske kulture.

2. Zašto je gastronomija francuska

Da bi se shvatilo kako je francuska gastronomija mogla postati tako složena i kako je stekla legitimitet, treba istaći sociološki i imaginarni pejzaž u okviru kojeg se javlja i razvija. Treba shvatiti da, osim društvenih funkcija koje preuzima, i to sve do svojih struktura, ona govori o kulturi koja ju je iznedrila i kulturama koje je kopiraju. Baviti se gastronomijom, u stvari znači ponovo sociološki tumačiti francusku i evropsku istoriju.

2.1. Mesto ishrane u aristokratskoj kulturi

Kao posledica kartezijskog raskida, refleksija o kulinarstvu je vekovima smatrana nižim literarnim žanrom. Dovršavajući raskid između sveta i čoveka koji je otpočela kopernikanska revolucija, uspostavljajući razlikovanje između objekta i subjekta – nalazeći istinu u prvom od ovih termina a u kriterijumu racionalnosti metod za njeno otkrivanje – kartezijska misao izgoni ishranu iz aristokratske kulture. Ovaj ontološki prelom između objekta i subjekta, koji se oslanja na raskid između tela i duše, duha i materije, koji je već delio čoveka na dva hijerarhizovana entiteta, gde je jedan bio princip svesne misli a drugi poticao iz čiste mehanike, obeležava, prema Valadovom izrazu, “razlaz između nauke i subjektivnosti” (Valad, 1996). Ona će se kasnije roditi iz naučne misli.

Od tada je hrana, koja po svojim simboličkim dimenzijama, a naročito imaginarijum inkorporisanja koji je prati, izražava originalnost “bio-antropološkog povezivanja” jedne ljudske grupe sa svojom sredinom (Moren, 1973; Fišler, 1990), odbačena van polja mislećeg i svedena na svoju strogu mehaničku i organsku dimenziju. Simbolički domašaj *Tabulae rasae* premašuje filozofsko polje. Postavši suviše tugaljiva tema, hrana je loše delovala za tom trpezom koja, “raspremljena”, nije više služila intelektualnom rekonstruisanju sveta. Evakušući, odbacujući hranu izvan polja filozofije, mislioci XVII veka su time raskinuli sa dugim nizom tradicija u kojima su od Pitagorinih *Zlatnih stihova* do Rableovog *Gargantue* preko Platonove *Gozbe*, duhovna i zemaljska hrana održavale bliske odnose i u kojima je mislilac mogao flertovati sa hranom a da ipak ne izgubi svoj status. Takav je zapadnjački partikularizam dok refleksija o hrani za kineskog filozofa predstavlja, na primer, obavezno prolaženje u njegovoj karijeri.

Odbačen u kulturnu ilegalu, diskurs o kulinarstvu, ne samo da ne osiromašuje, već će doživeti izvanredan razvoj. Oslobođena, uprkos filozofskom tutorstvu, više vekova pre svih nauka i pogotovu onih takozvanih humanističkih koje su morale da sačekaju pojavu eksperimentalne metode da bi se odvažile da polažu pravo na svoje punoletstvo kod posesivne majke, gastronomija će se konstituisati u autonomnu disciplinu. A mi se nećemo ustezati, ma kako paradoksalno to može izgledati, da od Dekarta učinimo

nevoljnog oca gastronomije. Ništa neobično onda ako je “velika kulinarska veština”, francuska, pošto je osnivač metode koja će revolucionisati zapadnu misao, takode on. Nezakonita kći filozofa XVII veka, gastronomija će ostati u kulturnom šipražju do druge polovine XX veka iako će je tokom ovih četiri stotine godina isključivanja ponekad obilaziti nekoliko velikana književnosti (Šatobrijan, Bodler, Dima...), dela koja će nastati iz tih kratkih susreta sačuvaće u očima njihovih savremenika vid radova nižeg reda, divertismana, čija bitna zanimljivost leži u nezakonitoj slasti opasnih veza iz kojih je ugledala dan. Kao što to ističe Bart, hrana u Francuskoj je obezvređena tema, koketovanje na kraju karijere (Bart, 1967).

Suviše materijalizovana, ona nije u potpunosti osvojila ni status umetničke discipline. Zimel pokazuje nesvodivu razliku prirode gastronomske estetike, artikulisane na inkorporaciji. “Postavljen sto ne treba da se pokaže kao umetničko delo zatvoreno u sebe kome se ne bismo usudili da uništimo oblik. Dok umetničko delo izvlači suštinu svoje lepote iz svoje potpunosti koja nas drži na odstojanju, rafiniranost trpeze je poziv na provaljivanje u njenu lepotu” (Zimel, 1910, [215]).

A ipak, kao svaka umetnička disciplina, gastronomija je prostor u kome jedna kultura gradi smer svoje epohe (Barijo i Sovažo, 1996). Nijedna refleksija nije bitnija za razumevanje francuskog društva od one koja sebi stavlja u zadatak da osvoji mentalitete, oblasti imaginarnog, mitologije koje su rodile gastronomiju i koje joj određuju unutarnju dinamiku (Zeldin, 1979; Mulen, 1988; Mafzoli, 1981)? Veoma osoben položaj na naučnoj geografskoj karti koju upravo reorganizuju mislioci XVII veka čini od gastronomije diskurs otporan na dominantni redukcionizam, a od ophođenja za trpezom mesto povratka potisnutog – lik čoveka prisutnog u svetu – dajući oblasti društveno-imaginarnog funkciju katarze i uravnoteživanja (Diran, 1960 [1969]). Gastronomija je pomalo lapsus francuske misli i mogla bi zbilja biti onaj “kraljevski put” ka njenom kulturno nesvesnom. Naš pristup gastronomiji koristi niz mogućih pristupa: civilizacijskim procesom Norberta Elijasa koji se zasniva na društvenim razlikama, alhemijom kao strukturom mišljenja u kulinarskoj kreativnosti i, najzad, odnosima koje gastronomija održava sa katoličkim verskim moralom.

2.2. Model društvene razlike

Za Elijasa, pojava termina “pristojnosti” 1530. godine u tekstu Erazma Roterdamskog pod naslovom *De civilitate morum puerilium* jeste “izraz i simbol promene društvene stvarnosti koja će činiti kičmu dvorskog društva” (Elijas, 1939, 90). Pristojnost pokriva skup pravila koja omogućuju da se “usmerava ponašanje čoveka u društvu”, naročito, ali ne isključivo, *externum corporis decorum*, to jest držanje, spoljašnji izgled tela. Cilj je “razlikovati više slojeve od nižih” (*id.*, 92). Ponašanje, u čijem je prvom redu ponašanje za trpezom koje izvodi na scenu telo i definiše uslove unošenja hrane, biće predmet uvođenja propisa u službu društvenog razlikovanja. Istorijski, ovaj fenomen “tiče se i obuhvata raznih nacionalnosti koje se izražavaju zajedničkim jezikom, najpre italijanskim, potom francuskim, novim jezicima koji ubuduće preuzimaju funkcije latinskog”. Ti novi jezici i ta nova društvena realnost, pristojnost, izražavaju u renesansi izvesno evropsko društveno jedinstvo (Elijas, 1939).

U Francuskoj, međutim, pristojnost će naći uslova da se posebno izrazi. Smeštanje francuskog dvora u Versaj, krajem XVII veka, najavljuje početak odlučujućih društvenih promena. Ono nastavlja centralizovanje države, započeto pod Anrijem IV, i privlači u prestonicu aristokrate iz provincije koji od tada zanemaruju svoje regionalne političke funkcije. Suočeno sa upražnjenošću lokalne političke vlasti, građanstvo, čiji ekonomski značaj raste, ne prestaje da oponaša aristokratsko ponašanje što je tako dobro žigosano u *Građaninu plemiću*. Imitirano plemstvo hita onda da ulaže novac kod svojih umetnika, kuvara, krojača, parfimerista, vlasuljara ... radi novih društvenih navika koje bi bile pogodne da obeleže njihovu različitost; tako se uspostavlja “proces civilizovanja” koji je istakao Elijas (1939). Način odevanja, umetnost mirisa i gastronomija postavljaju se tako kao sistemi razlikovanja, preko kojih se potvrđuje društvena razlika, sprovodi prepoznavanje. Na sve većem usavršavanju ovih postupaka koji obezbeđuju izdvajanje klasa u usponu i superiornost elite zasniva se “veština življenja na francuski način” koju ubrzo podražava evropska elita. U tim igrama oko prepoznavanja i razlikovanja, u tom distanciranju između onih koji kopiraju i prate, leži dinamika mode.

Kulinarska literatura staviće se u službu ovog društvenog mehanizma. Godine 1691, sa *Kraljevskom i građanskom kuhinjom Masjaloa*, javlja se prvi put eksplicitno pozivanje na građanstvo u naslovu jednog kuvara. Jer, ubuduće, pre svega za tu društvenu kategoriju, pišaće se kulinarska dela. Tako se inauguriše jedna od glavnih funkcija gastronomske literature koja, od Menona do Goa i Mijoa preko Grimoa de la Renijera i Brija-Savarena sebi stavlja u zadatak da uči “dobrom ukusu” srednje klase koje tragaju za usponom u društvu.

Ne samo da ne zaustavlja ovu pojavu, Francuska revolucija joj uliva novi dah, nudeći buržoaziji društveni položaj o kome ona sanja već dva veka. Komercijalizovanje gastronomije, kroz osnivanje restorana od strane majstora kuvara koji su ostali bez posla, omogućuje većem broju da upozna iskustvo sladokusca. Gastronomski model prolazi kroz društvo u opadanju i druge društvene slojeve učestvujući, osim u ulozi društvene diferencijacije, i u građenju francuskog identiteta.

U analizi francuskog društva 1970-ih godina, Pjer Burdije će varirati istu temu. Polazeći od izučavanja konkretnih i svakodnevnih društvenih običaja, u čijem su prvom redu navike u ishrani, javlja se teorija habitusa. Polazeći od ukusa i onoga u čemu se razlikuje, on otkriva njihovo poreklo u habitusu: “Perceptivna struktura, iza koje se ocrtavaju materijalni uslovi života koji se objektivno mogu klasifikovati.” Međutim, držeći se kritičke tradicije u sociologiji, on u gastronomiji i diskursu koji joj služi kao osnovica vidi samo ideološku produkciju koja zavisi od iracionalnosti procesa razlikovanja i nastoji da stavi akcenat na neprekidno trajanje društvenih klasa, na autonomiju narodnog ukusa. “Veština pića i ica ostaje verovatno jedini teren na kome se narodne klase eksplicitno suprotstavljaju legitimnoj veštini življenja” (Burdije, 1979, 200).

Idući za primerom Burdijea, neki sociolozi su nastojali da dokažu autonomiju narodne ili seljačke hrane. Ponekad smo iznenađeni što u najboljim radovima ovoga tipa, i minucioznim empirijskim datama, vidimo da se ne uzimaju u obzir izvesne činjenice koje govore o jednom drugom kretanju, kao što je recimo zastupljenost “kraljičinog zalogaja” u seoskim jelovnicima na jugozapadu 1970-ih godina, pre-

ma ispitivanju koje su sproveli Baž i Rije (1988). Burdijeov stav je zarobljenik militantnog populizma koji sprečava da se u gastronomiji i pratećim društvenim navikama vidi išta drugo osim promena i iracionalnost u funkciji isticanja razlika. Njih podupiru druge dinamike a sociologija imaginarnog sebi stavlja u zadatak da ih iznese na videlo. "Ima mnogo francuskih sociologa", piše Korbo, "koji 'naivno' brkaju jezik gurmanstva s njegovim izrazom u etnocentričnoj francuskoj buržoaziji, i ne uspevaju da primele njegove poetičke dimenzije, one koje se mogu uopštiti u mnogim oblicima čim se upustimo u gastronomsku avanturu i pobegnemo od kodifikovanja društvene reprodukcije da bismo razmatrali samo 'ritualizaciju' čulne emocije" (Corbeau, 1991,12).

2.3. *Ukus kao razvojna osobina*

Tokom srednjovekovne epohe i renesanse, začini igraju glavnu ulogu u funkciji izražavanja razlike.² Kada su krajem XVI veka, sa razvojem plovidbe i otkrićem Novog sveta, začini pojevtinili i postali uobičajeniji, njih razmetljivo počinje da troši buržoazija, dok aristokratska kuhinja počinje da ih zanemaruje. Napuštajući začine kao retkost, obeležje raskoši i znak odvajanja od nemaštine, francuska gastronomija će se ubuduće usavršavati na osnovu ukusa hrane. Godine 1654, u delu *Slasti prirode*, Nikola de Bonfon postavlja temelje jednog revolucionarnog načela: "Treba", kaže on, "potaž od kupusa da miriše na kupus, od praziluka na praziluk, od bele repe na belu repu, i to važi i za ostalo ... Ovo što kazujem za potaže, smatram da važi za sve i služi kao zakon za sve što se jede". Ovde se pojavljuje glavni princip francuske kuhinje. Od jedne kuhinje koja se prerušava (kakve su bile aristokratske kuhinje Evrope) pokrivajući ukus jela drugorazrednim elementima sa jakim akcentima, do kuhinje u kojoj se traga za spojivima i skladom, prema pravilima bliskim muzičkoj harmoniji ili teoriji komplementarnosti boja. Tada se javlja jedna nova kulinarska kategorija čija je funkcija isticanje ukusa jela: sos kao podloga. Za razliku od srednjovekovnih sosova, veoma srodnih našem

2 O raspravama u vezi sa ulogama začina u srednjovekovnoj kuhinji, videti Flandren i Montanar, 1996. i Pulen i Nerenk, 2000.

današnjem senfu ili vijetnamskom *niok-mâmu*, sosovi postaju prave podloge, u pikturalnom značenju termina. Oni služe da istaknu konture ukusa glavnog jela. Tako, “univerzalni preliv”, “osnovni sos” svih sosova, Masjalo zamenjuje ni manje ni više nego sa dvadeset i tri razna preliva, obeležena određenim dominantnim ukusom i koji se pripremaju prema tačnim uputstvima (1691).

Tom linijom, od Marena do Karema, od Boviljea do Eskofjea, od Gufa do Robiřona ide razvoj i rafiniranost francuske kuhinje. Naravno, ukus Masjalov nije ukus Robiřonov i kada prvi traži ukus proizvoda, treba ga shvatiti relativno, uzimajući u obzir onaj kulinarski stil koji mu prethodi. Iako bi savremeno nepce ukus jela iz Masjalove kuhinje doživelo kao prekriveno strahovitim mnoštvom parazitskih elemenata, ono je ipak značajno različito u odnosu na srednjovekovnu kuhinju. Ova opsesija ukusom shvatljiva je iz dinamičke perspektive. Polazeći od srednjovekovne kulinarske koncepcije, u kojoj začini ovladavaju ukusom jela, francuska kuhinja se razvija u pravcu suptilnog združivanja i kombinovanja ukusa raznih sastojaka koji sačinjavaju određeno jelo.

Pokazali smo kako je alhemičarska misao – koja zagovara saglasnost i simboličnu međuzavisnost čoveka i sveta – poslužila kao model miřljenja kuvarima od XVIII do XIX veka, angažovanim na traganju za ukusom. Osetljivi prema magiji rerne pretvorene u alhemičarsku peć, oni kreću u osvajanje pitkog zlata. I nastojanje da se poboljšaju prelivi i sosovi izražava se u kuvarskim delima majstora toga vremena pravim alhemičarskim jezikom (Nerenk i Pulen, 2000, i Pulen, 1994). Ali, za kuvara XIX veka, alhemičarsko traganje se ne svodi na traganje za najsavršenijim sosom; usavršavajući svoje kvanje, on misli da se i sam usavršava, i još više od toga, da “unapređuje” čovečanstvo. Kulinarska veřtina neposredno sudeluje “u razvoju ljudskog duha”. Takvo je Menonovo miřljenje: “Da li bi to, dakle, značilo suviše se istrčavati kada bismo gotovljenje savremene kuhinje stavili među fizičke uzroke koji su, još od varvarstva, prizvali među nas vladavinu učtivosti, darove duha, umetnosti i nauke?” (1849). Još jasnije Favr, osnivač Kulinarske akademije, ilustruje magiju principa inkorporacije koju je istakao Fiřler (1990): “Jedući ove predivne sosove, ovo “tečno zlato”, čovečanstvo se i samo preobražava. Njima Francuska duguje to što

drži baklju gastronomije. Sosovi čine osnovu dobre kuhinje, upravo njihovom savršenstvu francuska kuhinja duguje svoju superiornost nad sosovima ostalih naroda” (Favr, 1883). Jednom reči, jedući ono što je “dobro” Francuzi postaju još bolji: postajemo, zaista, ono što jedemo. Proces stvaranja sve složenije kuhinje, sprovodiće se, dakle, linijom ukusa, ali da bi čulnost, svojstvena francuskoj gastronomskoj estetici, mogla da se razvije, još joj je bio potreban filozofski i duhovni kontekst koji omogućuje vrednovanje uživanja. To je ono što će joj doneti katoličanstvo.

2.4. Katolički moral i gastronomski duh

Teza koju ćemo ovde braniti delimično se nadahnjuje Veberovom tezom koja je i danas predmet rasprava, naime tezom o “protestantskoj etici duha kapitalizma”, ali joj se istovremeno i suprotstavlja. Estetizacija hrane, to jest pojava hedonizma u ishrani mnogo duguje moralnom stavu katoličanstva. Ukratko, možemo da kažemo da duh gastronomije nije mogao da se pojavi, a pogotovo nije mogao da se razvije nigde drugo do u katoličkom religijskom univerzumu klasičnog doba.

Da li je uživanje greh? To pitanje muči hrišćanstvo od njegovih početaka. U pogledu ishrane paralelno postoje tri osnovna stava: gotovo vegetarijanski asketizam, koji teži da saobrazi alimentarno ponašanje vernika s početnim planom Tvorca izloženim na samom početku Postanja (Soler, 1973), poštovanje mere koje nalazi svoj najdragoceniji izraz u avgustinovskoj umerenosti i, na kraju, hedonistički stav po kojem je, za čoveka posvećenog služenju veri, uživanje u zemaljskim dobrima zapravo slavljenje Božjeg dela. Počev od XVI veka, odgovor na to pitanje učestvuje u razdvajanju reformacije i katoličanstva: nespokojni asketizam usmeren ka beskonačnosti rajske nade, omalovažavanje tela i njegovih najgrubljih čula svojstveni su reformaciji; slavljenje Boga u estetizaciji prisutnosti za svet i za druge ljude svojstveni su katoličanstvu.

Ta hipoteza izložena je mnogo puta. U romansiranom obliku, ona se nalazi u središtu knjige Karen fon Bliksen *Babetina gozba* (koju je na filmsko platno preneo Gabrijel Aksel); to je nesumnjivo jedan od najboljih uvoda u estetiku francuske gastronomije. Čudesna gluma, napregnuta lica koja se polako opu-

štaju, konvivijalnost u najužem smislu, to jest "sa-življenje" koje se razvija pod dejstvom alkohola i puti, najrečitiji su prevod onoga što znači ukus u francuskoj kulturi.

U sociologiji se Stefan Menel pozivao na tu hipotezu da bi pokušao da objasni razlike između engleske i francuske aristokratije u odnosu prema hrani. On u početku traži objašnjenje porekla sklonosti engleskih vlastelina prema "jednostavnoj kuhinji" – koja bi pripadala poretku umrtvljivanja tela – u anglikanskom etosu, a zatim odbacuje to objašnjenje zato što jednostavnost "stvara probleme". Na kraju zaključuje: "ako su u XVIII veku Englezi jeli na engleski način, činili su to zato što im se tako sviđalo" (Menell, 1985, 158). To što su Englezi jeli na engleski način samo površno rešava problem, jer "sviđanje" ponovo postavlja pitanje predstava na kojima počiva vrednosni sud i, u najmanju ruku, poziva na složeniju analizu čuvenog "anglikanskog etosa". Menel, dakle, napušta tu hipotezu da bi potražio poreklo razlika između engleske i francuske gastronomije u formama kurijalizacije, naročito u onome što mu izgleda kao ključna razlika između engleske i francuske aristokratije: name, ova druga se preselila u grad ili Versaj, dok se prva neprestano šetala između Londona i svojih regionalnih boravišta.

Podrobnije ispitivanje te hipoteze dugujeemo geografu Pitu, koji svoju analizu zaključuje rečima: "Na taj način u univerzumu reformacije nestaje mogućnost da se hrana sakralizuje, da se jedenjem dobrih stvari prisvoji delić Boga, što je stara animistička ideja koju je hrišćanstvo manje-više prećutno preuzelo" (Pitte, 1991, 75). U jednoj studiji o puritanskim koncepcijama blaženstva i seksualnosti, Leites ponovo dovodi u pitanje ideju puritanizma koji se odriče sveta, i pokazuje da je ideal engleskih teologa XVII veka, poznatijih pod imenom "platoničari iz Kembridža", mešavina čulnih zadovoljstava i duhovnih radosti" (Leites, 1986). Valad pak tvrdi da, ukoliko razlika između katolika i protestanata uopšte postoji, ona pre može da se pripíše činjenici da je Reformacija prekinula "ciklus greh/ispovest/pokajanje/oproštaj koji je ustanovila Crkva" (Valade, 1996, 75).

Ovde smo se dali na posao da istražimo šta gastronomska estetika duguje katoličkom moralu, ne samo u pogledu njegovog originalnog odnosa prema za-

dovoljstvu već naročito u posebnim odnosima između hrane i sakralnog u katoličkom svetu. Iscrpno potkrepljivanje naše hipoteze zahtevalo bi argumentaciju koja donekle izlazi iz okvira ovog poglavlja³, pre svega zato što bismo morali iznova da prikažemo odnos hrišćanstva prema hrani. Zbog toga predlažem da ovde ocrtamo glavne linije i zadržimo tri glavne konstitutivne tačke duhovne i imaginacijske infrastrukture koja organizuje odnos katoličanstva prema hrani i zadovoljstvu koje ona pruža.

Hrišćanstvo u celini pretvorilo je čin euharistije, koji se izražava konkretnom alimentarnom praksom, u prototip odnosa prema božanskom. Ono je na taj način mobilisalo imaginarij utelovljenja koji ima dve komponente: “postajem ono što jedem”, dakle, ono što jedem preobražava moju supstancu; kada konzumiram namirnicu koju određena društvena grupa ceni i učestvujem u toj konzumaciji, integrišem se u datu zajednicu. Taj imaginarij je zajednički velikom broju kulturnih prostora a pokrenule su ga brojne verske kulture koje su mu prethodile.

Međutim, iako hrišćanstvo koristi imaginarne opruge utelovljenja, ono će pridati veliki značaj razlikovanju euharistije od animističkih i judejskih praksi žrtvovanja. Prelazeći od žrtve bogu (bogovima) na komemoraciju žrtvovanja “Božjeg sina koji je postao čovek”, koja čini besmislenim sve druge forme žrtvovanja, ono se suštinski odvojilo od ideje žrtvovanja⁴. Duhovna dimenzija euharistijskog obreda briše njegove alimentarne sastojke. Detjen pokazuje kako branioci hrišćanske vere, koji su proučavali grčki obred žrtvovanja, poriču telesnost i alimentarnu dimenziju euharistijske žrtve: “Da bi se izbeglo mešanje grubih rituala prirodnih naroda s duhovnom tajnom euharistije u jedinoj istinitoj religiji, u unutrašnjosti žrtvenog obreda vrši se podela između, na jednoj

3 Čitaoca željnog da produbi informacije upućujem na radove Solera, 1973, i Daumasa, 1986, kao i na moju tezu (Poulain, 1985), pre svega na poglavlje “Eléments pour une fantasmatique du culinaire”.

4 Ideja o raskidu hrišćanske misli s prehrišćanskim žrtvenim koncepcijama prisutna je u začecima antropologije (Hubert i Mauss, 1899). Ali ona je tada bila uklopljena u evolucionističku logiku, što je onemogućilo da se sagledaju odnosi koje one i dalje održavaju.

strani, zbrkanih nagona i odvratnih praksi proždiranja krvavog mesa i, na drugoj, plemenitih težnji za čisto duhovnim opštenjem, u kojem su forme konzumiranja hrane zanemarljive, i čiji su alimentarni aspekti poništeni i poreknuti” (1979, 31).

U samom hrišćanstvu, obred euharistije jedna je od najvažnijih tačaka spoticanja između katoličanstva i Reformacije. Nema sumnje da se tokom prvog milenijuma, u skladu sa jevanđeljskim porukama “Ovo je moje telo, ovo je moja krv” i “Činite ovo u znak sećanja na mene”, pričešćivanje najčešće obavljalo hlebom i vinom, koji odgovaraju Hristovom telu i krvi. Vino koje predstavlja krv mora da bude crveno a kvasni hleb artikuliše se istovremeno na simbolici Hrista, “kvasca vere” i suprotnosti/razlici u odnosu na Jevreje koji jedu beskvasni hleb u znak sećanja na izgon iz Egipta (Dupuy, 1986).

Krajem srednjeg veka, obredni oblici pričesti upoznaje prvi preobražaj koji pravi razliku između dva načina: pričešćivanja hlebom i vinom, rezervisanog za sveštenstvo, i pričešćivanja hlebom za vernike (Loret, 1982). Time je uvedena hijerarhija katoličke zajednice i razdvajanje vernika koji učestvuju u euharistijskom obredu samo kroz deljenje hleba od crkvene hijerarhije, koja se pričešćuje i hlebom i vinom. Viklif, Hus, Luter i Kalvin, dakle svi vidovi Reformacije, zahtevaće povratak pričešćivanju hlebom i vinom da bi svi vernici bili jednaki pred Bogom.

Drugi preobražaj dogodiće se u trenutku uspona Reformacije. On se sastoji u zamenjivanju kvasnog hleba hostijom i crnog vina belim⁵ (Poulain i Rouyer, 1987; Albert, 1991. i Fabre-Vassas, 1991). Prelazak sa crnog na belo vino – ako zanemarimo površno funkcionalističko objašnjenje koje su ponudili neki savremeni eklezijasti, preneseno kod Albera: “svi su radije koristili belo vino iz udobnosti jer ne ostavlja fleke na platnu kojim je zastrt oltar” – odgovara simboličkom distanciranju krvi i vina, eufemizovanju slike krvi. Zamenjivanje kvasnog hleba – jakog distinktivnog obeležja hrišćana iz prvih nekoliko vekova u odnosu na Jevreje – hostijom, predstavlja dereali-

5 To zamenjivanje nije sistematično; regionalna etnologija je otkrila slučajeve pričešćivanja crvenim vinom ili kvasnim hlebom, naročito u Provansu; vidi Topalov, 1985.

zaciju hleba kao “namirnice”. Iza tih naizgled neznatnih promena obreda koje su uvele razliku u odnosu na alimentarnu dimenziju euharistije ocrta se paradigmatična promena odnosa između svetog i realnog.

Da bismo shvatili značaj te promene, dovoljno je da je postavimo u okvir teorije o transsupstancijaciji. Katolička teza, koja se neprestano pojavljuje⁶ sve do poslednje verzije “*Katehizma katoličke crkve*”, objavljene 1992. godine, potvrđuje da se u toku euharistijskog obreda “suštinsko biće hleba i vina potpuno pretvara u telo uskrslog Hrista”. U tome prebiva tajna euharistije: hleb i vino menjaju svoju prirodu i ontološki postaju telo i krv očovečenog Božjeg sina. Time se objašnjava činjenica da se profanacija osvećene hostije smatra jednim od najtežih grehova, mnogo težim, na primer, od ubistva ili silovanja.

Od XVII veka, Beranže de Tur ustaje protiv tog “sakramentalnog materijalizma” koji, po njegovom mišljenju, potkrepljuje tezu o prisustvu Hrista u euharistijskom hlebu i vinu. On otpočinje raspravu koja će se razmahivati sve do Reformacije i na kojoj će počivati radikalni raskol u hrišćanstvu. Reformacija poriče tu promenu u prirodi hleba i vina i brani koncepcije koje mogu da se podvedu pod dva osnovna stava: s jedne strane, Viklif ili Luter predlažu perspektivu “konspstancijacije” za koju je “Hristovo telo u hlebu i vinu, s njima i pod njima, što implicira postojanost tih prirodnih namirnica”; s druge, Kalvin istovremeno odbacuje transsupstancijaciju, koju shvata kao poništavanje hleba i vina, i konspstancijaciju, koju shvata kao odveć spiritualističku poziciju. “On, dakle, zamišlja duhovno, a ipak realno prisustvo u kojem su hleb i vino” znaci kojima je neraskidivo pridružena istina. “Ovde je naglasak stavljen na veru i samo na veru, bez nje nema prisustva, zato što ne postoji ontološka veza između Hristovog tela i krvi, s jedne strane, i hleba i vina s druge: ako jedemo i pijemo s verom, dobijamo i duhovni dar” (Josua, 1976, i Daumas, 1986).

Kad je otkriven Novi svet i kad su obelodanjene kanibalske prakse nekih njegovih stanovnika, teorijski sukob se zaoštrio i postao mesto rasprava u jezgru hrišćanstva. Svet Reformacije optužuje katolike za

6 Ona će biti tema pet uzastopnih koncila.

“teofagiju” i žigoše “boga od brašna” i “sveštenike kasape koji ogoljavaju Hristovo telo” (Lestringant, 1981. i 1994). Odgovor na tu kritiku bio je menjanje obreda; hleb i crno vino napušteni su u korist hostije i belog vina. Da bi sačuvali ono što je za njih bila suština euharistijskog obreda, naime božansko prisustvo, katolici su obavili ono što smo opisali kao desupstancijaciju hleba i vina: prekid između profanog alimentarnog utelovljenja i sakralnog utelovljenja (Poulain i Rouyer, 1987). Ta desupstancijacija izražava se trostrukom dematerijalizacijom euharistije: odbijanjem alkoholne dimenzije vina i pijanstva koje ono izaziva (Albert, 1991), prelaskom s crnog vina (koje odveć liči na krv) na belo vino i napuštanjem kvasnog hleba (svakodnevne namirnice) u korist hostije.

Na taj način katolički obred se distancira od procesa alimentarnog utelovljenja u kojem ima previše magije i, pre svega, kanibalstva jer je tu reč o gutanju tela i krvi jednog čoveka, makar on bio i Božji sin. Neki mikroritualni potvrđuju to distanciranje: hostija se ne žvaće, ona se otapa u ustima i guta. Žvakanje bi značilo profanisanje, spuštanje na nivo ljudske hrane. Tako se uspostavlja suštinska razlika između svetog i profanog u sferi ishrane: s jedne strane, euharistija s prisustvom Hrista i korelativnim uvođenjem pričesnika u zajednicu hrišćana⁷; s druge, svakodnevna hrana s “pravim” hlebom i “pravim” vinom koji obeležavaju ljudsko stanje. Uvođenje razlike između svetog i profanog utelovljenja postavlja svakodnevnu ishranu u prostor koji izmiče nadzoru sakralnog, u prostor nad kojim nije moguće uspostaviti jaku kontrolu. Ali sladokustvo i dalje ostaje smrtni greh i iziskuje vanredna sredstva oproštaja greha, kakva su ispovest, teorije o pokajanju i čistilištu, naime, upražnjavanje indulgencija da bi se omogućilo katoličkom društvu da ceni “ovde i sada” i da stekne iskustvo o kršenju zabrane sladokustva i o njegovoj estetizaciji. Trebalo je omogućiti da sladokustvo postane slavljenje sveta.

Međutim, to je opasno jer je sladokustvo jedno od sedam smrtnih grehova: otud potiče razlika između vulgarnog, sirovog “žderanje” (*gourmand*) kojim up-

7 Sv. Pavle u Poslanici Korinćanima obraća se mladoj crkvi: “A vi ste tijelo Hristovo i udi među sobom.”

ravljaju čula i “sladokusca” (*gourmet*) koji poznaje sferu zadovoljstva (Croze, 1933). Imaginarij utelovljenja mogao je onda da bude stavljen u službu razlikovanja u upražnjavanju sladokustva.

Gastronomija je, izgleda, ključna poluga francuske društvene dinamike koja, s one strane igara diferencijacije, učestvuje u izgradnji nacionalnog identiteta. Tako se posle Revolucije, kad je jedan deo aristokratije prognan iz Francuske, kad je kralj giljotiniran, buržoazija koja je držala do kuhinje gosti “kraljičinim zalogajem”, “kraljevskim piletom”, “voćem konde”, “potažem konti”... Na taj način ona metaforički proždire aristokratiju da bi utelovila onu osobinu – “klasu” – koja joj poverava legitimitet što joj je vekovima nedostajao. Istovremeno, kada kuvar daje novom jelu ime aktuelnih vlastodržaca, on ih uzdiže, uvodi ih u aristokratski “panteon” (Poulain, 1985–2).

2.5. Gastronomska kritika: posrednik između dva sveta

Položaj buržoazije, bliske vlasti ali uvek u traganju za legitimitetom, podstiče pojavu jedne nove profesije u društvu: gastronomskog kritičara. On je taj koji određuje šta je dobro i lepo. Jer, buržoaski gastronom ne zna tačno šta je dobro, on nema kriterijuma. Ličnosti sa razmeđe ova dva sveta – aristokratije i buržoazije – kao što su Grimo de la Renijer ili Brija-Savaren, ustanoviće ovu funkciju. Prvi ima veoma neobičan društveni put. Sin zakupca poreza i devojke iz jedne ugledne francuske porodice (De Žarant), rađa se u veoma visokom plemstvu. Roditelji su mu vlasnici palate na uglu Ulice Buasi d’ Angla i Trga Konkord u kojoj je današnja ambasada Sjedinjenih Država. Ali, Grimo je neobuzdano dete. Posle niza ludorija, njegov otac dobija od Luja XVI zapečaćeno pismo s kraljevom zapovešću da ga zatvore u jedan manastir, blizu Nansija. Nekoliko godina kasnije biva oslobođen pod uslovom da više ne stupi nogom u prestonicu niti u dvor. Zabranjen mu je pristup aristokratiji. Kad nastupi Revolucija, Grimo de la Renijer se nalazi izvan Pariza i prolazi kroz metež terora. Vrativši se nekoliko godina kasnije, on uočava dimenzije socijalnog fenomena koji je u toku i objavljuje knjigu *Almanah gurmana* (1802) kome je izričiti zadatak “da vodi buržoaziju kroz šipražje njenih novih radnji

za hranu, da predstavlja restorane i ugostitelje ...” koji se razvijaju i da im istovremeno prenosi pravila gastronomije. Delo nailazi na uspeh i postiže više izdanja od 1802. do 1812. postavši pravi vodič koji uspostavlja hijerarhiju među lokalima i razdeljuje oznake za kvalitet. Njegov *Priručnik amfitriona*, objavljen nekoliko godina kasnije, bi da bude “neka vrsta katehizisa” (...) u veštini lepog življenja i ugađanja ostalima da lepo žive” i on se obraća “novim bogatašima Revolucije” koja je “nova bogatstva, promenišći ruke koje ih drže, stavila na raspolaganje ljudima kojima je dosad bila tuđa veština da se njima koriste i da u njima plemenito uživaju” (Grimo de la Renijer, 1808, 315). Zahvaljujući svome položaju na razmeđu – istovremeno potekao iz aristokratije a u isti mah isključen iz nje – poznajući pravila ali ne uzimajući ih ozbiljno, Grimo de la Renijer će odigrati ulogu posrednika. On će u isto vreme izmisliti gastronomsku literaturu, vodiče i oznake za kvalitet. Sve su to odredbe za legitimisanje koje su i danas odlučujuće u savremenoj gastronomiji i potrošnji hrane (Pulen, 1988; Pulen i Nerenk, 2000).

Brija-Savaren je druga ključna ličnost u artikulisanju pravila ishrane aristokratije i postrevolucionarne buržoazije. Njegovo poreklo je mnogo skromnije. On pripada naprednom provincijskom plemstvu. Kao advokat, deputat Konstituante, napušta Francusku i odlazi u Sjedinjene Države 1873. posle glasanja o osudi na smrt Luja XVI u čemu odbija da učestvuje. Njegova *Fiziologija ukusa*, izdata 1824, zauzima isti stav kao Grimo de la Renijer. Ako je istorija gastronomije naročito upamtila lik naprednog aristokrate Brija-Savarena, to je stoga što je on “preporučljiviji”, saglasniji sa idealima Republike i morala. Jer, Grimo de la Renijer je opskurna ličnost koja u ličnom životu krši pravila starog režima – otvara, na primer, u Lionu dućan sa hranom, ženi se glumicom – ali naročito ima nepreporučljiv lični život, budući da deli ljubav sa svojom lionskom družbenicom i rođenom tetkom, sestrom svoje majke.⁸

Korist od vodiča, časopisa i dela iz gastronomije velika je po zanate oko trpeze. Popisujući ih i govoreći o njima na način koji legitimiše njihovo stvaralaštvo,

8 O biografiji Grimoa de la Renijera videti Rivala, 1983, i Pulena, 1988.

oni im daju publicitet kome se nisu nadali. Ali ono što ćemo ovde upamtiti, to je pogotovu društveni položaj kritičara koji niti su kuvari a još manje glavni kelneri, već ličnosti između dva sveta. Oni igraju prelaznu ulogu, između društvene grupe koja se uspinje i bivših legitimnih grupa, pružajući onoj prvoj način da od hrane ostvari mesto izražavanja svog novog društvenog položaja. Kada se 1960-ih godina u Francuskoj bude razvila kategorija kadrova na prelazu između kapitala i radničkog sveta, dugujući prvom prenošenje prava, a drugom plaćeni položaj, Go i Mijo će igrati istu tu ulogu pomažući ovima da u “novoj kuhinji” nađu legitimni prostor (Pulen, 1985; Aron, 1986).

Pojava gastronomije u XVII veku i njen razvoj u Francuskoj javljaju se kao rezultat društvenog konteksta koji proizlazi: iz autonomnosti gastronomske misli u odnosu na aristokratsku, iz socijalne dinamike obeležavanja različitosti, iz traganja za ukusom kao razvojnom osovinom kulinarske kreativnosti i, konačno, iz katoličke etike. Svi ovi društveni fenomeni su svaki svojim udelom neophodan ali nedovoljan preduslov da bi se javila gastronomija, još je bilo potrebno da se oni organizuju da bi obrazovali svojevrsnu društvenu konfiguraciju. Na pitanje zašto je gastronomija francuska, može biti predložen odgovor: Francuska je bila mesto na kome su se ovi različiti elementi spojili.

S francuskog prevela Dana Milošević

