DOMINIK FURNIJE

FERMENTI KULTURA

Piti sâm ili sa drugima, alkohol ili kafu, sve su to načini života u društvu. Kao i kuhinja, piće definiše i povezuje zajedničke vrednosti

Pića su, čini se, dugo trpela zbog neobičnog ostrakizma modernih erudita koji se bave hranom. I ostala su izopštena, ili je njihovo konzumiranje ograničavano na pristojnu količinu jer su plemenite duše smatrale svojom dužnošću da gunđaju protiv i najmanje količine alkoholnog pića. Savremena društva, obnevidela od bavljenja telesnim zdravljem i suočena sa problemom "društveno prihvatljivog alkoholizma" (termin "alkoholizam" je poznat tek od početka XVIII veka), sve vrste tečne hrane, reklo bi se, stavljaju u istu ravan i govore jedino o preterivanju u konzumiranju alkohola. Neki jezici, kao što je francuski, zaista su po ovom pitanju sasvim eksplicitni jer izraz "piti" koriste u pežorativnom smilu, za preterivanje u piću.

Dok brojni mitovi, "zvanična" istorija i legende, govore o vodi kao bitnom elementu kosmogonije, fermentiranim pićima se priznaje ključna uloga za nastanak kulture. Sva fermentirana pića – mediteransko vino, nordijski *kvas,* andska *chicha*, meksički *pulque* (ima takvih još), onima koji su ih izmislili i prvi koristili činila su se kao božji dar, kao prijatno i neophodno pomagalo čoveku koji želi da živi u društvu, a ipak je podređen i pretećem prirodnom okruženju. Pića zauzimaju posebno mesto u sistemu ishrane: više nego bilo koja druga namirnica, neophodna su organizmu; međutim, kako neka pića istovremeno vode u nepredvidive ekstaze, često se stavljaju na margine svakodnevnih obroka i obično se posmatraju proizvodom težnje ka hedonizmu.

Kada je tako, ne treba se čuditi simobličkom bogatstvu koje se za njih vezuje. Zašto se ne bismo zaustavili na ulozi koju su ovi, kulturološki značajni, proizvodi imali u istorijskom trenutku kada su društva počela da uspostavljaju uzajamne odnose, miroljubivo ili uz primenu sredstava prinude?

Veliki umovi antičkog doba i mislioci koji su se na njih kasnije još dugo pozivali, tvrdili su da je voda važan element za nastanak univerzuma. I jeste neophodna za sâm život, a u svojim različitim oblicima (kiša, izvor, dubok bunar, reka…), kao jednostavan element i nepostojana supstanca, svedoči o prolaznosti i složenosti života.

Stari narodi su se zadržali na pojmu fluidnosti, naglašavali pokretljivost i živost vode, isticali njenu složenost, ulogu biološke potpore i svedoka kulture, a sve te osobine dovele su do toga da voda postane važan simbol. Međutim, ako se voda vezuje za ideju nekontrolisane ambivalencije i predstavlja očigledan dokaz nepostojane ravnoteže između prirode i bogova, šta reći za fermentisana pića čiji pronalazak predstavlja bitnu etapu u nastanku kulture izazivajući jedan složen imaginarijum kao vezivanje za ritualizovano konzumiranje hrane?

Rituali i opijanje

Čim su stvorili svet i ljude, meksički bogovi su se zapitali šta da učine da "razgale čoveka, kako bi počeo da uživa u životu na zemlji, da nas slave, pevaju nam i igraju". Ovaj citat iz jednog astečkog mita, kojeg prenosi "kraljev kosmograf" iz XVI veka A. Teve (A.Thévet), najavljuje pronalazak fermentisanog pića *pulque* i ukazuje da je ono izmišljeno da nahrani čoveka i izazove prijatnost. Većina starih kultura na ovaj ili onaj način ukazuje na ovakvu komplementarnost uloga pića i predviđa dva razdvojena momenta za njihovo konzumiranje: na jednoj strani je svakodnevni obrok, koji se uglavnom konzumira u domaćem okruženju, a na drugoj kolektivna opijanja, po uzoru na grčki *simposion,* okrenuta čulnim i duhovnim zadovoljstvima.

I zaista, malo je kultura, poput naše, koje u okviru istog obroka tolerišu mešanje tečnog elementa, makar to bila i bezalkoholna pića, sa čvrstim jelima. U drugim kulturama, čak i u današnje vreme, jedino za

doručak i eventualno uz vrlo laku večeru, sva čeljad u kući smeju zajedno nešto da popiju (jutarnju kafu, mlečne napitke, vruću čokoladu, supe ili čorbe), a tečna hrana u tom slučaju ide uz čvrstu hranu spravljenu na bazi žitarica (pšenični hleb, kukuruzne pogače, kolačići od pirinča, itd.). U ostalim sekvencama jedenja, gosti piju samo jednom, na kraju obroka. Ožedneli putnici koji lutaju po svetu moraju paziti da im se ne dogodi isto što i ocu Ažofrenu (Ajofrin) u Meksiku XVIII veka, "jer ako od kelnera zatražite vodu usred jela ovaj će vam skloniti tanjir"!

Mada je voda, čista voda i voda u obliku voćnih sokova ili čajeva, bez sumnje najrasprostranjenije piće u većini domova, kod oba pola i svih starosnih doba, muškarci su se, u krajevima koji proizvode alkoholna pića, izborili za sebe da popiju čašu vina ili piva. U ovom čisto prehrambenom obliku, kada se porodična ćelija uspostavlja prvenstveno u cilju reprodukcije, "čašica" na kraju obroka navodno pospešuje varenje i samim tim ponovo uspostavlja sklad koji priroda zahteva. Verovatno zbog toga na američkom kontinentu svako "hranjenje" *chichom* ili *pulqueom* obavezuje na jedan ritualni gest: pre nego što se čaša prinese ustima, na zemlju se prospe nekoliko kapi pića u znak zahvalnosti bogovima. Da li je uopšte potrebno ovim povodom podsećati da su žene vekovima držane podalje od pijenja u kući zato što se njihov sklop smatrao "vrućim", tako da je unošenje pića, sa makar imalo alkohola, pretilo da poremeti labilnu ravnotežu između porodočne strukture i prirodnog poretka.

Istina je, dakle, kao što kaže provansalska poslovica: "Mudar je ko ima hleba, vina i sira, imaće mira", da fermentirana pića predstavljaju svojevrsnu hranu kojoj su se sve do skora pripisivala nutricionistička okrepljujuća svojstva. Možda je paradoksalno da je upravo to jedan od razloga što u Francuskoj danas opada potrošnja vina. Raznovrsnost hrane koja je na raspolaganju, savremenog čoveka navodi da odbaci staru mudrost i prihvati moderna uputstva za režim ishrane, i još da sebe ubedi kako mu više nisu potrebne ove opasne kalorije koje su se nekada smatrale "neophodnim za fizički rad". Ispravni ljudi sebe nalaze u sistemu vrednosti jednako gadljivom na fizički rad kao i na bircuz, tako da piće zadržava samo svoja degradirajuća svojstva; ljudi se danas ohrabruju da ostave piće kao deo svakodnevne hrane i da svoju

želju za vinom uzdignu do nečeg otmenog, retkog i skupog što je u stanju da zadovolji njihov hedonizam i ukaže na njihov društveni položaj.

U vreme kada multinacionalne kompanije kontrolišu tržište pića, nema više mesta raspravama da li vino osvežava, da li zagreva čula ili okrepljuje. Žeđ natera čoveka da popije nešto flaširano, u čemu šećer nije fermentisao, a vešto odmeren dodatak CO_2 stvara iluzuju onakvog života za kakav su do skora bila zadužena fermentisana pića. Zanimljivo je da se potrošnja "osvežavajućih" pića brže širila u zemljama koje nemaju dovoljno mleka, a zdrava voda je retkost; industrijska bezalkoholna pića preporuke zvaničnih učitelja i propovednika higijenskog života miri sa neophodnošću štednje goriva potrebnog da se voda prokuva i izlazi u susret mališanima koje privlači šećer. Tako se odustalo od kulturne navike na fermentisana pića, malo po malo je zanemarena nutritivna vrednost pića kao i neki društveni odnosi i oblici ponašanja vezani za njih, odustalo se od oblika komunikacije tradicionalno vezivanih za vina od grožđa ili palme *(chichas)* i svih drugih pića koja su nekada bila deo nadnice za fizički rad na afričkim, američkim i mediteranskim poljima.

Fermentisana pića, bolje od vode, simbolizuju životnu snagu koju je čovek umeo da izvuče iz prirode. Pića su presudan putokaz u procesu osvajanja tehničkih znanja i polazna tačka na putu od običnog zadovoljenja žeđi jednostavnim napicima do odnosa među ljudima koje uspostavlja kultura.

U nekim kulturama, prilike da se pije na prihvatljiv način (u društvu, ali u odsustvu pristojnih žena) imaju za cilj da javno iskažu fundamentalne vrednosti društvenog života. Dominantan pol pri tom ima mnogo veću potrebu da reprodukuje norme jedne kulture nego da jednostavno konzumira kakvo opojno piće. Zato tako malo pijanica izlazi iz barova u donjoj Andaluziji a ti barovi su institucija, tu se lokalno vino i pivo ipak prodaju u velikim količinama; stroga samokontrola i prilagođen um *(gracia)* dopuštaju čoveku da komunicira sa drugima, prokomentariše zbivanja u selu, sačeka neki dnevni posao ili priča o ženama, ali i da, kao onaj zemljoradnik iz Sanlukar la Mehor, definiše stepen integrisanosti sa zajednicom i uslove pod kojima nastupa društvena smrt: "Svi muškarci moraju voleti vino i žene, svi. Ko to ne voli,

neka umre, neka umre, što je uopšte dolazio na svet, bolje mu je da umre."

Znamo, međutim, da "vinski" odnosi prevazilaze okvir društva i da se tiču bogova. Ni tada se ne svode samo na vertikalnu komunikaciju ili pak na psihotropne efekte sakralizovanog pića koje duh uznosi ka onostranom i izvlači ga iz ljušture svakodnevice; ti odnosi, pre svega, nastaju iz potrebe da vino uđe u sferu religije. Ovakvu poruku u svakom slučaju prenosi jedna velelepna flamanska tapiserija koja se čuva u katedrali u Samori, u Španiji, na kojoj vidimo Hrista kako gnječi grožđe, dok iz njegovog ranjenog srca šiklja dragocena tečnost koju skupljaju crkveni velikodostojnici. Da li je religija mogla eksplicitnije ilustrovati svoju želju za uspostavljanjem kontrole kako nad proizvodnjom tako i nad potrošnjom vina? "Krv sabornosti", plod ljudskog rada i Božje delo, sve to je zastrašujuće i dvosmisleno sadržano u proizvodu fermentacije.

Pića koja sobom nose potencijalni nered, društvo postavlja u čvrste okvire kolektivnog života jer se jedino tako čovek može upregnuti u jaram ustanovljenih normi. Asteci su se bili obavezali da dnevnu potrošnju *pulque* "kao hrane" ograniče na četiri krigle[1]; tu broj pet simbolizuje neizvesnost i savršenstvo u isti mah, tako da nisu mogli dopustiti neumereno prekoračenje mere, osim u izuzetnim ritualnim prilikama, što je najčešće bilo rezervisano za elitu. Pijenje je vrsta iskušenja u koje društvo stavlja pojedinca, a ono podrazumeva i katarzu. Setimo se, na primer, noćnih opijanja sakeom u japanskim industrijskim krugovima. Kroz ovakva, striktno kodifikovana uživanja, zadovoljava se potreba za pročišćenjem i istovremeno ostvaruje posebna društvena funkcija jer se u toj situaciji ispoljavaju potisnuta osećanja tako da se čovek oslobađa napetosti inherentne u radnim odnosima: pijani službenik može bez problema u lice reći šta misli o svom pretpostavljenom, ali samo dok sa njim sedi za istim kafanskim stolom i pod uslovom da sutradan, kada se otrezni, bez roptanja ponovo prihvati rigidnu strukturu u kojoj se uobičajeno kreće. Kultura omogućava da piće čo-

1 Ova okolnost omogućuje nam da pokažemo kako fiziološki efekti alkohola katkada manje zavise od fizičkih kapaciteta pojedinca, a više od predstave koju društvo o tome ima.

veku obezbedi spasonosno i neophodno iskoračenje u svet prekršaja i preterivanja idući naruku njegovim potrebama i njegovim primarnim nagonima.

Kao pokazatelj, tačnije "mazivo" društvenih odnosa, piće otvara problem razmene između individualnog i kolektivnog. Veliki broj društava je odabrao da veštinu pijenja uzdigne na rang bitnih kulturoloških markera, tako da bi se moglo smatrati da pijanac zapravo nije ništa drugo do neko ko pije isključivo vodu (dakle, neko ko je zatvoren u samog sebe), jedino što mu je loše krenulo. Određena pića su kasnije odigrala presudnu ulogu u razvoju odnosa između različitih kultura.

Smisao čokolade

Kao simbolički stožer ideoloških konstrukcija, običaj i privredna realnost, često i paradoksalni alibi za državu, pića su imala udeo u prepoznavanju identiteta i postajala element konfrontacija među različitim kulturama na kojima se kalila istorija čovečanstva. Tri primera, uzeta iz kontrastnih istorijskih situacija, biće dovoljna da ovo podrobnije objasne.

Čim su Španci stigli do polupustinjskih oblasti centralne meksičke visoravni, otkrili su polja agave od koje se proizvodi *pulque*. Nimalo im nije bilo mrsko ovo piće sa malim procentom alkohola koje se teško transportuje, jer su shvatili da će stići do velike zarade ako povećaju njegovu prodaju u jednom razorenom društvu koje je, inače, do tada strogo kontrolisalo njegovu potrošnju, tako što će eksploatisane Indijance gurnuti u pijanstvo. Do tada mudro (?)korišćeno u svakodnevnom životu i sakralizovano o praznicima, ovo piće čija je potrošnja zvanično ograničena na indijansku zajednicu, postalo je rentabilan proizvod kolonizatorima. Crkva je sa svoje strane uložila mnogo energije da ga pobedi jer je u njemu vrlo brzo prepoznala jedan od đavolovih atributa. Najzad, i kruna je pokazala istrajnu popustljivost u primeni strogih zakona vezanih za ovu supstancu, pošto je procenila da je ona dovoljno dobra da bude oporezovana.

Prava pikanterija je konstatovati kako su Asteci i Španci, uzastopni osvajači centralnog Meksika, isto fermentisano piće, po definiciji domorodačko, koristili u cilju sopstvene kulturne ekspanzije: indijanski

sveštenici su ga proglasili božanskim napitkom ("Četiri stotine zečeva"[2]), a evropski monasi zlokobnim obličjem palog anđela; *tlatoani nahua* su pribegli sakralizaciji da bi mu utisnuli pečat dominantne ideologije i razgraničili obrise društvenog poretka; u okviru nove privrede i novog društvenog poretka, zastupnik španskog kralja ostavljao je utisak da povlađuje primarnim željama svojih pobeđenih podanika. Konfrontiranje "domaćeg" vina i vina iz Španije (uvoznog, dakle rezervisanog za elitu) očigledno je učestvovalo u sistematskom suprotstavljanju dva kulturna sistema, dva oblika vladavine i dve religijske koncepcije sveta. Ovakvo konfrontiranje doprinelo je i reprodukovanju slike konvergentnih društvenih struktura jer se potrošnja "pića za Indijance" držala u granicama siromašnih sredina kojima je ono bilo potrebno kao svakodnevna hrana, iz koje je moguće izvući malo prolaznog zadovoljstva.

Sasvim drugačije je prošla meksička čokolada koja je doživela veliki uspeh kada je stigla do Evrope, a i kod Asteka je bila prihvaćena kao neki oblik autentične sakralizacije. Jednostavno, sakralnost u ovom slučaju nije rođena iz preke potrebe društva da kontroliše obilje i preterivanje, već naprotiv, cenila se njena retkost. Ekspatrirani Evropljani nisu oklevali da prisvoje proizvod koji je bio nepristupačan velikom broju ljudi. Zapamtili su da su stari Meksikanci koristili kakao u ljusci kao sredstvo plaćanja, da je ulazio u danak koji su plaćali osvojeni gradovi i da se njime trgovalo kao dragocenošću koja se iz oblasti Sokonusko prevozila na velike udaljenosti; zaboravili su da je čokolada, za koju su morali dobro odrešiti kesu, imala istaknuto mesto u domorodačkoj religiji i da su se, na primer, njom čistili tragovi osušene ljudske krvi sa noževa od obsidijana upotrebljenim za obredno prinošenje žrtve.

Evropljani su lako nametnuli pečat svoje tehnologije u procesu prerade kakaoa u čokoladu pretvarajući

2 Ti *Centzon Totochtin* su bili mali lokalni bogovi pijanstva, preuzeti iz astečkog panteona ili bogovi samog *pulque*. Koliko su bili značajni potvrđuje činjenica da su zauzimali važno mesto u kalendaru verskih praznika, bitnom za duhovni i materijalni život starih Meksikanaca. Zec, koji simbolički predstavlja jug, jedan je od ukupno četiri znaka po kojima se merila godina.

mirisni crveni prah u zaslađen napitak, pomešan sa vodom ili mlekom (pre njih nepoznato). Unutar raznih društvenih poredaka, elite su počele da uživaju u ovoj māni s neba. Čak su i po manastirima samo opati i njihovi posetioci imali pravo da učestvuju u raspodeli sasvim male količine čokolade koja je stizala od države. Obični monasi su ovakvu raspodelu smatrali nepravednom i suprotnom pravilima, pretili su, bunili se i na kraju uspeli da ostvare jednakost. Ako je verovati rečima zgroženog anglikanca Tomasa Kejdža (Thomas Cage), gospe-dobrotvorke su u XVI veku stekle naviku da ih u crkvi posluže vrućom čokoladom kako bi stoički izdržale beskrajna bogosluženja.

Kao što je to bio slučaj sa mnogim drugim proizvodima, uglavnom se crkvenim ocima pripisuje da su čokoladu doneli u Španiju (1520), a da je kasnije počela da se koristi i u susednim zemljama.[3] Ovaj egzotični napitak morao je biti krajnje privlačan da bi ga gospe i elita prihvatili ne obazirući se na izvesne teološke sporove. Kao i nekim drugim prekomorskim proizvodima, čokoladi su pripisivana svojstva afrodizijaka, odnosno, da dovodi do euforije. Raspravljalo se o tome da li se sme konzumirati u vreme posta, mada se priznavalo da ona deluje okrepljujuće. Dakle, za razliku od *pulque,* čokolada koja se lako transportuje nikada nije smatrana "pićem za Indijance". Lako se uključivši u kulturu svetovnih i crkvenih elita, kao i u sistem komunikacije elita, čokolada je postala svedočanstvo uspeha španske krune i hrišćanskog Boga u njihovom poduhvatu materijalnog i duhovnog osvajanja, plod pozitivnog i obogaćujućeg ukrštanja kultura, rođena iz prvobitne konfrontacije.

Subverzivni napitak

Kada je reč o uticaju raznih napitaka na razvoj odnosa između dva kulturna načela, kafa sama za sebe i zavređuje široku raspravu. U islamskom svetu, na primer, put kafe od Abisinije do Jemena (kraj XIV veka) i Konstantinopolja (početak XVI veka) imao

3 Prema zvaničnoj verziji, čokolada je u Francusku stigla kao poklon španskog dvora kralju Luju XIII povodom njegovog venčanja sa infantkinjom Anom od Austrije, kćerkom Filipa III.

je zapanjujuće posledice, koje su izazvale oprečne rekacije sveštenstva i sultana.

Uleme su počele da bacaju *fatvu* na ovu drogu koja nije po Kuranu, na ovo đavolje piće dobijeno iz zrna koje pocrni na vatri, a potom se melje. Sultani su je, ipak, legalizovali. Kako je vreme prolazilo, u sufi krugovima primećeno je da čuvena *kahva (qawah),* uprkos vrlo staroj etimologiji koja ukazuje na njeno srodstvo sa crnim vinom, drži vernike u budnom stanju i podstiče duhovnu predanost dok klanjaju u džamiji. Zastupnici vere su, dakle, prihvatili kafu, a sultani su se u isto vreme upinjali da zabrane njeno konzumiranje na javnom mestu.

Uspeh koji je kafa doživela zaista je izazvao duboke promene u strukturi društvenih odnosa. Do tada se pilo isključivo kod kuće: pili su se voćni sokovi razmućeni u vodi, koje su spremale žene, a muškarci nisu sebi uskraćivali ni mlado vino, ne starije od tri dana, dok se na selu varilo pivo. Srednjovekovna pića bila su toliko tražena, da su svi arapski kuvari u svojim izdanjima jedno poglavlje posvećivali načinu na koji se ona spravljaju. Kada se pijenje kafe proširilo, ova pića su maltene bila potpuno zanemarena, pogotovo od kada se i duvan priključio provodu uz kafu. Muškarci su prvo kuvali kafu u svojoj kući, potom i na ulici, a prva "kafana" otvorena je u Konstantinopolju 1554. Muškarac se oslobodio porodičnog kruga i uzeo pod svoje ulicu, koja je za žene postala još opasnija, na javnom mestu počeo je da sreće druge muškarce, iz drugih društvenih sredina. Pošto pijenje kafe pruža priliku da se nadugačko priča bez opijanja, ljudima su padale na pamet čudne ideje, tako da je kafa doprinela previranjima u narodu. Prvi put se pojavila inteligencija koja nije bila klerikalna i koja je otvorila umove za nove koncepcije društva. Država je u tome videla opasnost, pa je poželela, kao u Turskoj 1630, da pozatvara kafane, mesta za uživanje i dizanje bune. Išla je čak dotle da je poubijala nekoliko kafedžija koji su vrlo brzo proglašeni za mučenike. Vlast je želela da kafa ostane ugodna zamena za vino, a ona je neočekivano ispoljila svoj subverzivni karakter i ideju jednakosti učinila plauzibilnom. Nije li već tada kafa postala magloviti predznak revolucionarnog raspoloženja u Francuskoj XVIII veka? Čudan napitak. Zar njegova prividna marginalnost u sistemima ishrane, sama po sebi, ne objašnjava neverovatan simbolički naboj koji

se često vezuje za kafu? Ona hrani, greje, prolazi kroz krv, ponekad je i sâma žila kucavica. Više od bilo koje druge hrane, ispira društveno telo. Setimo se na koji način je, do pre samo koju godinu, porodica za ručkom pomagala postepenu socijalizaciju svog potomstva. Sasvim malom detetu davala se samo voda. Kasnije se u vodu sipalo vino, tek toliko da je oboji, svake godine malo više, sve dok čisto vino nije postalo znak zrelosti, što je podrazumevalo da potomak može da napusti porodični krug i posveti se društvu koje će ubuduće biti njegovo. Kada se to ostvari, muškarac će društvo morati da brani kada ode u vojsku, pošto prođe kroz ritual "nezaboravnog opijanja".

Od mleka do čašice kenkina, razna pića na čudesan način obeležavaju etape u životu pojedinca. A ima i takvih koja usput olakšavaju komunikaciju među ljudima, naročito onih koja se najviše povezuju sa svojim okruženjem, i koja postaju simbol određene kulture. Eto kako se život rađa iz smrti, eto kako se prelazi iz prirodnog stanja u stanje kulture, eto radosti i tuge, a takvi trenuci zahtevaju rituale. I da se proslavi, naravno. Dajte šampanjca za sve!

S francuskog prevela Svetlana Stojanović