



Leteći pilav ili hrana kao tekst (I)

Posljednji smo u lancu ishrane

Naš daleki predak je, sudeći po preokretu u istraživanjima u 70. i 80. godinama prošlog veka, zapravo bio bedni strvinar koji je umeo da razbije kost i da iz nje izvuče srž - moćni izvor proteina. Evropsko telo promenilo se u jedva jednome stoleću zahvaljujući darovima iz kolonizovanoga sveta - krompiru, šećeru, kukuruzu, kakaovcu, kafi i duvanu - da i ne spominjemo manje uticajne pojave kao što su paradajz, čurka ili egzotično voće

Piše: **Svetlana Slapšak**

U knjizi su sakupljeni eseji o hrani koje sam objavljivala od devedestih godina prošloga veka. Prvi koje sam počela objavljivati, iz rubrike *Vreme uživanja* časopisa *Vreme* nisu ušli u ovu zbirku, sem eseja o francuskim sirevima, koji sam kojih dvadeset godina docnije drugačije koncipirala. Takođe, u knjigu nije ušao tekst uvoda za Apicijevu knjigu receptata koju sam 1989. izdala na latinskom i prevela za zagrebačku zbirku klasičnih tekstova *Latina&Graeca*, jer je sasvim specifično usmeren. U knjigu nije ušlo ni istraživanje o kupusu i seksualnosti, koje se pred kraj prošle godine pojavilo na slovenačkom. Neobično mi je žao što moja knjiga receptata *Sirotinjska kuhinja*, koju sam neposredno pred rat dala u štampu izdavaču Književna zajednica Novi Sad, nije nikad izašla. Tehnički i drugi uslovi su tada bili takvi da je rukopis jednostavno - bar za mene - nestao. Sa druge strane, u knjigu je uključeno dosta eseja koji nisu ra-

O autorici

Svetlana Slapšak, rođena u Beogradu, redovna je profesora i dekanesa postdiplomske škole za humanistiku ISH u Ljubljani, autorica četrdesetak knjiga i više od 1.000 članaka.

Predavala je u SAD-u i u Evropi. Sfera istraživanja: antičke studije, antropologija, balkanologija, lingvistika, književnost, feminizam.



nije objavljeni. Već su inspirisani osnovnom temom i mojim postojećim obradama.

Ključni podaci o čoveku

Na moj interes za hranu i njena značenja ključno je uticalo bavljenje rukopisima Veselina Čajkanovića, posebno njegovog rečnika o biljkama, u ranim osamdesetim godinama prošlog veka. Posao, koji je podrazumevao proveru grčkih termina, poverio mi je akademik Vojislav Đurić, na preporuku mog učitelja, takođe akademika Milana Budimira. Dok sam pripremala doktorsku disertaciju o prevodima i kalkovima iz grčkog u Vukovom *Rječniku*, hrana i verovanja o hrani su me veoma zabavljali. Izdala sam mali "samizdat" *Vukov kuvar* kao poklon prijateljima; godine 2012. sam takav kuvar u malo boljoj opremi izdala u okviru manjeg projekta u Srpskom kulturnom centru "Danilo Kiš" u Ljubljani.

Tokom devedesetih godina i na početku novoga veka predavala sam kurseve o hrani, pre svega iz vidika rituala, verovanja i vizualnih predstava, u okviru programa antropologije antičkih svetova i antropologije roda na fakultetu za postdiplomske studije humanistike ISH u Ljubljani, koji je bio moja matična institucija i na nekim drugim univerzitetima po svetu. U proleće 2012. sam na kursu IUC u Dubrovniku, koji su organizovale moje zagrebačke kolegice, imala predavanje o hrani kao tekstu prevare i zavođenja. Diskusije koje su se razvile bile su za mene veliki podsticaj da eseje o hrani sakupim u jednu knjigu.

Zašto antropologija? Prvo zato što nabavljanje, izbor, priprema i uživanje hrane daju ključne podatke o životu čoveka, o njegovoj antropološkoj strukturi, i drugo, zato

Hrana kao tekst - najveće uživanje koje potiče iz poznavanja znakova - u slučaju čuda Ivanovog je u pravome smislu "čista". Reč je o kuvanoj hrani visoke kuhinje, sa mnogo sastojaka, sa upisanim uspomenu, koje su uvek u "omiljenoj" hrani

što simbolički upis u hranu, bilo da je reč o ritualima, verovanjima, sujeverju ili naprosto igri, tvori izvestan meta-antropološki tekst, auto-deskripciju čoveka u različitim istorijskim, društvenim i kulturnim okolnostima. Sećanje na hranu, govor o hrani, pri čemu mislim na sve vrste tekstova/govora o hrani, predstavlja dobar deo našeg individualnog "paketa" sećanja, ponekad odlično i u detaljima očuvanog. Konačno, svet a posebno Evropa danas, u ključnom previranju pre možda korenitih i katastrofalnih promena društvene strukture, upravo u hrani i njenom neverovatno visokom položaju u popularnoj kulturi i u medijima nekako naslućuje najtraumatičniji aspekt promena koje dolaze: kuvarske knjige se prodaju nauštrb svega drugog objavljivog, televizije su prepune kuvarskih emisija, kablovska ponuda kuvarskih kanala je izuzetna - sama imam dostup do dva kanala koja 24 sata dnevno emituju isključivo emisije o hrani - tako da bismo slobodno mogli govoriti o savremenome svetu opsesnutom hranom i, istovremeno, obeleženom glađu dobre polovine čovečanstva.

Na strani obilja, kultura hrane danas pruža ubedljive paralele sa jednom drugom kulturom obilja viših slojeva, u kojoj je hrana bila ključni izraz moći - sa helenističkim društvom i onim koje je preuzelo prestižni grčki status hrane, antičkim rimskim.

Helenistički svet je odlikovala globalnost: pismenost je podrazumevala pismenost na grčkom jeziku, i svi pismeni su - sem Grka - bili bilingvalni ili trilingvalni, sve do doba kada je i latinski, za vreme rimskoga carstva, ispunio nišu administrativnog jezika. Kultura je bila globalni sistem znakova i simbola koje su svi prepoznavali širom helenističkog sveta, otprilike od Gibraltara pa do Ganga, i taj sistem bio je preuzet i stalno dopunjavao iz grčke mitologije i kulture. Prestiž grčkoga je za Atinu značio preživljavanje bez prave moći, političke ili ekonomske, još dobar milenijum posle pada atinske demokratije.

Grčki kulinarski stručnjaci, filozofi i naučnici koji su pisali o hrani i načinima ishrane, posebno Pitagora i Hipokrat, bili su osnovni autoriteti za hranu: iz njihovih tekstova proizlaze osnovni koncepti koji su danas od najveće važnosti, kao

što su vegeterijanstvo, zdrava hrana, hrana kao lek i terapija, pojam dijetete. Helenistički gradovi i dvorovi su, što se hrane tiče, poznavali sve ono što nam danas nude TV programi: polu ili sasvim lude kuvare, kulinarne tekstove, od recepata do kulinarne putovanja sa ocenjivanjem lokalne hrane, neobične dijetete, egzotične sastojke i posebne začine, nametanje, moć, novac.

Društvena struktura antičkog helenističkog grada i docnije Rima podrazumevala je grupu koja je živela od darovanja hrane ili na privatnim gozbama ili u javnom deljenju hrane: lik "parazita", u osnovnom značenju onoga koji se ne hrani svojim žitom, potiče iz ovakvih društvenih okolnosti. Deljenje hrane ima svoje duboko i tada još uvek važno ritualno značenje: žrtva, bilo da je kuvana od semenja ili da je u pitanju žrtvovana životinja, razdeljena je učesnicima rituala. Donošenje hrane i pića na zabavu, simposion, osnovni je način organizovanja zabave za muškarce u atinskoj demokratiji: bogati i/ili moćni domaćin preuzima tu ulogu u helenističkom monarhističkom društvu.

O kupusu i seksualnosti

U Rimu je parazitizam postao jedan od najvažnijih mehanizama moći, kojim je vlast kontrolisala socijalni mir gradskog stanovništva, plebsa, bez obezbeđenih stalnih izvora prihoda i hrane. Lik kuvara je važan u antičkoj mlađoj komediji; hrana je područje značenja koja otvaraju parodično, lako, humorno razumevanje sveta. Veliki rimski pesnik Vergilije piše pesmu o ajvaru; Horacije opisuje u stihovima obroke sa prijateljima; Katon Stariji uzdiže vrednosti kupusa za vrlo Rimljanina, koji ne bi smeo podleći grčkome luksuzu. Iznosim samo primere koji bez ikakve sumnje govore o ideološkom upisu, pre svega o upisu tekstova moći.

Antropologa i antropologije hrane nema mnogo, što je neobično, jer je ogroman deo antropološke operativne pripreme i trošenju hrane. Da bih razumela hranu, dobro su mi došle teorije o ljudskoj hrani, pre svega izuzetno originalan pristup Rolana Barta, koji je na nov način čitao klasika francuske kulinarike Brija-Savarena. Podela Džeka Gudija na pojaseve siromašne (niske) i visoke kuhinje je ključna za razumevanje sociologije hrane. Marvin Heris je uneo politički element, distribuciju, proizvodnju i reklamiranje hrane kao klju-





Čudesno šššššššššššš postalo je simbol siromašnih

čne elemente socijalne konstrukcije, dakle politike. Svakako sam morala uzeti u obzir studije Meri Dagleas o prljavom i čistom, premda mi njen napadni moralizam nije odgovarao. Teoretizaciju u širem okviru sam ostavila za knjigu o kupusu i seksualnosti, gde je ritualni aspekt izuzetno važan i u velikoj meri povezan sa dinamikom menjanja definicija i pozicija roda. Praksu - svoju kulinarsku praksu - opisala sam u intervjuu datom Milici Tomić za časopis *ProFemina*.

Patetično kratka dosadašnja istorija homo sapiensa pokazuje da je njegovo telo prolazilo kroz ozbiljnije promene uglavnom zahvaljujući promenama u sistemu ishrane. U 20. veku prvo je stvoren, a zatim uništen mit o našem pretku - moćnome lovcu, koji je jedući životinjsko meso dobijao dovoljno proteina za razvoj svoga tela, a posebno mozga. Naš daleki predak je, sudeći po preokretu u istraživanjima u 70. i 80. godinama prošlog veka, zapravo bio bedni strvinar, poslednji u prehrambenome lancu, koji je, za razliku od hijena i ptica-lešinara, umeo da razbije kost i da iz nje izvuče srž - moćni izvor proteina. Evropsko telo promenilo se u jedva jednome stoleću zahvaljujući darovima iz

kolonizovanoga sveta - krompiru, šećeru, kukuruzu, kakaovcu, kafi i duvanu - da i ne spominjemo manje uticajne pojave kao što su paradajz, čurka ili egzotično voće. Evropsko građanstvo, od 17. veka pa nadalje, volelo je da na zidovima svojih kuća vidi predstave bogatih stolova sa obiljem hrane, kao što je volelo predstave obilnoga ženskoga tela, simboličkog ekrana za projiciranje muške, kapitalističke, kolonijalne, bele samosvesti. Sem što je evropsko telo postalo veće i teže zahvaljujući novim oblicima hrane i novim sistemima prehrane, hrana je postala važan prostor simbolizacije, nastavljajući stare mitove i rituale ili raskidajući sa njima, i jedno i drugo bez mnogo samorefleksije.

Kada je krajem šezdesetih godina Rolan Bart istraživao ideje Brijana Savarena, francuskog teoretičara ukusa i izvrsnog kuhinjskoga praktičara, došao je do otkrića da moderni čovek itekako pripisuje svojoj hrani nove ritualne kvalitete i povezuje ju sa konstrukcijom svoga tela. Moderno telo, kaže Bart, traži hranu koja je suva ("crunchy" čokolade i keksi, krompir-čipsovi i slično) i tečnosti koje ispuštaju "suv" zvuk ("pšššš" zvukovi Coca-Cole, Pepsi-Cole, Schwep-

Patetično kratka dosadašnja istorija homo sapiensa pokazuje da je njegovo telo prolazilo kroz ozbiljnije promene uglavnom zahvaljujući promenama u sistemu ishrane. U 20. veku prvo je stvoren, a zatim uništen mit o našem pretku - moćnome lovcu

pesa i drugih gaziranih pića...).

Ova suvoća odgovara idealu mršavosti, odnosno večne mladosti modernoga čoveka. Pokazalo se, međutim, da uživanje ovakve hrane dovodi do tipične debljine u najrazvijenijim društvima, recimo američkom, i da postaje socijalni znak onih koji imaju novca samo za lošu hranu - siromašnih. Bartova analiza ipak ostaje genijalna, zato što omogućava povezivanje sa veoma starim predstavama o hrani, besmrtnosti odnosno smrti, i ljudskim strategijama ishrane. I ne samo to - ona u izvesnome smislu narušava sistem sirovo-kuvano-pečeno generacijskoga kolege i velikoga začetnika strukturalističke škole Klod Levi-Strosa.

U Herodotovoj Istoriji (5. vek pre naše ere), utopijsko društvo Etiopljana, gde su ljudi skoro besmrtni, živi samo na pečenome mesu, koje unaokolo raznose, same na sebi, pečene životinje. Uživanje žitarica i biljaka i uopšte, "vlažne hrane", svodi ljude na status stoke, i čini ih smrtnima. Besmrtnici, recimo olimpski bogovi, žive na strogoj dijeti nektara i ambrosije. No samo uživanje hrane za delimičnu ili potpunu besmrtnost još ne znači mnogo: Odisejevi drugovi zaklali su, ispekli i poje-

li sveta Helijeve goveda, premda se meso svetih životinja još oglašavalo mukanjem sa samoga ražnja, i bili su za svoju ludost surovo kažnjivi. Ono što su smele žene o nekim praznicima u antičkoj Grčkoj, da recimo rastržu životinje i jedu sirovo meso, nisu smeli ni pomisliti muškarci, bar ne sa njima u društvu, na istome mestu i u isto vreme.

Kult Jovana ili Ivana Ruskog

No da bi došli u kontakt sa mrtvima, živi su u antici često prepuštali uživanje mesa i krvi mrtvima, a sami ostajali pri žitu, medu i mleku. Tako Odisej, pri silasku u svet mrtvih, proliva žrtvenu životinjsku krv da bi privukao duše mrtvih, i da bi mu one, kada se zasite i prisete ljudskosti, dale ključne informacije o prošlosti i budućnosti. Na sahranama po pravoslavnome Balkanu i danas se služi kuvano žito, a o slavama svetaca koji se smatraju mrtvima, služi se samo posna hrana.

Da bi opisali i imenovali dosad najveći i najstrašniji pomor ljudi od strane ljudi u znanoj istoriji, koji se desio u 20. veku, istoričari su posegli za tehničkim grčkim izrazom iz područja žrtvovanja i rituala sa hranom - holokaust, odnosno žrtva koja se u celini spaljuje. U našem vremenu, međutim, u ovaj termin je nužno upisana ideologija potpunoga konzumiranja tela drugoga, "konačnoga rešenja", novog, industrijalizovanog oblika kanibalizma.

Bart je dakle sa punim pravom ukazao upravo na potrebu ne samo čitanja rituala, nego i na potrebu čitanja prave mitološke slobode kom-

binovanja različitih naracija i različitih ritualnih slojeva u nove narativno-ideološke sklopove. Bez ovakvih analiza, možemo pasti u ideološke zamke i poverovati kako je vegetarijanstvo autentično dobar program, a mesožderstvo loš, ili obrnuto, i uopšte da postoji bilo šta u odnosu čoveka i hrane što je čisto i nepromenjivo "od početka".

Kada danas gledamo reklame koje nam nude hranu, i koje retko izlaze iz predvidljivoga skopa seksualno-zdravlje, pouzdano znamo da nam se nudi lepa, i nažalost neodoljiva laž. Stoga i retko možemo poverovati onima koji sa isto toliko ubedljivosti nude uzdržavanje od hrane, sa istim obećanjem o seksualno-zdravlju. Izlaz bi mogao biti u povratku veselju i kamevalu kao ideološkim okvirima uživanja hrane.

Moj ključni primer za takvo, karnevalsko, solidarno i pravično deljenje hrane je jedno grčko čudo - u svome pravom, hrišćanskom značenju. Reč je o kultu Jovana (možda tačnije Ivana) Ruskog, koji je postao svetac posle serije čuda, između ostalog i sa hranom. Ivan je naime postao turski zarobljenik u okršajima sa Rusima negde krajem 18. veka, i doveden je u Kapadokiju, u mesto koje su uglavnom naseljavali Grci, Prokopi. Ivan je kao agin sluga spavao u štali, družio se sa životinjama, i lečio ljude koji bi mu došli. Da bi dokazao moć svoje vere, u jednome trenutku je, uz pomoć anđela-prenosioca, poslao posudu sa omiljenim aginim jelom, pilavom, svom gospodaru iz Prokopi u Meku, gde je ovaj tada boravio. Kada je Ivan umro, telo mu se ču-



Grčki kulinarški stručnjaci, filozofi i naučnici koji su pisali o hrani i načinima ishrane, posebno Pitagora i Hipokrat, bili su osnovni autoriteti za hranu: iz njihovih tekstova proizlaze osnovni koncepti koji su danas od najveće važnosti, kao što su vegetarijanstvo, zdrava hrana, hrana kao lek i terapija, pojam dijete

Stari Heleni uveli su pojam parazita

desno ohranilo, pa su ga Grci, bežeći iz Turske 1922., poneli sa sobom. Zaustavili su se na ostrvu Evija (antičko Euboja), tu osnovali svoje novo naselje Nea Prokopi i u novoj crkvi izložili Ivana čudotvorca i sveca, sa zlatnom maskom i pokrovom za ruku i u nebesnoplavoj odori. Praznik Ivana Ruskog - čiji se kult u međuvremenu raširio među Grcima po celome svetu - pada 27. maja, kada mnogi hodočasnici dolaze da im Ivan Ruski pomogne, pre svega oboleli od raka. Ko hoće da poveruje i još čita grčki, na internetu je mnogo izjava izlečenih, kojima ništa pre nije pomoglo.

Čudo Ivanovo je u osnovi nepotrebno, smešno i savršeno banalno: ne pomaže veri, jer aga nije prešao u hrišćanstvo, ne pomaže nikome, ne uzdiže sveca samoga. Besmisao, međutim, uvodi značajne igre i užitka, dakle odsustva moći i bilo kakve koristoljubivosti ili ideološke manipulacije. Hrana kao tekst - najveće uživanje koje potiče iz poznavanja znakova - u slučaju čuda Ivanovog je u pravome smislu - "čista". Reč je o kuvanoj hrani visoke kuhinje, sa mnogo sastojaka, sa upisanim uspomena, koje su uvek u "omiljenoj" hrani: Ivan se obraća detetu u agi i ne libi se da u igru uključujući boga i uslužne anđele. Neodoljivo smešan, u maniru vizantijskog pravoslavnog fresko-slikarstva prikazan prizor sa bakrenom posudom za pilav, vizualno "eksplozira" u svome karnevalskom značenju. Hrana se u čudu Ivanovom pojavljuje kao tekst karnevalske ljubavi, prisnosti fizičkog, zaboravljanja društveno uslovljenih identiteta, subverzije sistema. O takvim značenjima hrane želim da pišem.

(Nastaviće se; knjiga Svetlane Slapšak, iz koje Dani objavljuju nekoliko eseja, objavljena je u biblioteci XX vek)

