

# Речи и јела

У нашим књижарама појавило се у последње време неколико књига које феномену хране прилазе из културолошке и антрополошке перспективе

Горан Лазичић

Нису у питању збирке рецепата или практични савети за кување, као ни књиге које вам прописују одговарајућу дијету. Иза таквих књига већ дуго стоји огромна издавачка, телевизијска и интернет индустрија. У књижевном свету то често превиђају, јер кувари из њихове перспективе нису књиге. Али чињеница је да би многи писци белетристике тешко објавили књиге да њихов издавач у програму нема десетине разних кувара и приручника за мршављење.

У нашим књижарама појавило се у последње време неколико књига које феномену хране прилазе из културолошке и антрополошке перспективе. Књига Светлане Слапшак *Купусара* објављена је у Библиотеци ХХ век две године након ауторкине збирке есеја *Летјећи њилав*. „Службени гласник“ објавио је три умногоне различите књиге о храни: *Дијалози за тирезом* Драгане Радојичић, *Речник заљубљеника у кулинарство* Алена Дикаса и монографију *Циповка* чији је аутор Димитрије Вујадиновић.

## Баклава или штрудла

У поднаслову књиге Светлане Слапшак *Летјећи њилав* стоји „Антрополошки есеји о храни“. Попут чланака у енциклопедији, абecedно распоређени текстови садрже етимолошке податке, античку или (пред)колонијалну историју одређене намирнице, њене нутритивне аспекте и регионалне особености, а затим се дотичу славних примера из историје уметности и покултуре. Припремање и конзумирање хране ауторка занимају у смислу ритуала и народних веровања, али битна јој је и њихова савремена социјална димензија. Као класичним есејима, текстовима Светлане Слапшак не недостају лична сећања и анегдоте.

Луцидним антрополозима и социолозима храна служи као „текст“ у којем се уписи идеологије и друштвене моћи јасно разазнају. Светлана Слапшак подсећа на дијагнозу савременог друштва коју је Ролан Барт извео из анализе нових облика хране, као што су хрскави чипс или газирани сокови. Превасходну вредност књига-

ма *Летјећи њилав* и *Купусара* даје управо разматрање историјских, идеолошких и политичких импликација које поједина јела или намирнице повлаче са собом. Привидно на маргини текстова, централна тема Светлане Слапшак су процеси класног раслојавања и превирања, на наличју њених есеја о храни ишчитавају се историја колонијалног и постколонијалног доба, повест глобалног потрошачког друштва након Другог светског рата, као и природа идеолошких трансформација у Југославији у истом периоду.

Начин живота, подложност болестима, величина људског тела и просечни животни век, директно зависе од исхране. Она се кроз векове мењала услед „откривања“ нових намирница, као што су шећер, кромпир или кукуруз. Осим тога, кроз мирисе и укусе које усвајамо у детињству, храна предодређује нашу личност и идентификацију нашег памћења, наше осећање домаћег и страног. Сетимо се само Прустовог колачића мадлен. Али главна културолошка импликација која се намеће из есеја Светлане Слапшак јесте увид о променљивости и арбитарности друштвених појава и процеса. То што важи за храну, важи и за друге сегменте културе, за обичаје, правила, за све такозване идентитете. Друштвене конвенције које нам делују „природно“ и као да постоје од памтивека, резултат су случаја, брзо се шире али лако и нестају. Границе између високе и ниске кухиње, између сиротињске и богаташке хране, током историје су се из основа мењале. Исто је и са тржишном вредношћу појединих намирница. Грам бибера је у старом Риму вредео исто као грам злата, а данас готово да нема јефттинијег зачина.

Парадокси савременог потрошачког доба такође се огледају у храни. С једне стране стоје наметнути идеали здравља, секса и моћи, пре свега у виду императива мршавости и вечне младости, док је са друге стране поразна чињеница да је милијарду људи данас у свету гладно. Двдесети век први пут је у историји цивилизације довео до тога да је гојазност постала карактеристика сиромашних, а не богатих друштвених слојева. Здрава и свежа храна постала је привилегија богатих, уз масовне феномене као што су вегетаријанство и веганство, односно уз оно што Светлана Слапшак назива „глобалном обновом занимања за сиротињску храну“, док сиромашнима преостаје јефтина, високопроцесуирана, „вештачка“ храна.

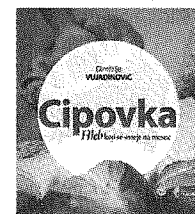
Где се завршава Балкан, ко је „примитивни Балканац“, а ко „културни Европљанин“, то питање често се потезало у овдашњим квазиполитичким расправама. Светлана Слапшак нуди одговор и на ту дилему: „У малим димензијама, баклава и штрудла раздвајају/спајају Балкан и не-Балкан.“ Према томе, одговор је јасан: Балкан је подручје баклаве, а Европа – штрудла.

Купус, као тематско средиште нове књиге Светлане Слапшак под насловом *Купусара*. *Оглед из историјске антропологије хране и сексуалности*, у ауторкином дигресивном излагању постаје платформа за уопштена антрополошка

и културолошка разматрања. *Купусара* истовремено доноси и кратке полемичке портрете наших најпознатијих класичних филолога и етнолога, Милана Будимира, Анице Савић Ребац, Мирона Флашара, Веселина Чајкановића. Купус је у старом Риму имао снажно позитивно симболичко значење, сматран је знаком римске „мушке чврстине“ и уздржаности, наспрам грчке раскалашности и „декаденције“. Главница купуса у митологији је антипод винове лозе, али и карневалски опозит руже. За купус се везују различити фолклорно-митолошки наративи у вези са сексуалношћу, понекад и са бисексуалношћу. Напошетку и чувено питање: Да ли децу доносе роде или их налазимо у главици купуса?

## Хлеб и чоколада

По замисли амбициознија од збирке есеја Светлане Слапшак, студија Драгане Радојичић *Дијалози за тирезом: антрополошка монографија о култури исхране* у крајњем учинку не досеже ни близу књиге *Летјећи њилав*. Упркос томе што садржај наговештава обухватно и систематично бављење културом исхране и упркос мноштва података и цитиране литературе, дотакнуте теме



остале су друштвено и историјски неконтекстуализоване, излагање је расплинуто, без фокуса у аргументацији, без термиолошке диференцираности. У уводној напомени ауторка тврди да је храна феномен на коме се рефлектују многи битни друштвени процеси, али културолошки релевантне и аналитички продорне анализе друштвених процеса у њеној књизи нема. Посебно су упадљиве ауторкине родне неосвешћене интерпретације, или тачније, подрамевање и репродукција патријархалних матрица. Када се упореди са књигама

Светлане Слапшак, студија *Дијалози за тирезом* је без научне и теоријске луцидности, без ауторског печата у тексту. Једина вредност и занимљивост ове књиге је завршно поглавље које доноси збирку старих рецепата из Боке Которске. Око три милијарде људи свакодневно једе хлеб, пише Димитрије Вујадиновић у уводним редовима монографије *Циповка: Хлеб који се смеје на месец*. Писана добрим журналистичким стилем, на седамдесетак страница великог формата, са подједнаким уделом текста и фотографије, књига доноси преглед историјског развоја и цивилизацијског значаја хлеба, а потом се усредсређује на чувени војвођански округли хлеб, прављен у огромним векнама тешким од четири до пет килограма. Вујадиновићева повест о циповки може се читати као историја војвођанског мултикултурног простора од почетка 18. до почетка 21. века. Писана носталгичним али одмереним тоном, Вујадиновићева књига је посвета женама, мајкама и бакама, које су месиле хлеб. Књига је објављена са циљем да се циповка уврсти у Национални регистар немате-

ријалног културног наслеђа, што се и догодило у децембру прошле године.

Још једна слична монографија која се у последње време појавила код наших издавача је *Кратка историја чоколаде*, чији су аутори Ивана Васиљевић и Ђоко Маљеновић, а издавач је Архипелаг.

## Кување као уметност

Аутор *Речника заљубљеника у кулинарство* је Алена Дикас, један од најчувенијих француских шефова нашег доба. У преводу Јелене Митровић, књига је објављена у едицији у којој је Службени гласник претходних година објавио *Речник заљубљеника у асирологију* Кристијана Мијоа и *Речник заљубљеника вина* Бернара Пивоа. Дикасове теме нису само одређене намирнице или јела, него и технике кувања, произвођачи кухињског прибора, биографије чувених француских шефова, он пише о појединим географским пределима, градовима и државама, али саставља и мини-есеје о апстрактним појмовима као што су Аутентично, Естетика, Хармонија, Изузетност, Култура, Идентитет, Суштинско, Таланат.

Бити гурман, каквим Дикас себе сматра, не доноси се само на храну или пиће, него на живот уопште, то је „апетит за животом“, отвореност за свет, радозналост и оптимизам. Опис усхићења које осећа док ножем „отвара“ масну домаћу патку или док се наслађује чешњевима белог лука из моче од јагњећег печења читаоце тешко могу оставити равнодушним. Искрени тон и непатворена страст која избија из Дикасових записа укидају могућност да се доживе као социјално лицемерни, имајући пре свега у виду да Дикас ради за узак круг богатих људи у развијеним земљама света и да је и сам у међувремену постао милионер. Његова присећања на детињство у сеоском домаћинству на југозападу Француске била би такође неумесна и патетична да нису дата кроз призму велике страсти: хране.

По Дикасу кухиња мора почитвати на локалним производима и мора се прилагођавати природним циклусима биљног и животињског света. Он је отворено на страни малих узгајивача и земљорадника угрођених од стране, као их он назива, „пољопривредно-прехрамбених монструма“. Независно од тога што свој посао доживљава као уметност, Дикасови „теоријски“ увиди о кулинарству читају се као метафоре о савременом свету, о културном трансферу, о фамозним питањима традиције и идентитета. Глобализација је позитиван процес уколико доприноси размени и укрштању култура, а не њиховој простој фузији и унификацији. Дикас је поборник интернационалне, а не мултинационалне кухиње. Отворен је за разне утицаје, али не прима их здраво за готово, него их прерађује и прилагођава француској кухињи. Он користи реч *локално* и своје кулинарство сматра истовремено локалним и глобалним. Идентитет је за Дикаса процес, то је традиција у сталном мењању. Када би којим случајем постао шеф ресторана на неком војвођанском салашу, на столу би неизбежно биле вруће циповке, али обогаћене неким француским детаљем.

Есеји Светлане Слапшак и *Речник* Алена Дикаса одличне су књиге за хладне дане након празника. Подједнако греју и мозак и стомак.