

Данијела Велимировић

Одељење за етнологију и антропологију
Филозофски факултет у Београду
dvelimir@f.bg.ac.rs

Од природе до културе: храна и род у руралној Шумадији у 19. и почетком 20. века

Истраживањем пракси и дискурса, који окружују производњу, потрошњу, припрему, послуживање и конзумацију хране настојаћемо да разоткријемо односе моћи и начине на које се концептуализовао род у руралној Шумадији у 19. и почетком 20. века. Бинарне опозиције између природе и културе, отвореног и затвореног, те мушког и женског као историјски и културно конструисане додатно ће расветлити институционализацију и структуру мушке превласти. Док производне и потрошачке праксе показују међузависност родова уз симболично преимућство мушкараца у отвореним и јавним просторима (надмоћ над Природом и у друштвеном домену), припрема, послуживање и конзумација хране као културни процеси везани за кућну сферу подразумевали су поредак у којем је владало апсолутно првенство мушкараца у односу на жене. Ипак, жене су суверено владале простором „млекара“ омогућујући деци привилегован приступ млечним производима. Историјска анализа неочекивано је показала да је кување као знаковита женска радња могло привремено да падне на мушка плећа не доводећи у питање институционалне основе мушке владавине.

Кључне речи: храна, род, Шумадија, кулинарски троугао, Клод Леви-Строс

From Nature to Culture: Food and Gender in Rural Šumadija in the 19th and at the Beginning of the 20th Century

In this paper, we aspire to uncover the power relations and the ways of conceptualizing gender in rural Šumadija in the 19th and at the beginning of the 20th century by researching practices and discourses that concern production, consumption, preparation, the acts of serving, and the ingestion of food. The historically and culturally constructed binary oppositions between nature and culture, the open and the closed, and male and female, will furthermore illustrate the institutionalization and the structure of male domination. While the production and consumption display interdependence of genders – with the symbolic supremacy of men in open and public spaces (the control over Nature and within the public sphere) – the preparation, the acts of serving and ingesting the food, understood as cultural processes related to the domestic sphere, required the order which includes the absolute precedence of men over women. Nonetheless, women ruled autonomously over the wooden constructions used to produce and store milk („mlekar“), thus providing the children with privileged access to the products at their own accord. Quite unexpectedly, the historical analysis showed that cooking as a remarkably female activity had the tendency to occasionally fall within the responsibilities of men without contesting the institutional framework of male domination.

Key words: food, gender, Šumadija, the culinary triangle, Claude Lévi-Strauss

Храна је одувек била предмет интересовања етнологије и антропологије. У својим етнографским списима Вук Стефановић Караџић оставио је значајне податке о прехранбеним навикама својих савременика (Karadžić 1972). Његовим путем пошли су бројни етнографи, који су у оквиру *Српског етнографског зборника* оставили опсежне записе о производњи хране, технологијама прераде, традиционалној рецептури, начину исхране, позицији родова, те праксама повезаним са храном у руралној средини у 19. и 20. веку. У поље проучавања градске исхране прва је закорачила Сребрица Кнежевић описујући исхрану београдског становништва шаролике етничке структуре у 19. веку (Knežević 1958). Док су ови изворни записи претежно дескриптивни, у току последњих неколико деценија појавили су се радови аналитичког карактера, који откривају комплексност хране као културног феномена. Прехранбени системи и сама храна разматрала се као етнички симбол важан за очување националног идентитета српске дијаспоре (в. Pavlović 1990, 103–105; Lukić-Krstanović 1992, 143–151; Prelić 1995, 92–94), као средство за афирмацију друштвених и породичних веза, комуникацију са натприродним и конституисање културног времена (Prošić Dvornić 2004), те као подручје на којем се видно очитују процеси „цивилизације“ и европеизације карактеристични за новонастало буржоаско друштво у Кнежевини/Краљевини Србији (Čolak Antić 2004). Неки текстови апострофирали су вредност хране у туристичкој понуди и изградњи регионалних идентитета (Kovačević 2007, 109–153; Banić & Antonijević 2013), док су други анализирали представе о исхрани у популарној култури (Banić 2012). У књизи *Дијалози за трпезом: антрополошка монографија о култури исхране* Драгана Радојичић истражила је сложене теме скопчане са процесима глобализације, (ре)изградње идентитета, националним и регионалним разликама у прехрани, те улогом различитих медија у преношењу умећа кувања (Radojičić 2015). Овај рад има за циљ да етнографске записе који се односе на руралну Шумадију у 19. и првој половини 20. века сагледа у новом светлу стављајући акценат на питање рода и хране, а полазећи од дијалектичких опозиција природе и културе, те мушког и женског, које је установио Клод Леви-Строс у свом чувеном есеју „Кулинарски трокут“ (Lévi-Strauss 1970).

Теоријско-методолошки оквир

Клод Леви-Строс полази од претпоставке да спремање хране подразумева одређен систем, који делује унутар семантичког поља троугла, чије свако теме одговара једној од категорија: сировог, зготовљеног и гњилог. Како је гњило природна трансформација сировог, а зготовљено његова културна модификација, унутар овог првобитног троугла знаменити француски антрополог уочио је двоструку опозицију: опозицију између незготовљеног и зготовљеног, те опозицију између природе и културе (Lévi-

Strauss 1970, 167–168). У даљој анализи Леви-Строс разматра три основна начина припреме хране (пре свега меса): печење, кување и сушење, односно димљење. У погледу неопходних реквизита замишљена линија између природе и културе сврстава печено и сушено на страну природе, а кувано на страну културе. Наиме, кување је култивисан начин припреме будући да је за њега неопходна посуда (артефакт културе). Овај начин спремања хране је економичан (сачувани су сви састојци меса, укључујући и сокове). У већини култура кување се везује за жене, а припремљени оброци служе у интимном окружењу малих затворених група („ендо-кухиња“) (Lévi-Strauss 1970, 169–170). С друге стране, печење меса је несумњиво и на стварном и на симболичком плану природан начин термичке обраде: месо се директно излаже ватри што не захтева употребу суда. Ова форма спремања хране је неекономична (месо губи хранљиве састојке), те се повезује са расипништвом и деструкцијом. У већини култура печење меса обављају мушкарци, а најчешће се служи гостима („егзо-кухиња“) (Lévi-Strauss 1970, 169–170). Попут печења, и сушење је природан начин припреме меса: обавља се без посуде уз директно излагање диму и ваздуху (Lévi-Strauss 1970, 171).

Ипак, у погледу резултата процеса припреме Леви-Строс сугерише другачију динамику природе и културе. Како кувано сличи трулој материји, која је прошла природан процес разграђивања, кување се неизбежно позиционира на страни природе. Исто важи и за печену храну, која може остати крвава изнутра или, опет, спржена с једне, а пресна с друге стране. Међутим, пошто се сушењем добија релативно дуготрајан месни производ, који није сиров у средини, крајњи резултат димљења позиционира се на страну културе (Lévi-Strauss 1970, 173–174).

Како је и сам приметио значајне разлике између култура, погрешно је тврдити да је Леви-Строс конципирао кулинарски троугао као универзално правило. У погледу хране и начина њене припреме опозиција природа–култура може бити разнолико успостављена у различитим културама. Леви-Строс наводи етнографске примере који представљају инверзије установљеног здруживања кувања са женама, а печења са мушкарцима. Код Асинибоина из континенталних равница северне Америке кувану храну спремају мушкарци, који учествују у неком ратничком подухвату, док жене у сеоским насеобинама не користе посуђе, а месо искључиво пеку (Lévi-Strauss 1970, 170). Ипак, и поред тога што је етнографским подацима поткрепио извесна културна одступања од устројене концепције кулинарског троугла, Боб Ешли и сарадници увиђају извесну дозу арбитрарности у аналитичком моделу француског антрополога. У Великој Британији месо се често дуже пече, па у средини не остаје крваво.¹ Уосталом, можемо се сложити да месо димљеног лосога више подсећа на сирово (Ashley *et al.* 2004, 34). Ове недоследности, које уздрмавају легитимитет кулинарског троугла произлазе из једноставности модела, који је установио Клод Леви-Строс (Ashley *et al.*

¹ И у српској култури након печења месо не сме да буде крваво у средини.

2004, 34). Циљ његове анализе био је да покаже да испод манифестних посебности различитих кулинарских култура леже заједничке структуре. У потрази за универзалним моделима људског ума, чувени француски структуралиста разноликост култура покушао је да сведе на једнообразан концепт. Ипак, и поред оправданих критика Леви-Стросових идеја о храни сматрамо да опозиција између природе и културе (куваног, печеног и димљеног), те мушког и женског може имати аналитички значај у истраживању производње, потрошње, припреме и сервирања хране, те самог чина обедовања. Усвајајући опрезнији приступ Леви-Стросовој научној заоставштини, у овом раду природа и култура неће бити посматране као универзалне категорије, већ као историјски и културно конструисане, „створене“, односно „зготовљене“ (Ashley *et al.* 2004, 40). С друге стране, полазећи од теорије „чињења рода“ Кендис Вест и Дона Цимермана конструкција рода биће посматрана као процес, који се манифестује у појединачним социјалним интеракцијама и потврђује кроз друштвене институције и структуре (West & Zimmerman 1987).

Изворе за проучавање хране и културе у руралној Шумадији у референтном временском оквиру представљаће мемоарска грађа и етнографски записи, превасходно они публиковани у бројевима *Српског етнографског зборника* који су од заборава сачували „живот и обичаје народне“ у различитим предеоним целинама у Шумадији. Полазећи од ових извора настојаћемо да оживимо историјска мушка и женска тела, чујемо њихове гласове и заваримо у њихова осећања.

Историјски контекст и производња хране

У 19. и почетком 20. века у руралној Шумадији породица патријархалног карактера заснована на мушкој хегемонији била је носилац колективне и аутархичне економије. У овим заједницама имовине,² живота и рада мушкарци и жене вршили су комплементарне задатке како би обезбедили опстанак и потенцијални просперитет групе. Породица је била основна производна и потрошачка јединица, а евентуални тржишни вишкови

² Процес стицања власничких права над земљишним поседима у Кнежевини Србији био је постепен. *Хатишерифом* из 1833. некадашњи спахијски приходи (десетак и друге дажбине) били су укључени у тзв. данак одсеком, који је аутономна Кнежевина плаћала Порти. Ипак, иако сељацима није признато право својине над земљиштем које су обрађивали, Бојана Миљковић Катић оправдано сматра да су они *de facto* њиме газдовали. *Сретењски устав* укинуо је феудализам и утврдио право неприкосновености власништва. Нешто касније уставобранитељска опозиција изборила се да у *Хатишериф* из 1838. године (тзв. *Турски устав*) уђе одредба о праву сопствености сељака над земљом коју су експлоатисали. Овим општим законским актом омогућено је и наслеђивање на основу завештања (тестаментa). Одредбе устава о власништву спроведене су *Законом о повраћају земаља* из 1839. године. Процес дефинисања власништва по римском праву заокружен је доношењем *Грађанског законика* из 1844. године, који је гарантовао неприкосновеност имовине (Miljković Katić 2014, 23–27).

пасирани су на оближњим пијацама³ или, посредовањем, у удаљеним крајевима, нарочито после изградње железничке пруге Београд–Ниш 1884. године.⁴ Ипак, само омањи број богатих сељака био је у прилици да учествује у већим трговачким пословима и извозу пољопривредних производа. Наиме, мали поседи величине до пет, односно десет хектара чинили су већину земљишних парцела.⁵ Додатном смањењу величине газдинстава доприносио је и распад задружних породица, који је био чит већ у првој половини 19. века. Заостала технологија заснована на прежицима дрвене ралице и плуга, која је од краја 19. века уступала место гвозденом плугу представљала је главни ослонац у производњи. У таквој перспективи релативно повољни приноси и добар квалитет производа били су готово искључиво резултат повољних климатских услова и педолошких карактеристика шумадијске регије. Међутим, како је производња првенствено била усмерена на опстанак породице, стални проблем сељака била је оскудица новца. Генерално говорећи, монетарна економија карактеристична за капиталистичка тржишта споро је продирала у шумадијска села.

У првој половини 19. века сточарство је било од примарне важности: шумадијски сељаци узгајали су живину, говеда, овце, козе, свиње и коње. Док су волови служили као теглећа радна снага, а коњи за јахање,⁶ остале животиње држане су ради млека и млечних производа, меса, масти и јаја. Говеда и коње обично су чували старији мушкарци на оближњим пашњацима.⁷ Велике задружне породице поседовале су у планини „бачије“ (Доња Груза), „станове“ (Горња Груза) или „трла“ (Качер, Таково)⁸ у оквиру којих су од Ђурђевдана па до првог снега (обично око Митровдана) чувале ситну стоку – овце и козе. Наиме, из породичне куће обично би се одвајао по

³ У првој половини 19. века сељаци су на тржиште најчешће износили само онолико колико им је било потребно да измире пореске обавезе и набаве неке преко потребне артикле за кућу као што су со, гас и катран (Pavlović 1928, 25–26), а од краја 19. века и шећер, кафу, уље, приринач и друге жељене производне артикле.

⁴ Важан извозни артикул још од краја 18. века биле су жиром утовљене свиње. Када је од друге половине 19. века интензивирана земљорадња, пшеница, сушена шљива, те пекмез од шљива били су шумадијски производи који су најчешће завршавали на иностраном тржишту.

⁵ Према попису из 1893. године поседи величине десет и мање хектара чинили су чак 92,91% свих поседа (Garić Petrović 2017, 33).

⁶ Теглећу радну снагу могли су да чине и коњи и краве. Дешавало се да се краве отеле док вуку плуг (Pavlović 1921, 20).

⁷ Сеоско земљиште (атар) делило се на потесе (обрадиво земљиште у приватном власништву) и утрину (пашњаке и шуме у заједничком власништву) намењену исхрани стоке (Miljković Katić 2014, 188).

⁸ „Трла“ су биле једноделне зграде изграђене од чатме у којима је боравила породица, док су се у једном њеном делу складиштили млечни производи. Но, било је и породица које су имале посебне зграде за израду и чување млечних продуката – „млекаре“.

један ожењен задругар са својом ужом породицом⁹ и одлазио у планину. Док су мушкарци и деца били одговорни за чување стоке, мужа и спремање млечних производа, сира и кајмака, било је домен жена – „бачарица“ или „бачица“, односно „станара“. „Бачарица“ је обрађивала и башту која се налазила покрај стана на којој је узгајала поврће (кромпир, пасуљ, лук и купус), а њене дужности биле су и спремање свакодневних obroka и прање рубља. У јесен, када стане мужа стоке, породица се враћала кући преносећи колима произведени „бели смок“. За зимски боравак великих стада имућнији су поседовали „трла“ у шуми или пољу, док су грла сиромашнијих сељака зимовала у једноставним објектима распоређеним око куће. Пошто се обере шумско воће, мушкарци су у гору терали свиње, где су се храниле буковим и храстовим жиром. Са првим обилним снегом враћали су их у оборе и товили кукурузом. Ако има лисника, и козе су се зими пуштале у шуме. Важну установу у сеоском животу представљало је заједничко напасане стоке на потесима. Наиме, у јесен, на основу одлуке сеоског збора, „пуштало се поље“, чиме је отпочињала колективна испаша на земљишним парцелама са којих је скинута летина. Она је трајала све до пролећа, када су се на приватне поседе враћале ограде и отпочињао нови циклус ратарске производње. Од друге половине 19. века све се више прелазило на „сточарење код куће“: преко зиме стока је била смештена у одговарајућим зградама у кругу имања (шталама, торовима, свињцима). Од пролећа ситна стока гонила се на испашу у планине, а крупна на сеоске пашњаке и ливаде, али се увече враћала кући. Гајење живине – кокошки, патки, ћурки и гусака – обављано у оквирима домаћинства представљало је женски посао (Petrović 1948, 40–45, 75; Pavlović 1921, 10–11, 18–21; Pavlović 1928, 16–17, 28–31, 55; Filipović 1960, 19–26).

Међутим, од 1870-их година дошло је до преврата у систему производње (Роров 1994, 306). Како се становништво множило природним прираштајем и досељавањем,¹⁰ јавила се ургентна потреба за плодном земљом, те је још од почетка 1830-их био видан процес интензивног крчења шума, а након њихове девастације, и претварања сеоских ливада и пашњака на којима се стока напасала у њиве.¹¹ Последица ове трансформације намене земљишта било је опадање сточарства и пораст ратарске производње. Слабљење сточарске производње било је праћено и нестанком „бачијања“, које је било у директној спрези са распадом задружних породица. Главне

⁹ Уколико су задруге поседовале велика стада, на „трло“ су са инокосном породицом полазила и деца браће, која су чинила дотичну задругу.

¹⁰ Аутомна Кнежевина Србија била је привлачна дестинација за имигранте из Турске, Влашке, Црне Горе и Аустрије (Stojančević 1994, 136).

¹¹ Крчењем створена обрадива површина издвајала се из општинског земљишта, којим је располагало цело село и претварала у приватан просед. Досељеницима је најчешће додељивана државна земља, а носиоци власти одређивали су им простор за крчевине. Процес пренамене земљишта био је најинтензивнији између 1830-их и 1860-их, те је било крајева у Кнежевини Србији у којима су шуме средином седме деценије биле десетковане у толикој мери да је становништво оскудевало у дрвету за огрев (Miljković Katić 2014, 75–78).

ратарске културе биле су кукуруз, пшеница, оvas, јечам, раж и хељда.¹² Док су мушкарци имали готово искључиву улогу у орању,¹³ дрљању, ђубрењу и сејању, копање и берба кукуруза, те жетва пшенице и осталих стрних жита била је заједнички посао, који је, по потреби, укључивао и упошљавање најамне радне снаге или испомоћ рођака или суседа засновану на принципима реципроцитета.

Производи локалне привреде били су и различите врсте воћа и поврћа.¹⁴ Од воћа највише су узгајане шљиве, затим јабуке и крушке. Слабије заступљене воћарске културе биле су орах, трешња и вишња. Знатно мање било је кајсија, бресака, дудова, мушмула и дуња. Узгајање малина, јагода, рибизла и купина било је сасвим ретко.¹⁵ Виноградарство се опорављало након епидемије филоксере први пут забележене у смедеревским виноградима 1882. године. Након Првог светског рата виногради су обнављани калемљењем домаћих сорти на подлози „американске лозе“. Главну улогу у калемљењу, резивању, те нези воћа и винове лозе имали су мушкарци као поседници знања и пракси преношених генерацијама,¹⁶ док су у брању учествовали сви чланови породице (Petrović 1948, 52–54, 58–59; Pavlović 1921, 12, 16–17, 65, 66; Pavlović 1928, 18–19, 25–26). Тако су приликом брања шљива, шљиве тресли мушкарци, све док плодови не опадну. Заостале воћке скидали су тако што би дрво млатили посебном направом – „млатачем“ или „млацем“. Опале плодове сакупљале би жене, девојке и деца. Како су засади, поготово шљиве, могли бити већег обима, брање је понекад захтевало и помоћ суседа или сродника (Garić Petrović 2017, 137). Међутим, воће се често није експлоатисало у довољној мери, па се дешавало да иструне и гњило постане храна за свиње.

Повртњаци су заузимали незнатне површине обрадиве земље. У Шумадији су узгајане различите врсте лука (бели и црни, влашац, празилук, млади лук), махунарки (пасуљ, боб, грашак, боранија, сочиво), затим купус, паприка, парадајз, плави патлиџан, бундеве (жуте и беле), тикве, краставци,

¹² Према попису из 1867. године у Кнежевини Србији највеће површине обрадиве земље биле су под кукурузом (51%), а затим под пшеницом (28%). Остале житарице заузимале су незнатан простор (Garić Petrović 2017, 113).

¹³ Јеремија Павловић наводи да су жене у Горњој Јасеници учествовале мање-више равноправно у пољопривредној производњи: оне су и орале и копале. „По неки пут на њиви, где се копа кукуруз, нађе се по осам колевки и у њима мала деца, од којих неко трче а неко плаче, а мајке им на врсти: копају, разговарају се и кикоћу. Само оне увече раније иду кућама, да сврше и остале послове. Док су оне биле са људима на њиви, дотле су била код куће сва мала деца, које не доје, под надзором каквог ђака, који тог дана није ишао у школу“ (Pavlović 1921, 41–42).

¹⁴ Подела на воће и поврће у овом раду није вршена из угла ботанике, већ на основу локалне културне традиције.

¹⁵ Ређе су се узгајали и леска, дрен, огрозд, оскоруша и кестен.

¹⁶ Знања о калемљењу воћа нису поседовали сви мушкарци. Ипак, у сваком селу постајао је барем један, који је имао компетенције у овој области, па су се њему обраћали остали када се за то укаже потреба (Garić Petrović 2017, 136).

цвекла, рен, ротква, те бостан (лубенице и диње). За засаде поврћа користиле су се баште уз кућу и оне поред река или потока намењене врстама, које су захтевале чешће наводњавање. О њима су бригу водиле жене уз помоћ старијих мушкараца, који више нису били кадри да обављају тежачке послове у пољу (Petrović 1948, 36, 76–77; Pavlović 1921, 12, 17; Pavlović 1928, 21, 26–27).

Пчеларство је играло значајну улогу у сеоској економији у првој половини 19. века. Мед се није производио само за потребе исхране (као заслађивач и „лек“), већ је, заједно са веома траженим воском, био предмет динамичне трговине.¹⁷ Посао око пчела по правилу су обављали само старији мушкарци, који, као и у случају баштованлука, нису могли да учествују у напорним пољским радовима. Док је у првој половини века готово свака кућа развијала пчеларство, од краја 19. и почетка 20. века појава индустријског шећера и све мања употреба воштаних свећа утицали су на занемаривање ове некада уносне сеоске привредне активности (Petrović 1948, 74; Pavlović 1921, 21–22; Pavlović 1928, 31–32).

Своју уобичајену исхрану засновану на производњи намирница шумадијски сељаци допуњавали су продуктима стеченим ловом, риболовом и сакупљањем плодова природе. У позну јесен, када утихну пољопривредни радови, мушкарци вични лову, средовечни или млађи, наоружавали су се ловачким пушкама и керовима и у оближњим шумама ловили зечеве и дивље свиње,¹⁸ те различите врсте птица, попут јаребица, препелица, голубова и пловки. Зечева је било толико много, да су их једноставно хватали у руке, док би ови скакали у вис. „Старије жене причају да су имале прилику да по неки пут убију зеца преслицом“ (Pavlović 1919, 12; опширније о лову в. Petrović 1948, 60–69, 132, 137; Pavlović 1919, 12, 22–24, 60; Pavlović 1928, 32–37). Ракове и различите врсте риба, којима су обиловали шумадијски потоци и реке, попут клена, кркуше, пловке, мрене и пузије најчешће су ловили старији мушкарци и, по природи посла, воденичари и чобани (Petrović 1948, 70–71; Pavlović 1921, 12, 24–25; Pavlović 1928, 38). Сељани су у природи проналазили сремш, зељасте биљке (ливадско зеље, лободу, штир и коприву), различите врсте гљива („сирњаје“, „рудњаче“, „калуђерке“, „млечњаје“), те бобичасто и друго воће (јагоде, купине, дрењине, трњине, лешник) (Petrović 1948, 137–138; Pavlović 1921, 12; Pavlović 1928, 64, 66). У сакупљању плодова природе учествовали су и мушкарци и жене, али су сакупљачи гљива готово редовно били мушкарци, који су поседовали посебна знања о јестивим и отровним врстама.

Из свега наведеног можемо закључити да је производња хране била важно место за конструкцију и репродукцију родних идентитета. Мушкарци

¹⁷ Године 1832. у Кнежевини Србији било је прикупљено преко милион ока меда (Stojančević 1994, 138). Било је домаћинстава која су имала и по двеста вршкара (Pavlović 1921, 11).

¹⁸ Док је у шумадијским шумама у првој половини 19. века било доста срна и кошута, о чему постоје писани трагови, у каснијим записима нема помена ове дивљачи.

су доминирали Природом: отвореним простором њива, пашњака, ливада, шума, воћњака и водених површина, успостављајући надмоћ над природним силама. Тежак физички рад (превасходно усмерен ка производњи хлеба као основне животне намирнице) и контрола над сточним фондом и кошницама доносили су им статус хранитеља породице. Иако су у свим овим пословима жене имале комплементарне улоге (копање и берба кукуруза, жетва пшенице и осталих житарица, брање воћа, сакупљање плодова природе), оне су перципиране као помоћна радна снага. У патријархалним заједницама „[ж]енско подручје је увек мање значајно, баш као и она сама у односу према мушкарцу“ (Malešević 2007, 97). Искључиво женски послови били су везани за просторе култивисане природе: кућу, двориште (брига о живини) и његову непосредну близину (повртњаци у близини куће или „трла“), те затворене амбијенте („млекар“ у дворишту или сточарском стану). Ови простори практично су били екстензија куће („окућница“), која је примарно дефинисала жену као супругу и мајку. Опозиције природа–култура и „безгранични“ отворени простори–затворена кућна сфера откривају доминантну конструкцију родова јасно сугеришући мушку доминацију и женску субординацију.

Управљање прехранбеним ресурсима

У задружним породицама највиши ранг имао је старешина, али, за разлику од римског *pater familias*-а, он није био апсолутни господар породице и иметка. Сви ожењени мушкарци имали су право да учествују у одлукама, док су жене *de facto* могле да износе предлоге и стављају примедбе.¹⁹ Хијерархија по полу имала је предност над хијерахијом по старости (Stein-Egliche 1971, 71). Међу женама највиши ранг имала је супруга породичног старешине („старешница“). Она је руководила женама и њиховим радом (између осталог, одређивала је и ко ће бити „редуша“, жена која седмично спрема и послужује храну за све укућане), решавала њихове међусобне конфликте и кажњавала преступе колективних правила. Њена моћ ослањала се на надмоћ старешине задруге из које је делом црпела и ауторитет (Rihtman Augustin 1984, 170). У таквим околностима приликом обављања свакодневних послова жене су више биле упућене једна на другу, него на своје мужеве (Malešević 2007, 98). Ипак, не смемо изгубити из вида да је „преплитање економских и емотивних функција брачних партнера“ генерално отварао женама „широк маневарски простор“ у којем је апсолутна мушка доминација могла бити на искушењу (Vuletić 2008, 247). И у инокосним породицама патријархални модел био је неупитан. Идеолошки, од жена се очекивало да буду покорне и одане, али је у приватној сфери дома владавина мушкараца

¹⁹ У својим мемоарима Јеврем Грујић наводи: „Пре поласка на спавање, ‘старешина’ или ако је он на путу, онда најстарији, пита: ‘Шта имате да радите сутра?’ Свако каже своје мишљење о ономе што је требало наставити, свршити или започети, или отићи и видети сутрадан. Потом је отпочињала једна врста заједничког већања, где су чак и жене могле стављати примедбе. Ако није било сагласности, онда је ‘старешина’ наређивао сваком шта ваља сутра чинити“ (Pavković 1992, 52).

могла бити свакодневно преиспитивана. У овом поглављу покушаћемо да истражимо да ли је храна омогућавала да се женски глас више чује у систему хијерархијских родних односа, те да ли је одговорност повезана са припремом намирница пружала женама извесну моћ или је репродуковала и потврђивала њихову сервилност. Дакле, циљ је да утврдимо степен „локалне аутономије“²⁰ (Malešević 2007, 97) жена у погледу управљања прехрамбених ресурсима.

Бројни аутори истичу да се контрола кухиње често претвара у контролу потрошње домаћинства (Warren 2008, 42). Жене које су готовиле храну у шумадијским селима морале су рационално да управљају релативно ограниченим прехрамбеним ресурсима. Како су основне животне намирнице биле кукурузни хлеб („проја“)²¹ и млеко и млечни производи (сир, кајмак, кисело млеко), контрола ових потрепштина била је кључна за опстанак породице. Јеремија Павловић забележио је да домаћица после подне, када меси хлеб за сутрашњи дан, ако зна да нема брашна, „круни кукуруз, да се идуће зоре самеле (у селима крај река)“ (Pavlović 1921, 53). Како су воденице припадале спољашњем, „мушком“ свету, окруњени кукуруз воденичарима су увек односили мушкарци. Када се резерве ове житарице приближе крају, уколико постоје услови, доносила се одлука о набавци нових количина. Тако су у Качеру, који се одликовао добрим родом кромпира, око Светог Николе или у пролеће, довозили ову повртарску културу у нижу Шумадију, па је продавали или замењивали за кукуруз (Pavlović 1928, 26).²² Начин да се дође до преко потребних житарица (али и калоријски и нутритивно вредног пасуља) била је и продаја меса локалним „саланама“, које су откупљивале и клале стоку, те топиле маст (Pavlović 1921, 10). Ове ситуације нужно нам намећу питање како је текао процес доношења одлука о набавци мањкајућих намирница. На основу сачуваних извора етнолози и историчари се слажу да се породични старешина, тј. домаћин као чувар породичног новца старао о куповини свега што је породици било потребно (Vuletić 2002, 87). Ипак, основано можемо претпоставити да је у одлукама о размени и куповини

²⁰ Мирослава Малешевић је утврдила да се у домен куће по правилу нису мешали мушкарци. „Шта ће се јести и како кувати, како чувати и подизати деца (у најранијем узрасту), колико ће кућа бити чиста, колико укућани уредни, како ће се дочекивати гости, шта ће се девојкама спремити у прђију (спрему) итд, искључива је надлежност жене/жена у кући“, пише ова ауторка (Malešević 2007, 97). Ипак, како ће показати ово истраживање, одговорност често није доносила и пуну контролу.

²¹ Кукурузни хлеб био је чешће на трпези од пшеничног (у облику пресне погаче без квасца или квасног хлеба). Узгајање кукуруза било је заступљеније, јер је ова ратарска култура доносила бољи принос. Осим тога, пшеница је имала већу тржишну вредност, те се сељацима више исплаћивало да њоме тргују него да је троше за потребе свакодневне исхране (обредни хлебови редовно су се месили од пшеничног брашна). И на крају, кукуруз се могао додатно уновчити и преко утовљених свиња (Lutovac 1951, 27). Не треба занемарити ни чињеницу да кукурузни хлеб даје већи осећај ситости у односу на пшенични.

²² Према Павловићевим записима на Руднику је једна трећина становништва била принуђена да купује кукуруз „и то почев од Божића, па до новог берићета (новине)“ (Pavlović 1928, 21).

намирница било и удела жена, с обзиром на њихову кључну улогу у „економији кухиње“, односно контроли уноса хранљивих материја.

Међутим, када породица није располагала вишковима хране који би могли постати предмет робне или монетарне размене, активно су се примењивала специфична знања обликована вишевековним искуством сналажења у суровим условима борбе за преживљавање. Истрошене залихе кукуруза најпре су сугерисале употребу друге врсте брашна за мешање хлеба – нпр. јечмено²³ (Filipović 1960, 33), а у случају гладних година, које су биле честе све до друге половине 19. века, жене су, према етнографским записима Миленка Филиповића који се односе на таковски крај, тесту за хлеб додавале траву киселицу како би појачале његову калоријску вредност (Filipović 1972, 23). Потпуна оскудица захтевала је радикалнији приступ осигурању основне животне намирнице: сељаци су мелели клипове кукуруза и букову кору од којих су жене месиле хлеб (Filipović 1960, 24).²⁴

У јесен, када се породица враћала са „бачија“ у село, издвајали су се чаброви са сиром за продају и домаћу употребу. Тада се „лучила“ и стока, тј. издвајала она која је „за зимовање, за клање и за продају“ (Petrović 1948, 42). Кључну улогу у овом процесу имали су мушкарци, али да жене нису биле нечујне сведочи запис Јеремије Павловића:

„Људи воле, да се при мужи телету остави више млека, да би било напредније, а жене воле да се више млека умуже. Када се јагњад троше, жене првенствено воле, да се мушка јагњад кољу или продају а женска да оставе за запат. Тако исто, ако је у кући више мушкараца, па им ваља ткати сукно за гуњеве и чакшире, жене им препоручују да не кољу (нити продају) врану јагњад“ (Pavlović 1921, 20).

Док сва три примера говоре о управљању природним ресурсима у аутархичним економијама, први репродукује доминантне дискурсе, који мушкарца сврставају на осу Природе (брига о сточном фонду), а жене на страну домаћинства (брига о добробити укућана). Међутим, други пример производи слику која на први поглед опозива владајућу представу о женствености. Но, иако је жена представљена као она која показује интерес за прираст стоке, у крајњем учинку већи сточни фонд значио је више млека и млечних производа за чланове породице, те су и у овом случају репродуковани хегемони женски идеали и родно одређене праксе. Традионални ред и кодекс понашања свакако није био нарушен овим женским интервенцијама.

²³ Јечам се у редовним околностима користио у исхрани стоке, особито коња.

²⁴ Некадашње спремање цицваре и качамака од хељдиног брашна у таковском крају такође можемо приписати оскудици кукурузног. Миленко Филиповић констатовао је 1950-их да „то више нико не ради“ (Filipović 1960, 33).

Жене су биле „вратари“ (Lewin 1943) млекара: оне су контролисале прилив млека, справљале сир, кајмак и кисело млеко²⁵ и надзирале њихову потрошњу. Повремен ексклузиван приступ овим производима допуштале су својој деци. У мемоарским забелешкама Јеврем Грујић сведочи о неправедној расподели млека на бачијама, због чега су се неколико пута његов брат и он „жалили мајци на једну стрину која је чекала да ми изађемо с овцама и козама, да би дала млеко само својој деци“ (Pavković 1992, 47). Она их је тешила тиме да свака мајка више воли да задовољи своје синове и кћери, те да су стринина деца млађа и не разумеју да млечне производе треба сачувати и за зиму. Када им је поручила да ће пити млека колико хоће када она буде „станара“, почели су да рачунају „када ће доћи то срећно време“ (Pavković 1992, 47–48). Дозвољавајући приступ прехранбеним ресурсима мимо друштвених правила која су налагала штедрост и строги надзор, жене су неминовно изводиле традиционалну женственост, која их је дефинисала као „природно“ брижне мајке које показују љубав и уважавају потребе своје деце. Но, анегдота забележена у сећањима Јеврема Грујића сведочи и о животу у породичним задругама. Иако су приликом обављања свакодневних послова жене биле упућене једна на другу, њихови интереси могли су бити супротстављени: потребе инокосне породичне заједнице на латентном плану неретко су добијале примат у односу на колектив као целину.

Понекад су врата „млекара“ била закључана за младиће. Јеремија Павловић наводи да су девојке често, на миг мајке, узимале комад хлеба, „па хајд у млекар, а то момак не сме да ради“ (Pavlović 1921, 87). Крајњи резултат неравноправног пријема у „скривницу“ млечних производа био је да су девојке биле пуније. Овај пример јасно показује како је храна била укључена у конструкцију женствености: обзирне мајке водиле су рачуна да контролом уноса хранљивих састојака поспеше обликовање пожељног тела „удаваче“, будући да мршавост није била „на пени“. Заобљене линије женске фигуре представљале су естетски идеал, јер како констатује Масимо Монтанари „танашно тијело не потиче жељу“ (Montanari 2011, 85) или, што је још важније у сељачкој култури, не оставља утисак здравља и плодности.²⁶

Марцори Деволт упоредила је планирање obroka са слагањем пазли. „Свакодневним уклапањем слагалица, особа која кува за породицу непрекидно креира један део стварности живота у домаћинству“ (DeVault 1991, 48). У шумадијским сеоским газдинствима у 19. и почетком 20. века стварност створена у кухињи зависила је од годишњих доба, циклуса пољопривредне производње и економског статуса породице. Жене омеђене природним и друштвеним условима креирале су јеловнике, који су сликовито представљали породичне успоне и падове. Месо је најчешће било на столу само недељом (пре свега живинско месо), а за оне који су могли свакодневно да га једу причало се да су „велике газде“ (Karić 1998, 111). Риба и ракови

²⁵ У великим задругама сир, кајмак и кисело млеко спремале су најуредније жене, те оне које су показивале највише умешности у справљању млечних производа.

²⁶ Обло женско тело било је и знак породичног благостања.

конзумирали су се у време поста. Разноврсност лагане хране у касно пролеће, лето и рану јесен са великим количинама воћа и поврћа смењивао је циклус једноличније и теже исхране зими, која је укључивала производе које је било могуће сачувати (Prošić Dvornić 2004, 323). Ипак, зима је била и доба разметљиве конзумације хране. Још је Вук Стефановић записао:

„Ни у какво доба од године људи се у нас тако не чате и не веселе као уз месојеђе и уз бијелу недјељу (од Божића до часнога поста), једно за то што су онда људи најбеспсленији, јер је стара љетина сабрата а зима не да наново још ништа радити, а друго што меса и свакога другог мрса и пића има доста“ (Karadžić 1972, 165).

Насупрот томе, рано пролеће је било доба оскудице, јер „ретка је кућа у Србији, која себи преко лета спреми толико варива²⁷ и поврћа, колико јој је потребно до новог рода“ (Karić 1998, 110). Да би уклопиле ову тешко решиву слагалицу, жене су припремале обеде од доступних намирница, штеделе на састојцима или јелима додавале плодове природе. Милан Ђ. Милићевић описао је густину типичног чорбастог пасуља у време ускршњег поста: „Пасуљ се поставља тако ретко да се зрно мора кашиком, што се оно рече, татарски јурити. Ако које од деце узме два зрна у кашику, одмах ће га друго ударити по руци и викнути: – Смочи! Не пуни тако кашику!“ (Milićević 1894, 94). Како би заобишле описану оскудицу жене су прибегавале посебној тактици: оне су брале ливадско зеље и штир из баште, те га стављале у пасуљ „да је гушћи“ (Pavlović 1928, 63). Када би се потрошиле све спремљене залихе, живело се „о сухоме лебу, највише уз присмок лука и паприке“ (Karić 1998, 110). Наведени примери показују да је социо-културни систем показивао адаптивност на услове несташице хране нудећи решења кључна за преживљавање.

Испоручити спољашња давања и задовољити унутрашње потребе „захваљујући својим рукама и расположивом земљишту“, то је једноставна једначина коју сељак решава из године у годину (Mendras 1986, 65). У овој економији опстанка он мора да донесе добро промишљене одлуке о продаји и размени пољопривредних продуката и њиховој рационалној потрошњи. Како је била одговорна за прехрану, жена није могла да буде искључена из решавања ових мучних једначина. Штавише, она је свакодневно одлучивала о јеловницима, који уважавају расположиве ресурсе и њиховој допуни плодовима природе. У породичним задругама највећи терет ове одговорности падао је на „старешицу“ као организаторку функционисања куће и особу са посебним овлашћењима (Rihtman Augustin 1984, 170). Али, како упозоравају Алекс Мекинтош и Мери Зеј: „Одговорност није еквивалент *надзирању*“ (McIntosh & Zey 1989, 318). Ипак, како сведоче етнографски записи, млекар је био простор, који су искључиво контролисале жене, па можемо рећи да су у „слободној зони“ ове привредне зграде женски субјекти остваривали извесну

²⁷ Под варивом су се подразумевале махунарке (пасуљ, боб, сочиво и др).

дозу моћи. Но, као што сами извори сугеришу, кршење колективних правила није било отворено и јавно. Врата млекара отварала су се кришом или „на миг“, а информације о привилегованом приступу млеку и млечним производима поверавале су се, по свему судећи, искључиво женама. Дакле, жене су на унутрашњем плану кршиле прописана колективна правила, док су на спољашњем прихватале „замишљени ред“ и настојале да га својим понашањем што мање повреди (Rihtman Auguštín 1984, 172). Тако је на јавном плану осигураван „природни ауторитет“ мушкараца (Burdje 2001, 88), док су у скровитим куцима жене остваривале извештај у породичном животу.

Кувано, печено и димљено

У први мах сеоска кухиња у Шумадији потврђује закључке Клода Леви-Строса изнете у есеју „Кулинарски троугао“. Котлић окачен о вериге у коме непрестано кључа вода, тенцера или лонац на сацаку, те црепуља и сач део су уобичајене представе огњишта и „куће“ (кухиње), која је била подручје женске компетенције. У овој амбијенталној целини жене су свакодневно готовиле јела и пекле хлеб. С друге стране, печење на ражњу уз директно излагање меса ватри рурална култура приписивала је мушкарцима. Упечатљива слика печења „ћевапа“²⁸ након свињокоља (Pavković 1992, 49) или чобана који на отвореној ватри на ражњићима пеку крушке зимак (Pavlović 1921, 65) додатно учвршћују тезу да је храна један од кључних начина на који се изводи род (Cairns & Johnston 2015, 25). И док слика кувања на огњишту у одговарајућој посуди с водом, која посредује у односу ватре и хране „преузима симболичка значења изравније повезана с идејом ‘култивираности’“ (Montanari 2011, 56), ватра на отвореном будила је „илузију стварања и поновног успостављања чврсте везе с природом“ (Montanari 2011, 57). Опозиције природа–култура и мушко–женско биле су очигледно чврсто укоренење у преиндустријској сељачкој идеологији на простору Шумадије. Левистросовски образац понашања забележен је и у погледу сушења меса на ваздуху, односно диму. Месо које се димило у простору изнад огњишта или у пушницама било је преокупација свих одраслих мушкараца, док су рибу након чишћења на сунцу сушили углавном воденичари (Petrović 1948, 70). Сушење на ваздуху и диму при којем се ништа „осим ваздуха не налази између ватре и меса“ (Lévi-Strauss 1970, 172) Леви-Строс сместио је у контекст природе, над којом контролу по правилу успостављају мушкарци.²⁹ Ипак, иако у описаним примерима традиционална шумадијска кухиња показује подударане са концептуализацијом кулинарског троугла француског антрополога, уочљива су и извесна одступања. Наиме, и кување на огњишту као штедљив и економичан начин припреме хране и

²⁸ У 19. веку под ћевапима су се подразумевали комади меса нанизани на ражњиће (Kostić 2019, 239–242).

²⁹ Док је конзервирање меса димљењем и сушењем на ваздуху спадало у делокруг мушкараца, ферментација намирница (производња млечних производа, спремање туршије и сл.) традиционално се повезивала са женама.

печење на отвореној ватри, које конотира расипност и нерационалан приступ могли су поседовати карактеристике и ендо и егзо кухиње. Кувана јела попут чорбастог пасуља намењеног свакодневном конзумирању или сарме послужене на славском ручку укључују опозиције породица–друштво (ендо–егзо) и профано–свето. Слични односи пратили су и месо печено на ражњу. Док се божићна печеница служила члановима породице (јединог госта на Божићу представља „полажајник“ или „полазник“), јагње печено за Ђурђевдан било је неизоставни део ритуалне гозбе. Међутим, с обзиром на ретку конзумацију свежег меса у сеоском друштву овај пример искључује опозицију профано–свето. Ипак, наведена дихотомија била је присутна у случају сушеног меса, које се користило како у готовљењу зимских породичних јела, тако и у припреми колективних гозби.

Идеали, навике и праксе повезане са храном кључни су за разумевање начина на који свакодневно настаје род (Cairns & Johnston 2015, 25). Али, иако је кување концептуализовано као „природно“ женска активност, етнографски подаци сведоче о извесним одступањима од идеалног модела. Јеврем Грујић сведочи да је током зимског чувања стоке у колиби увек боравио са неким од стричева и осталом децом. „Из дана у дан доносили су нам хлеб, или смо ишли ми да га донесемо од куће, брашно и друго, па смо сами припремали јело“ (Pavković 1992, 45). Јеврем приповеда како је управо он пристављао „пасуљ или кромпир да се кува“ (Pavković 1992, 45), док је кулинарско умеће једног од стричева била одлично спремљена кајгана (Pavković 1992, 45). Када је у колибу дошао његов отац као старешина задруге, животни услови у зимском станишту драматично су се променили: „Моје сестре су долазиле свакодневно и чистиле колибу, доносиле воду и спремале ручак“ (Pavković 1992, 46).

И следећи пример можемо посматрати као праксу која делимично нарушава „традиционална родна сценарија“ (Cairns & Johnston 2015, 27). Године 1848. тада лицејац Јеврем Грујић, након положених испита, вратио се накратко кући и са писаром, пандурима и оцем, који је у међувремену постао срески старешина, обилазио околна села. Он сведочи: „Пролазећи пољима Сибнице и других села, наш пандур који је био добар стрелац, уби једног зеца кога најпре прокува, па испржи на кајмаку и тако спреми добру вечеру“ (Pavković 1992, 100–101). Иако лов и припрема хране у дивљини симболично представљају доминацију над природним силама као искључиву привилегију мушкараца, кување у лонцу и пржење у посуди по одређеној кулинарској рецептури руше идеолошку баријеру у прехранбеној култури сврставајући назначену мушку активност на страну културе.

Распадање породичних задруга донело је нова искушења за мушкарце кад је у питању кухиња. Како се сматрала магијски „нечистом“, те стога опасном (Bandić 1980, 60–104), породиља три дана након порођаја није смела да једе и пије из посуда које користе остали укућани, нити да седе за софру са осталим члановима породице. Временска ограничења у погледу припреме хране била су дужа: наредних седам дана она није смела да меси хлеб нити да

готови јела (Bandić 1980, 87; Pavković 1992, 43). У породичним задругама ова редукција типично женских активности није значајно реметила друштвени ред. Но, у инокосним породицама одсуство жене у домаћинским пословима било је препрека коју је требало савладати. „Тада се мора позвати сусетка у помоћ ‘да меси хлеб’, а муж сам ‘готови јело’“ (Pavković 1992, 43). Дакле, током трајања изолације породиље мушкарац је обављао „женску“ дневну рутину кувања. Измењени социјално-структурни контекст у периоду лохијалности налагао је да се одсуство женских тела надомести. Кухиња као место женског рада и идентитета у не-редовним условима могла је постати подручје мушког прегнућа. Како је жена због порођаја и „видљивих промена њеног тела у репродуктивном циклусу“ (Prošić-Dvornić 2004, 333) сматрана ближом природи, контрапозиција родова била је изнуђено решење. Но, сведочанства о зимовању у колиби и постпорођајним табуима сугеришу да је из кухињских активности мушкараца очигледно било искључено мешање и печење хлеба (уп. Counihan 1999, 25–42; Kanafani-Zahar 1997, 45–71). Да ли нам ово даје за право да констатујемо да се хлеб као основна намирница која омогућава одржање живота повезује са женском репродуктивном улогом, те је стога увек у делокругу жена?

Хијерархијски односи за столом

Заједнички обед лежи у основи социјалних односа (Counihan 1999, 6), при чему различите друштвене класификације директно утичу на приступ храни. „Нечије место у социјалном систему открива се на основу тога шта, колико и с ким једе“ (Counihan 1999, 8). Посматрајући храну као огледало друштвених и породичних односа, покушаћемо да реконструишемо на који су начин културно обликоване и манифестоване родне разлике кроз правила о служењу и конзумирању obroka.

У задружним породицама правила обедовања била су крута отворено показујући родну неједнакост и мушке привилегије. Заправо, заједнички obroci представљали су ритуализовани израз „владавине мушкараца над женама“, односа „који је уписан у стварност друштвеног поретка“ (Burdje 2001, 18).³⁰ У задружним породицама трпезу је редовно постављала „редуша“, која је била задужена и за спремање obroka. Око ниске округле софре седећи на трношцима најпре су обедовали одрасли мушкарци,³¹ док су жене и деца јели након њих.³² У инокосним породицама скупа су јели сви чланови породице уважавајући хијерархијски ранг на основу рода и узраста.

³⁰ Изузетак су представљали обеди (ручак и ужина) у пољу у време обављања великих пољопривредних радова, који су били релативно неформалног карактера. Тада је и доручак, који се увек обављао у кући био догађај без посебних симболичких знамења. Радници би се „заложили“ хлебом и сиром и одлазили на њиву (Petrović 1948, 130).

³¹ У одрасле мушкарце рачунали су се сви ожењени чланови породице, као и момци који су равноправно учествовали у систему производње (Pavković 1992, 52).

³² Деца су могла да једну засебно или заједно са женама (Petrović 1948, 134).

Друштвене разлике наглашавале су се строго утврђеним местом за софром. Главно јело служило се из исте посуде – керамичког или дрвеног „чанка“, који је стајао на средини стола. Уобичајени део трпезе био је и мањи суд са сиром или тањир са салатом, те посуда за со – „солир“. Свако је користио своју дрвену кашику, која је могла бити обележена и карактеристичним урезима.³³ Обед није могао да почне без домаћина или, у његовом одсуству, домаћице. Домаћин је први започињао јело, а за њим остали уважавајући породичну хијерархију. Највиши ранг старешине у кућном поретку био је наглашен и тиме што је руком ломио проју или погачу или ножем секао хлеб и пред сваког стављао по парче (Petrović 1948, 134; Pavlović 1921, 56; Pavlović 1928, 62–63). Исто правило важило је и за расподелу меса. „Ако је заклана кокошка, зна се већ шта коме припада. На то се нико не љути, јер је то већ постао обичај: домаћин узима два батака, домаћица ребра, ћерка тртицу а син (најстарији) бело месо. Осталој пак деци следује: коме крило, коме шија, глава и ноге“ (Pavlović 1921, 56).

Дакле, свакодневни заједнички оброци означаваали су сложеност и заједништво, али и разлике и искљученост. Јело послужено из исте посуде погодновало је „реафирмацији породичних веза, осећања припадности, хармоније и блискости“, али су место у друштвеном простору и физичка подвојеност доприносили „наглашавању идеала хијерархијске друштвене структуре“ (Prošić-Dvornić 2004, 323). Пређутни поредак почивао је на подређености младих старијима и жена мушкарцима. Ипак, наглашавање мушке предности можда је највише било видно у контроли приступа месу. Док су домаћину и најстаријем сину припадали већи комади меса бољег квалитета, женама и млађој деци следовали су они са ниским статусом. Јеремија Павловић подвлачи да се на то „нико не љути“. Ово не изненађује, јер се хабитус за потчињавање ствара помоћу интензивног рада на социјализацији: подређени увек примењују „катеорије изграђене са становишта оних који владају владајућим односима, чинећи их тако да изгледају као природне“ (Burdje 2001, 51). Но, доминантна патријархална култура додатно је искључивала жене из света конзумације меса. Следећи образац мајчинског самопожртвовања оне су често уступале свој комад ретког „месног ужитка“ деци. „Домаћица добија најгори део само да задовољи децу“, пише Јеремија Павловић (Pavlović 1921, 56). Овај и слични примери илуструју линије раздвајања мушкараца и жена у руралној култури: у систему прехране месо се изједначавало са мушкарцима, док су се жене морале задовољити алтернативним калоријама.³⁴ Ово активно разликовање родова у погледу

³³ Кашике су на дршци могле бити изрезбарене различитим знацима, као што су на пример усправне линије, па је свако дете по шари знало своју. „Обично се пред ручак препиру око кашика и док не реше чија је која, не почињу јести – а дотле се одрасли наједу“ (Pavlović 1921, 29–30).

³⁴ Антрополог Сидни Минц констатовао је да су британски мушкарци, припадници радничке класе у 19. веку захтевали дневну порцију меса и сланине, док су жене и деца најчешће јели хлеб намазан џемом (Minc 2017, 219–221).

приступа месу учвршћивало је владајуће дефиниције мушкости и женкости и са њима повезане односе доминације и субординације. Месо је храна оних који успостављају надмоћ над природом, „оних који раде оно што прави мушкарци сматрају правим послом“ (Fiddes 2002, 180). Женама је остало само да се помире са судбином и прихвате знаке свог потчињеног положаја.

Закључак

Иако су у производњи хране мушкарци и жене обављали комплементарне улоге, тежак физички рад важан за конструкцију мушког идентитета био је кључан за друштвено привилеговање „јачег пола“. Док су мушкарци својим радним активностима успостављали превласт над Природом: отвореним простором њива, пашњака, ливада, шума, воћњака и водених површина, искључиво женски послови били су везани за затворене просторе и њихове екстензије (кућу, двориште, млекар и башту). Компатибилни родни односи обележавали су и потрошњу хране, јер су жене као одговорне за припрему породичних obroka морале бити консултоване око продаје, размене или куповине намирница. Ипак, иако је највећи терет управљања и рационарања прехранбеним ресурсима био на женским плећима, контрола над породичним новцем осигуравала је мушку надмоћ. Док су мушкарци у (отвореним) јавним просторима (на вашарима, пијацама, у саланама и сл.) размењивали произведене прехранбене производе,³⁵ у приватној сфери жене су штеделе доступне намирнице допуњујући их прикупљеним плодовима природе. Ипак, оне су симболички освајале привидну слободу и независност у (затвореном) простору млекара омогућујући привилегован улаз деци. Опозиција између природе и културе, дивљег и домаћег, мушког и женског највише је била видна у термичкој обради хране. Док је печено као израз природног био домен у коме је мушкарац преузимао контролу, кување као процес двоструке култивације било је резервисано за жене. Међутим, кухиња као место женског рада могла је бити препуштена мушкарцима у одређеним ситуацијама, које су подразумевале физичко одсуство жена (зимовање стоке у колибама, дуже одсуствовање мушкараца од куће или табуи којима се осигурава заштита чланова породице од породиље). Наметнута контрапозиција родова била је привремена све док се поново не успоставе „нормални“ услови за живот, који јасно раздвајају мушкарце и жене и њихове активности. Ипак, ритуализована правила која управљају заједничким конзумирањем јела разоткривала су структурне односе мушке владавине. Жене су послуживале храну и, у задружним породицама, заједно са децом, обедовале након мушкараца. Наглашено првенство мушких потреба за храном, пре свега месом, било је у служби културолошки легитимизоване маргинализације жена. Тако је међузависност родова на пољу рада, производње и потрошње хране пратила

³⁵ Жене су учествовале у трговини малих размера: оне су, по правилу, продавале живину на локалним пијацама (Кнежевић & Јовановић 1958, 31).

⇐ Д. Велимировић, Од природе до културе: храна и род у руралној Шумадији... ⇨

свакодневна апсолутна доминација мушкараца за столом материјализована супериорним понашањем и привилегованом конзумацијом.

Извори

Filipović, Milenko. 1960. *Takovo*. Srpski etnografski zbornik 75. Naselja i poreklo stanovništva 37. Beograd: Naučno delo.

Filipović, Milenko. 1972. *Takovci: etnološka posmatranja*. Srpski etnografski zbornik 84. Rasprave i građa 7. Beograd: Srpska akademija nauka i umetnosti.

Karadžić Stefanović, Vuk. 1972. *Etnografski spisi*. Beograd: Prosveta.

Karić, Vladimir. 1998. *Srbija: opis zemlje, naroda i države*. Beograd: Fondacija „Braća Karić“.

Knežević, Srebrica & Milka Jovanović. 1958. *Jarmenovci*. Srpski etnografski zbornik 73. Rasprave i građa 4. Beograd: Naučno delo.

Lutovac, Milisav. 1951. *Privredno-geografska karakteristika sliva Jasenice*. Posebna izdanja Srpske akademije nauka 185, Geografski institut 3. Beograd: Naučna knjiga.

Milićević, Milan Đ. 1894. *Život Srba seljaka*. Beograd: Državna štamparija Kraljevine Srbije.

Pavković, Nikola, prir. 1992. *Etnografski zapisi Jevrema Grujića*. Beograd: SANU.

Pavlović, Jeremija M. 1921. *Život i običaji narodni u Kragujevačkoj Jasenici u Šumadiji*. Srpski etnografski zbornik 22. Život i običaji narodni 12. Beograd: „Sveti Sava“.

Pavlović, Jeremija M. 1928. *Kačer i Kačerci*. Beograd: „Sveti Sava“.

Petrović, Petar Ž. 1948. *Život i običaji narodni u Gruži*. Srpski etnografski zbornik 58. Život i običaji narodni 26. Beograd: Štampa Jugoslovenskog štamparskog preduzeća.

Литература

Ashley, Bob, Joanne Hollows, Steve Jones & Ben Taylor. 2004. *Food and Cultural Studies*. Routledge: London.

Bandić, Dušan. 1980. *Tabu u tradicionalnoj kulturi Srba*. Beograd: BIGZ.

Banić-Grubišić, Ana. 2012. „Obrok dana posle sutra: predstave o hrani i ishrani u post-apokaliptičnim filmovima.“ *Etnoantropološki problemi* 7 (1): 185–212.

- Banić-Grubišić, Ana & Dragana Antonijević. 2013. „Odnos između tradicije, turizma i gastronomije: gastronomska ponuda i kulinarsko nasleđe u salašarskom turizmu.“ *Etnoantropološki problemi* 8 (4): 1089–1108.
- Burdje, Pjer. 2001. *Vladavina muškaraca*. Podgorica: CID – Univerzitet Crne Gore.
- Cairns, Kate & Josée Johnston. 2015. *Food and Femininity*. Bloomsbury: London.
- Counihan, Carole. 1999. *The Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning, and Power*. London: Routledge.
- Čolak-Antić, Tijana. 2004. „O posluženju i ponašanju za stolom u Beogradu.“ *Kultura: časopis za teoriju i sociologiju kulture i kulturnu politiku* 109/112 (2): 340–350.
- Devault, Marjorie L. 1991. *Feeding the Family: The Social Organisation of Caring as Gendered Work*. Chicago IL: Chicago University Press.
- Fiddes, Nick. 2002. *Meso: prirodni simbol*. Zagreb: Naklada Jesenski i Turk.
- Garić-Petrović, Gordana. 2017. *Zemljoradnja u Srbiji (1878–1912)*. Beograd: Srpski genealoški centar – Istorijski institut.
- Kanafani-Zahar, Aida. 1997. “‘Whoever Eats You Is No Longer Hungry, Whoever Sees You Becomes Humble’: Bread and Identity in Lebanon.” *Food and Foodways* 7 (1): 45–71.
- Knežević, Srebrica. 1958. „Ishrana beogradskog stanovništva u prošlosti.“ *Godišnjak grada Beograda* 5: 213–239.
- Kovačević, Ivan. 2007. *Antropologija tranzicije*. Beograd: Srpski genealoški centar – Odeljenje za etnologiju i antropologiju Filozofskog fakulteta.
- Kostić, Đorđe. 2019. *Trpeza za umorne putnike. Evropski putopisci o ishrani u Srbiji u 19. veku*. Beograd: Geopoetika.
- Lévi-Strauss, Claude. 1970. „Kulinarski trokut.“ *Kritika* 4: 167–176.
- Lewin, Kurt. 1943. “Forces Behind Food Habits and Methods of Change.” In *The Problem of Changing Food Habits. Report of the Committee on Food Habits*, 35–65. Washington, D.C: National Academy of Sciences.
- Lukić-Krstanović, Miroslava. 1992. *Srbi u Kanadi: život i simboli identiteta*. Beograd: Etnografski institut SANU.
- Malešević, Miroslava. 2007. *Žensko: etnografski aspekti društvenog položaja žene u Srbiji*. Beograd: Srpski genealoški centar.
- Mendras, Henri. 1984. *Seljačka društva: elementi za jednu teoriju seljaštva*. Zagreb: Globus.
- Miljković Katić, Bojana. 2014. *Poljoprivreda Kneževine Srbije (1834–1867)*. Beograd: Istorijski institut.

- McIntosh, W. Alex & Mary Zey. 1989. "Women as Gatekeepers of Food Consumption: A Sociological Critique." *Food and Foodways* 34 (4): 317–332.
- Minc, Sidni. 2017. *Slast i moć: mesto šećera u modernoj istoriji*. Novi Sad: Mediterran publishing.
- Montanari, Massimo. 2011. *Hrana kao kultura*. Zagreb: Sandorf.
- Pavlović, Mirjana. 1990. *Srbi u Čikagu: problemi etničkog identiteta*. Beograd: Etnografski institut SANU – Izdavačka zadruga IDEA.
- Popov, Čedomir. 1994. „Srbija 1868–1878.“ U *Istorija srpskog naroda*, knj. 5, tom 1, prir. Vladimir Stojančević, Jovan Milićević, Čedomir Popov, Radoman Jovanović & Milorad Ekmečić, 305–421. Beograd: Srpska književna zadruga.
- Prelić, Mladena. 1995. *Srbi u selu Lovri u Mađarskoj tokom XX veka*. Budimpešta: Srpski demokratski savez.
- Prošić-Dvornić, Mirjana. „Kulturni i društveni značaj hrane tradicionalne srpske kulture.“ *Kultura: časopis za teoriju i sociologiju kulture i kulturnu politiku* 109/112 (2): 315–339.
- Radojičić, Dragana. 2015. *Dijalozi za trpezom. Antropološka monografija o kulturi ishrane*. Beograd: Službeni glasnik – Etnografski institut SANU.
- Rihtman-Auguštin, Dunja. 1984. *Struktura tradicijskog mišljenja*. Zagreb: Školska knjiga.
- Stein-Erlich, Vera. 1971. *Jugoslavenska porodica u transformaciji: studija u tri stotine sela*. Zagreb: Liber.
- Stojančević, Vladimir. 1994. „Srpska nacionalna revolucija i obnova države od kraja XVIII veka do 1839.“ U *Istorija srpskog naroda*, knj. 5, tom 1, prir. Vladimir Stojančević, Jovan Milićević, Čedomir Popov, Radoman Jovanović & Milorad Ekmečić, 7–158. Beograd: Srpska književna zadruga.
- Vuletić, Aleksandra. 2002. *Porodica u Srbiji sredinom 19. veka*. Beograd: Istorijski institut.
- Vuletić, Aleksandra. 2008. *Brak u Kneževini Srbiji*. Beograd: Zavod za udžbenike.
- Warren, Belasco. 2008. *Food: The Key Concepts*. Oxford: Berg.
- West, Candace & Don H. Zimmerman. 1987. "Doing Gender." *Gender and Society* 1 (2): 125–151.

Примљено / Received: 23. 02. 2021.

Прихваћено / Accepted: 31. 08. 2021.