

Гордана Ђерић

Институт за европске студије, Београд

gordanadjeric9@gmail.com

Културна интимност и исхрана: један интервју и расправа¹

Полазећи од претпоставке да су домен хране и с њим повезана шира питања односа према исхрани кључни за развојне домете културе, однос српског друштва према (ис)храни тематизован је на примеру интернетске расправе поводом интервјуа Мигела Родригеса датог *Политици* – „Срби нису сиромашан народ“. Како је у овој расправи покренуто питање (ис)хране као јединог мерила развоја, у тексту се преиспитују обелодањене локалне тензије и нелагодности произашле из односа према селу и сеоским производима, у контексту питања развоја Србије и у контексту узорних слика њеног јавног представљања. Расветљавању комплексности ових односа приступа се из угла појмовно-аналитичког концепта *културне интимности*, америчког антрополога Мајкла Херцфелда, и анализе дискурса.

Кључне речи:

(ис)храна, културна интимност, развој, перформативност, Мајкл Херцфелд.

У недељу, 6. јануара 2013. године, *Политика* је на својим странама из културе објавила интервју са Мигелом Родригесом (Miguel Rodríguez Andreu), аутором књиге *Anatomia Serbia*.² Рачунајући на пријемчивост читалаца за питања карактерисања нације, посебно када се она тематизују из екстерне перспективе гостију у нашој земљи, новинарка или уредништво насловили су интервју са „Срби нису сиромашан народ“, чиме су поред велике читаности осигурали бројне и различите коментаре.³ Осим Родригесовог става о „племићкој

1. Текст је настао као резултат рада на пројекту бр. 179014, који се одвија под покровитељством Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.

2. Мигел Родригес (1981) последњих шест-седам година живи у Београду, прецизније речено, на релацији Београд–Мадрид–Брисел. За то време магистрирао је на Факултету политичких наука, сарађивао са Амбасадом Шпаније у Београду, предавао шпански језик и уређивао двојезични часопис *Balkania*. *Anatomia Serbia* је његова прва књига, која припада жанру боравишне прозе и која после промоције у Сервантесу децембра 2012. године скреће пажњу на ставове аутора и пре него што је преведена на српски језик.

3. Читаност интервјуа са анонимним шпанским аутором, која је надмашила заинтересованост читалаца за садржај Божићне посланице патријарха Иринеја, јесте посебна истраживачка

умишљености Београђана“, као конструисаној елитистичкој протовредности београдских самозванаца, највише пажње читалаца побудиле су његове оцене овдашње хране у контексту богатства, односно сиромаштва народа. Интернетска полемика поведена је око тврдње из наслова интервјуа, изведене из Родригесовог одговора на новинарско питање *да ли у Србији преовлађује сиротиња*, о чему је он дословце рекао:

„Тешко је за нацију чије је типично јело свињетина рећи да је сиромашна. Она може имати политичке кризе, социјалне конфликте или неделотворне институције, али све су то тренутне појаве. Основна база је мноштво пољопривредних производа. А такав народ не може да буде сиромашан. Погледајте само шта се све крајем сваког викенда доноси са села: чварци, кисели купус, сарме, паприке, ајвар, кобасице. Па да ли вам то личи на сиротане?“⁴

Разумљиво је да су кулиналије, будући неопходне, оно прво – најважније и најречитије – на основу чега туриста или странац у једној земљи стиче утиске и доноси закључке.⁵ Похвалити храну земље домаћина опште је место, јер она јесте слика у малом опште културе, али тај исти странац не зна да својим јавним ставовима о тим питањима може изазвати незадовољство у појединим круговима земље домаћина. Спомињањем села и набрајањем мање-више скрајнутих кулиналија с јеловника београдских ресторана, Родригес је дирнуо у унутрашње вредносне хијерархије и табуе, испровоцирао осетљива места друштвене интими и њен неписани уговор о самопредстављању – оно о чему је пожељно и непожељно говорити у јавности, посебно културној. Извлачећи на видело типичне кулинарске деликатесе, „базу“ која је у вредносном светоназору „самозваних београдских племића“ презрена, избрисана као да не постоји, и коју би радо сакрили од „странаца“, нарушио је подразумеване кулисе овдашњег представљања, представе о узвишеном и ниском, развијеном и неразвијеном и, нехотично, како се из коментара испоставља, поново испровоцирао „умишљене елитисте“: „А интелектуално сиромаштво, недостатак праве грађанске класе која је нестала? Не мери се богатство народа само чварцима и свињетином, побогу!“ (Ива бг | 06/01/2013 13:35).

Идентификујући се више ставом него потписом и одбијањем претпоставке да истина о друштву лежи на трпези и извирује из оставе, ова читатељска опонирањем потврђује Родригесова запажања о јаким напетостима између *појавног* и

тема, која овде неће бити разматрана. Разлози тематизације овог интервјуа леже у ауторовој оцени да народ који има добру и разноврсну храну не може бити сиромашан и у коментарима које је овакав став изазвао. Видети: <http://www.politika.rs/rubrike/Kultura/Srbi-nisu-siromasan-narod.lt.html>

4. <http://www.politika.rs/rubrike/Kultura/Srbi-nisu-siromasan-narod.lt.html>

5. „За радозналост путника апетит је моћно сазнајно средство. (...) Јер само кулиналија уме да окупи све особености националне културе за једним и то – трпезаријским – столом, и да странцу исприча своју интимну историју. (...) Ствар је томе да сваку државу, улазећи у њу са парадног, дворског или музејског улаза, упознајемо онаквом каква би она хтела да нам се покаже. Помоћни улаз (кроз базар и оставу) води нас у саму бит дате културе – у њен трбух.“ Александар Генис, *Стоцићу, постави се*. Геопоетика : Београд, 2004:11–12.

представног – о ономе *што јесте* и о ономе *као да јесте*. Ширењем проблема на „интелектуалност“ као супротност „неважној физиологији“ уводи нас у саму срж *рањиве зоне културне интимности* (Херцфелд 2004:13), најосетљивије на слике које неприпадници заједнице имају о нама, њеним припадницима.⁶ А свињетина и чварци свакако не спадају у репертоар пожељних слика, то ми и од себе кријемо да једемо; нисмо то *прави ми*, то су тамо неки сељаци. И заиста, у ситуацији претварања и усвајања репертоара европских представа и стандарда као сопствених, дистанцирање од табуизованих сељачких производа скоро је спонтана, рефлексна реакција порицања и одбране културне интимности. Али је и „обавезна“, не само због бојазни да имагинаријум „евростила“ не трпи „врсне разлике“, него и зато што се „дрски странац“ осмелио да предмет нашег стида (и уживања) истиче као маркантну вредност српске културе, те отуда и као поуздан показатељ стања ствари у друштву и важно мерило приликом процењивања његовог развоја. Изједначавањем богатства Србије са сељачком храном нису само надражена и иначе конфликтна подручја друштвене интиме; последично, обелодањени су снажни пориви припадника заједнице за контролисањем спољашњих слика сопствене културе и, још више, за одржањем унутрашњег симулакрума вредности – локалног „уговора“ о узвишеном и ниском, који је „елити“ саморазумљив, друштву прихватљив, а „странцу“ потпуно нов и подстицајан за размишљања о заједници и њеним специфичностима.

Напетост између слике коју локална култура жели да прикаже и слике коју неприпадник заједнице види (а која би требало да остане далеко од његових очију) одговара претпоставци о постојању различитих регистара представљања – једног „међу нама“ и „нашима“, а сасвим другачијег пред странцима и у званичној „културној јавности“.⁷ О механизмима прикривања локалних навика и укуса који одступају од „узорног стандарда“, за који није до краја најјасније

6. Имајући на уму шире геосимболичке хијерархије, ова анализа је заснована на појмовно-аналитичком концепту *културне интимности* Мајкла Херцфелда. Погодан за тематизацију начина „менталитетске одбране“ тзв. малих култура у сусрету са моћнијима од себе, овај концепт користан је и у анализи специфичних начина репрезентације и „локалних уговора“ о јавном представљању и успостављању унутрашњих вредносних хијерархија. Разлози опредељења за примену овог концепта, осим у препознатљивој динамици јавне репрезентације, која се огледа у наглашавању *културно невидљивог* као *важног* у односу на *неважно видљиво*, леже и у успешности избегавања бинаризма приликом промишљања стереотипа *друштвеног јаства*, као и у усредсређености аналитичке пажње на питање несклоности припадника локалне заједнице да своје уобичајене навике и вредносне судове поделе са њеним неприпадницима. Видети: Мајкл Херцфелд, *Културна интимност. Социјална поетика у националној држави*. Библиотека XX век, Београд, 2004.

7. Јеловници у београдским ресторанима, на киосцима 'брзе хране', или на прославама које укључују и госте „са стране“ сасвим су различити од оних који се спремају за интимна окупљања међу најближима, каква су сахране или славе, на пример. На овај, традиционални аспект интимности заједнице упутио је један од анонимних рецензена овог текста, што је вредан подстицај промишљању и будућем испитивању званичног представљања заједнице, са једне стране, и њеног интимнијег, ритуалног самоисказивања и практиковања, на другој страни.

ко га ствара и како настаје, аутор концепта културне интимности сматра да су израз стида и склоности ка *самомаргинализацији*⁸. Али и више од тога – судући према Херцфелду, управо су ови механизми основни узроци репродуковања неједнакости и њеног продубљивања у контексту сложеног односа између локалног и глобалног, који испитује својим теоријским концептом. Сагледаван из односа према локалној исхрани, темељ *неједнакости* учвршћује се кроз осећање стида припадника локалне заједнице због оних својих колективних својстава и навика које одступају од подразумеваног „стандарда“. Субмисивни однос, препознатљив код припадника такозваних „малих култура“, према Херцфелду је заснован на добровољном прихватању улоге *такмичара који заостају*, то јест – на покушајима приближавања кроз копирање политика укуса и знања „узорног оригинала“; у доброј мери, такав однос је последица стилске и културне привлачности споља наметнутих модела.

Примењен на ову расправу, Херцфелдов концепт обелоданиће и друге унутрашње напетости. Фраза коментаторке Родригесовог интервјуа о угроженој „правој грађанској класи“⁹ – наводно изгубљеној „есенцији“ националне културе – изразита је самопредставна спона друштвене интимности. Она конотира са вишедеценијским стањем мимикрије и тензијама насталим током брзог послератног насељавања градова и сталне депопулације села; пратећа реторичка прилагођавања овим процесима резултовала су низом ауторепрезентацијских легенди о „посебном духу“, „старим Београђанима“, жалом за „правим Београдом“ („правој грађанској класи“), и сличним представним клишеима из репертоара узорности колективног припадања и јавног представљања. Отворивши простор заштите поретка друштвене интимности, који *представно* претпоставља *појавном*, а *невидљиво* – *видљивом*, концизно и у зачудном облику изнесена теза ове Београђанке развијена је у каснијим коментарима, уз низ увреда на ауторов рачун, до питања квалитета живота, те односа хране и новца. Усмерена против непосредне Родригесове похвале специјалитета локалне кухиње – богатог јеловника несигурног у себе,¹⁰ изазвала је ланчану реакцију која на „танак лед“, осим представа о културној интимности и њеном поретку вредности, ставља и уобичајене представе о глади и ситости, сиромаштву и богатству, и о очекиваним семантичким односима ових феномена. Више од

8. „Тај процес сопствене маргинализације тужно је искуство многих балканских нација – заправо целокупног Балкана, о чему сведоче хладна уопштавања западних аналитичара и очигледна упорност с којом се локални писци и други коментатори повремено уклапају у најгора очекивања спољних неприпадника заједнице“ (Херцфелд 2004:6).

9. Упркос недвосмислености коментара, остаје нејасно како је могуће од неприпадника заједнице очекивати рефлексију неке појаве, макар била маркантна попут наше „праве грађанске класе“, уколико је иста „нестала“; или је одбрамбена маргинализација елементарног и видљивог на рачун нечега важнијег од исхране последица опште склоности исказиве пословицом да се *риба не досећа воде све док је из ње не извуку*.

10. Однос према локалној кухињи и њеним традицијама није само лакмус папир за сагледавање самопоуздања појединца, него је још више самоперцепције друштва, његове вере у себе. Детаљније, са примерима из разних кухиња света в. Генис:2004; Генис:2009.

свега, ова расправа показала је да – за разлику од Шпаније, Француске, као и већине „развијених“ или „неразвијених“ друштава, свеједно је – домаћа храна у овдашњим светоназорима не представља *културну вредност* него њену супротност.¹¹ Једнако добро ову супротност илуструју тон и контекст спомињања чварака, свињетине и кајмака у коментарима читалаца, као и значења у српском језику уобичајених синтагми „празилук му из гузице вири“, „јагњеће бригаде“, „босански лонац“, и њима сличних поспрдних фраза. Комплексности датог стања доприноси егзотички став с којим се приступа локалним производима, што провоцира упитаност о начину развоја културе чији је институционални однос и однос „интелектуалне елите“ према својим основама – селу, сељаку, земљорадњи – такав какав јесте.¹²

У језику је тај однос белодан – бити „сељак“ је најјача увреда.¹³ Непосредне показатеље егзотичког и увредљивог односа друштва према селу налазимо у *Речнику српског жаргона* (Герзић:2012), кроз десетине погрдних израза који конотирају са *животињским* и *примитивним* пореклом, попут *цукца*, *цулова*, *цукеле*, *дивче*, *лосе*, *стрнцова*, *зељова*, *дошле* и низа других. Коначно, у најрадикалнијим сликама колективног самопрезира, село и домаћа храна изједначавају се са некултуром. И поред слабе освешћености ове појаве у домаћој хуманистици,¹⁴ нема сумње да је колективно, баш као и лично, обележено

11. Томе је, између осталог, допринео и школски систем, који или није тематизовао (ис)храну, посебно не као културну и емотивну вредност, или ју је третирао искључиво као „потребу“, изједначену са најнижим човековим инстинктима и непосредно супротстављену уметничким и интелектуалним поривима и вредностима. Више: Гордана Ђерић, „Храна – прича нашег живота. Прилог студијама хране и антропологије укуса“. *ЕАП*, н.с. бр. 1 (8) 2013:41-59.

12. Занимљиво је да у Великој Британији, првој индустријализованој земљи са изразито ниским уделом пољопривреде у националном производу, постоји сасвим супротна тенденција, односно тежња да се као доминантна конструише национална представа према којој у срцу „праве Енглеске“ лежи рурални карактер, тј. како је руралност есенција енглеске културе. Опширније: Howkins, Alun (1986) „The Discovery of Rural England“, in Lolls, R. and Dodd, Ph. *Englishness: Politics and Culture 1880-1920*. London: Croom Helm.

13. Јавни дискурс обилује таквим примерима: сарадници емисије „Београдска хорника“ (РТС) забележили су прилог о житељима Земљорадничке улице са Вождовца, који су писмено захтевали промену имена своје улице, са образложењем да они нису никакви земљорадници и сељаци, те да их такво име вређа. Нешто касније, у свађи око карте за Холивуд, режисер Срђан Драгојевић је о победнику „трке“ за домаћег представника на престижној манифестацији, за режисера Горана Паскаљевића, рекао да је – *љаксе*.

14. Третман исхране у хуманистици најбоље се сагледава из малобројности прилога о овој теми. И поред озбиљних темеља у класичној етнологији, пре свих у делима Симе Тројановића и Јована Ердељановића, новија академска продукција у Србији сиромашна је радовима из домена ове проблематике. Осамдесетих година прошлог века, питањем исхране бавила се Сребрица Кнежевић, „Теоријско-методолошки приступ проучавању исхране“. *Етнологије свеске*, 3 (3) 1980:3–17, да би, све до последњих година, ово круцијално питање културе остало изван етнолошких и антрополошких интересовања. Осим неколико занимљивих филолошких студија о храни, углавном из лексичке перспективе, једног броја часописа *Култура* из 2004. године, посвећеног овој теми (ур. Јелена Ђорђевић), гастрономске мапе са аутентичним рецептима и различитих истраживања Драгомира Антонића – од посних јела до афродизијачких напитака и јела, ту су још антрополошка монографија о култури исхране

културолошким значењима која проистичу из специфичног односа према пореклу и јестивим основама заједнице; другим речима, условљено је статусом и третманом села у истој тој заједници. Отуда је однос према кулиналијама и аутентичним сеоским производима добра основа за истраживање не само посебности овдашње друштвене интима и културног грча заједнице у коме је држи стид због свог порекла, него је то солидно полазиште за сагледавање могућности и њеног сваког другог развоја.

Ова полемика покренула је нека од тих питања. Иако најзанимљивији из перспективе посредно наслућеног, онога што је остало у фигурама игнорисања и сфери прећутаног а подразумеваног, није занемарљив ни видљиви план расправе. Он укључује и покушај осветљавања предисторије главног питања, које је искрсло као предмет порицања, а то је питање хране као *мере вредности* – изражено чуђење коментатора интервјуа да се по доступности (разноврсности, квалитету, количини) хране може сагледавати друштвени развој. У светлу економских показатеља богатства друштва, односно – његове развијености која се најчешће одређује процентом зараде издвојеним за храну, Србија јесте на самом зачељу европске листе, међу најсиромашнијим земљама, јер је процент издвајања за храну изразито висок. Из те перспективе читалачки бес постаје разумљивији, мада се чини да ни они, као ни Родригес, нису имали у виду искључиво економске показатеље и чињеницу да се за исхрану и дажбине држави потроши готово све што се заради. Ма какви да су били приступи и мерила вредновања читалаца, сумарни став најиспровоциранијих међу њима јесте да нема, и да не може бити, еквиваленције између доступности хране и богатства народа.

„... (3) аиста ми је потпуно невероватно да неко може чварцима и кајмаком да мери сиромаштво народа?! Да ли је могуће да незапосленост, мизерне плате, бедне и прљаве болнице, затворене фабрике, и да не набрајам даље, нису очигледан показатељ сиромаштва наше земље? Каква дрскост и површност! Он крупне проблеме српске привреде и политичког и друштвеног живота доживљава као пролазне, тренутне ствари, а прасе представља као симбол нашег богатства. Да ли би волео да неко количином разноврсне шпанске хране мери богатство његове земље? Да ли би се Шпанци задовољили тиме да у животу имају само шта да једу, без иједног евра на рачуну у банци?“ (Лингвиста | 08/01/2013 11:09).

Узимајући у обзир повишеност емоционалног набоја са којим је дочекан Родригесов став, више од логики на коју се позивају, чини се да су стање неслагласја, осим нарушених правила представљања и надражених болних места овдашње друштвене интима, изазвали другачији погледи на свет, системи вредности и валери укуса; прецизније, различити „апетити“ заинтересованих

Драгана Радојчић *Дијалози за трпезом*, Београд : Етнографски институт САНУ : Службени гласник 2012, и текстови Драгана Радојчић „Кулинарско умеће у медијима“, *Гласник Етнографског института САНУ*, 57 (1) 2009: 93–106, Ане Банић Грубишић „Оброк дана после сутра. Храна и исхрана у постапокалиптичним филмовима“, *ЕАП*, н.с. бр. 1, 2012:185–212, и наведени текст Гордана Ђерић 2013:41–59.

за ову тему, једнако колико и наслеђени оквири представљања појавности које баштинимо. Оно што су читаоци у ауторовом ставу о кључној вези хране и богатства народа препознали као парадоксалност, те дрскост повезивања и закључивања, довело је до новог парадокса: склиски простор значења покренуо је размишљање на теме *гладних ситих (богатих)*, које је изгледа теже „нахранити“ него сиромашне. Независно од смерова у којима се кретала полемика, основна замерка и оштрица критике највише је била усмерена на наизглед безазлено закључивање аутора да је обиље добре хране сасвим довољно да се човек (или народ) не осећа сиромашним. С друге стране, да ипак има нечега у „накарадној хијерархији странца“ – посредно признају и опоненти Родригесовом мишљењу, јер када би храна била тако неважна, како се жели сугерисати, не би се посезало за насилним дихотомијом „интелектуалног“ (привредног, политичког, „правог грађанског“) и „неинтелектуалног“ развоја као за главним средством порицања; напослетку, не би се конструисале опозиције тамо где их нема и тиме осујећивао удео интелекта у справљању локалних специјалитета.

Поједина гледишта коментатора следила су или су одобравала ставове аутора,¹⁵ али какав год да је био садржај порука у расправи, најмање једно је показао – да појмови и њихови саодноси, који се непосредно тичу развоја, „богатства“ и „сиромаштва“, нису саморазумљиви, и да у контексту питања наше (ис)хране тек постају полемични. Будући да јаз између изнесених ставова изгледа непремостив и далеко од могућности сагласја, интернетска расправа поводом интервјуа са Родригесом наводи – пре него на преиспитивање разлога удаљености ставова, или управо због њих – на преиспитивање статуса хране кроз време, у смислу *мере вредности*, али и у контексту њеног утицаја на историју света, а то значи – и на нашу личну историју. Осим на прошлост хране, помогло би и подсећање на заборављену личну историју исхране, јер је „неспоразум“ аутора са његовим критичарима, између осталог, последица самозаборава и кратког памћења ових других и, понајвише, заборава доброг дела човекове историје у коме је храна била основно мерило вредности, а неретко и једино платежно средство. Није тако давно било, сетиће се и критичари, када су њихови дедови плаћали порез, а у тежим случајевима – и живот, летином или ускладиштеним житарицама; ако не у личном, имамо то у колективном искуству, с којим нас суочавају готово сви филмови који третирају период после Другог светског рата.

Све што у савремености везујемо за моћ новца, много дуже односило се на храну; чудотворна својства новца – *која отварају сва врата* – у претежном делу

15. „Ви сигурно знате да, када би гладан човек морао да бира између кобасице и Шекспира, он би се увек одлучио за кобасицу. (...) Земља која има сунце и воду је богата земља и људи не могу бити гладни“ (В. Б. | 06/01/2013 18:10). „...Сада лепо обучени и обувени седите у кафићима, храните се брзом храном и цимате се мобилним за сваку ситницу. А дедовина, ако је већ нисте продали, лежи запарложена док не дођу Кинези или Марсовци и буду хтели да је обрађују. Онда ћете да је се сетите. Нису Срби гладни, јер да јесу не би било на друштвеним мрежама милиона слика са летовања, зимовања, европских метропола, не би се отварале светске трговине... Гладних има али они нису ти који седе на компу вређају се када прочитају истину“ (Шумадијски округ | 07/01/2013 21:03).

људске историје важила су за *говор хране* (Visser :2010). Упоредива са моћима речи, дијахронијски гледано, храна јесте еквивалент данашњем значају новца, али и много више од тога – основа је стварања света какав знамо (Wrangham :2009), колико и оних светова какве наслућујемо: погледамо ли у будућност кроз научнофантастичне филмове који третирају постапокалиптично стање, односно – могуће светове „после краја света“, показаће се да се управо кроз храну, представљену као ретко благо за којим се трага, које се отима или сасвим ретко дели, преламају сви други друштвени односи (Банић Грубишић 2012 :185-212). На „почетку света“, у „нашем свету“ и „после света“, храна увек и свуда значи опстанак и моћ, услов било чега другог. Бивајући узрок покретања и завршавања сукоба, те пресудни чинилац њихових исхода, она је и бојно поље, и погонско гориво, и оружје;¹⁶ отуда је њена главна функција у историји човечанства, осим покретачке и везујуће, понајвише перформативна.

Да је *историја хране* у ствари *историја света* – прича нам Том Стендиц у својој књизи *Јестива историја човечанства*, који *учитељицу живота* посматра из визуре развоја хране и њеног утицаја на данашњи изглед *учитељице*. Оправдање оваквог приступа аутор црпи из претпоставке да је прошлост једнако легитимно посматрати и као листу важних датума или догађаја, како се обично посматра, и као филмску траку на којој израстају и падају царства, али и као низ трансформација света које је изазвала или омогућила храна. Опредељујући се за овај приступ, Стендиц углавном мимоилази енергетске и културне функције хране, сматрајући их довољно истраженим, и усмерава своје занимање на њену улогу катализатора свих промена у друштвеној организацији – од постанка света до савременог геополитичког надметања и условљавања. Осим што је *покретач свега што је ико икада учинио* (Стендиц 2010 :14), храна је још од времена првих цивилизација, чији је темељ била, и преласка са номадског на седелачки начин живота, па до удела у колонијалним освајањима,¹⁷ у индустријској револуцији,

16. Том Стендиц (Tom Standage) на низу примера образлаже како су храна и контрола извора хране најефектније оружје у историји ратовања и политичког надметања, тј. како је логистика у овим питањима важнија од тактике. Познаваоцима није изненађујуће да је у основи Наполеонових победа и брзог напредовања његове војске ка истоку било ослобађање од традиционалног снабдевања храном, као и да су потоње муке са исхраном, односно глад француских војника, биле узрок његовог пораза, барем онолико колико и често апострофирана „руска зима“. Мање је познато да је тзв. хладни рат између САД и Совјетског Савеза почео „ратом храном“ око Берлина 1948. године, и да је, осим што је подстакла стварање Северноатлантског пакта у априла следеће године, берлинска криза хране одлучила политички пут Европе. Ефикасан начин придобијања друштава за неке политичке идеје јесу испоруке хране, као што су и њихово ускраћивање кроз спречавање испорука, ометање приступа њеним изворима, економске санкције на увоз и трговину храном сасвим довољни услови да се непријатељ баца на колена. „Храна, укључујући и сточну храну за животиње, била је, у суштини, и муниција и гориво. Чување извора хране било је стога од кључног значаја за војни успех; недостатак хране, или непријатељско ускраћивање хране, брзо су доводили до пораза.“ Стендиц 2010:126 и даље.

17. Свет је у последњих неколико векова, пре свега захваљујући храни и посебно зачинама, и дељен и уједначаван. Утицај хране на географију, односно, на сагледавање „обима света“,

ратовима, идеолошким и војним трвењима након ратова, показивала и показује своју доминантну преображајну функцију. Зато је укрштање историје хране са историјом света не само оправдање необичног приступа историји, него ова међузависност представља и основни предмет истраживања. У сведеном облику, Стендиц нам прича причу о томе како је човек кроз своју историју мењао храну и како је она њега променила: на почетку своје цивилизације култивисао је биљке и животиње да би и сам постао „култивисан“ (културан) – егзистенцијално зависан управо од хране коју је припитомио ради већег приноса. Овај процес, назван пољопривредном револуцијом, основа је нашег света, и по својим дугорочним последицама чини један од најутицајнијих и најтрајнијих процеса које је човек изазвао. Без те „иновације“ не би било хране какву знамо, као што и без те хране данас не би било оваквог човека, будући да су култивисане биљке и животиње из праскозорја наше цивилизације и даље база наше исхране.

Назначени утицај хране на обликовање света у функцији је освешћења њене преображајне улоге у оним доменима појавности у којима се пресудни утицај хране углавном не тематизује или се не ставља у први план.¹⁸ Насупрот променама које је изазвала и прогресивистичком схватању развоја света, па и хране, оно што је трајна препознатљивост у заједничкој историји јесте њен *недостатак*. Извесно је да хране никада није било довољно за све, будући да је „већина људи, током већег дела времена, живела на рубу глади – а велики део света и даље тако живи“ (Рајт 2007 :60). Игноришући шире разматрање питања (не)разумне расподеле и чињеницу да приступ изворима хране и данас разликује богате од сиромашних, птичја перспектива по овом питању имплицира претпоставку о непроменљивости или *понављању истог*; осим што у сумњу доводи коришћење појма *развоја* у уобичајеном значењу напредовања, *трајност оскудице* – у смислу недовољности „хране за све“ – још више наглашава вредност хране као преображајног агенса света. Речју, храна је – и због тога што је нема довољно за све, или највише због тога – моћно перформативно средство.

Оставимо ли по страни питање напредовања у уобичајеном смислу и феномен развоја осмотримо у значењу освешћења и искоришћења потенцијала доступног,

његово повезивање, те раслојавање према сферама интереса, показаће се кроз потрагу за зачинима, чија је употреба значила богатство, моћ и престиж. Магија ових елемената погодовала је учвршћивању светског поретка неједнакости, кроз потрагу за зачинима, али и кроз трговину њима, којом су отплаћени трошкови уложени у почетне истраживачке експедиције. Ови мистични производи пресудни су за неједнакост која је задуго потом мапирала свет оснивањем колонија и трговачких центара, чиме је започела нова етапа људске историје: „осим што су послали Европљане на пут открића и истраживања, зачини су посејали семе из ког су никла европска колонијална царства“ Стендиц 2010 :93.

18. О дисциплинама, доменима и кључним приступима у оквиру којих се данас изучава храна, од пољопривредно-прехранбених истраживања међународног развоја, те понашања потрошача, до културних студија, феминистичке теорије, антропологије и еколошке историје, видети: Slocum, Rachel „Race in the study of food“, *Progress in Human Geography* 35. 3 (Jun 2011): 303–327.

које није супротстављено „гањању прогреса“ него је његова претпоставка, могући позитивни учинци нешто су предвидљивији. Недвосмислени савремени примери подстицајности оскудице у контексту хране и овако схваћеног развоја јесу јапанска и италијанска кухиња, које су своје сиромаштво умеле да одбране естетиком и укусом; самоувереношћу и истрајношћу у справљању „простих“ народних јела од пиринча и тестенине наметнуле су се целом свету као престижне. Примери локалних деликатеса који су стекли светску славу могу се наћи и другде – у француским специјалитетима од животињских изнутрица, богатству кинеске и индијске кухиње; услов је да се локална храна разумева као вредност и културна тековина, неодвојива од достигнућа у другим уметностима и наукама.¹⁹ У светлу расправе покренуте поводом интервјуа са Родригесом, подсећања на важност односа заједнице према локалној (ис)храни дају недвосмислене одговоре и на питања културног развоја; најкраће речено, без пажљиво однеговане домаће кухиње и самопоуздања тешко се може говорити о аутентичној поезији, уметности, филозофији.

Кратки осврт утицаја хране на токове и историју света користан је за дрешење чворова насталих током расправе поводом интервјуа са Родригесом, као и за детекцију стања у коме је храну могуће рефлектовати као вредност и важан преображајни агенс. То је стање кризе, оскудице²⁰ – *доспевања рибе изван воде како би се исте досетила*. Изражена несагласност у расправи, настала углавном између „ових овде“ и „оних тамо“, усмерила је истраживање на шири контекст од садашњег тренутка и на елементарне поступке утврђивања важног и неважног, блиског и далеког. А храна, показало се, јесте важна, само што њен значај схватамо онда када је нема или када је нема довољно; на индивидуалном плану, ту једноставну чињеницу схватамо тек када смо гладни или када је храна за нас скупа – јер само *дефицит изоштрава чула као глад апетит* (Генис 2004 :100). У претежном делу наше историје она је била баш таква – недоступна и прескупа, али смо то заборавили. Или смо се, попут „праве елите“, дистанцирали од брига преживљавања од стране света са којим само физички делимо простор, а не осећамо га својим нити му припадамо. Могуће је да наша ментална и / или физичка удаљеност од „базе“ има утицаја на наше (не)разумевање условљености колективног и личног развоја, па и на наше друге системе вредности и, посебно, *апетите* који превазилазе домен алиментарног (Farquhar 2002). Управо због разноврсних апетита савременог човека и притиска напредовања, који следи таштину жеља колико и глобалну симболичку хијерархију, данас се развој друштва тешко може мерити искључиво приступачношћу изворима хране, али се у тој оцени кључна важност хране и однос према (ис)храни не могу занемарити чак и када бисмо то хтели.

19. Попут античких Грка и Индуса, који метаболизам тумаче више него метафорички, држећи се крилатице да је човек оно што једе, и Александар Генис кулинарским кодом мери друге домете друштва, посебно сликарство, поезију и филозофију. Више: Генис 2005.

20. Осим радикалних случајева несташница, ово стање уверљиво илуструје носталгија за локалном или завичајном храном у ситуацијама исељења: све што је због доступности било невидљиво и неважно, у ситуацији измештања задобија значење вредности и посебно се цени.

Литература и извори

- Банић Грубишић, Ана 2012. „Оброк дана после сутра. Храна и исхрана у постапокалиптичним филмовима“, *ЕАП*, н.с. бр.1, 2012 :185–212.
- Генис, Александар 2004. *Сточићу, постави се* (превод с руског Драгиња Рамадански). Геопоетика : Београд.
- Генис, Александар 2009. *Храна, крв и тло* (превод с руског Драгиња Рамадански). Геопоетика : Београд.
- Герзић, Боровој 2012. *Речник српског жаргона (и жаргону сродних речи и израза)*. СА : Београд.
- Ђерић, Гордана 2013. „Храна – прича нашег живота. Прилог студијама хране и антропологије укуса“. *ЕАП*, н.с. бр. 1 (8) 2013 :41–59
- Farquhar, Judith 2002. *Appetites: Food and sex in Post-socialist China*. Duke University Press: Durham, NC and London.
- Херцфелд, Мајкл 2004. *Културна интимност. Социјална поетика у националној држави*. Библиотека XX век :Београд.
- Howkins, Alun 1986. „The Discovery of Rural England“, in Lolls, R. and Dodd, Ph. *Englishness: Politics and Culture 1880-1920*. Croom Helm :London.
- Кнежевић, Сребрица „Теоријско-методолошки приступ проучавању исхране“. *Етнолошке свеске*, 3 (3) 1980 :3–17.
- Радојчић, Драгана „Кулинарско умеће у медијима“, *Гласник Етнографског института САНУ*, 57 (1) 2009 :93–106.
- Радојчић, Драгана 2012 *Дијалози за трпезом, антрополошка монографија о култури исхране*. Београд : Етнографски институт САНУ :Службени гласник.
- Рајт, Роналд 2007. *Кратка историја напретка* (превела с енглеског Бојана Бујин). Геопоетика : Београд.
- Rodríguez Andreu, Miguel 2012, *Anatomia Serbia*. Embajada de Espana en Belgrado : Belgrado.
- Slocum, Rachel 2011. „Race in the study of food“, *Progress in Human Geography* 35. 3 (Jun 2011): 303–327.
- Стендић, Том 2010. *Јестива историја човечанства* (превод с енглеског Бојана Бујин). Геопоетика :Београд.
- Visser, Margaret 2010. *Much Depends on Dinner: The Extraordinary History and Mythology, Allure and Obsessions, Perils and Taboos of an Ordinary Meal*. Grove Press/Atlantic.
- Wrangham, Richard 2009. *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*. Basic Books : New York.
- <http://www.politika.rs/rubrike/Kultura/Srbi-nisu-siromasan-narod.lt.html>