

**Гордана Ђерић**

*Институт за европске студије, Београд*  
gordanadjeric9@gmail.com

### **Храна – прича нашег живота: прилог студијама хране и антропологији укуса\***

**Апстракт:** Приступајући феномену (ис)хране као идентитетском питању првог реда, у смислу човекове алиментарне, једине верне биографије и аутентичног израза његовог сопства и искуства, али и као кључном феномену развоја човека и човечанства, ауторка упућује на антрополошки релевантне домене истраживања хране (митолошки, културноисторијски, економски, естетички, језички, политички). Развој уметности и мудрости (ис)хране разматра у контексту историје идеја епикуризма, емпиризма и ламетризма и у контексту "краја култа културе" у њеном уобичајеном значењу. Крећући се између питања теорије уметности и теорије сазнања, посебну пажњу поклања узроцима теоријског запостављања чула укуса и мириса, историјским разлозима другоразредне позиције гастрономије у регистру осталих наука и уметности, као и променама насталим с крајем "кратког двадесетог века" које су погодиле вредносном и естетичком преокрету – експанзији студија хране и уметности кулинарства. Стога је циљ истраживања двострук: с једне стране, оно је покушај да се историја овог преокрета осветли у контексту теоријског и естетичког односа према храни и умећу њеног справљања, а с друге стране требало би да буде аргументовани подстицај да се елементарно питање (ис)хране нађе и на нашем академском менију.

**Кључне речи:** храна, чула укуса и мириса, студије хране, антропологија укуса, кулинарска уметност, вредносни преокрет.

Једина уметност и наука којој накнадно не треба доказивати смисао јесте кување. За разлику од сликарства, позоришта или филозофије, кулинарство не кубури са својом корисношћу. Али се и не исцрпљује у својој сврси, истина тренутној и самоочигледној, сажимајући од свега по мало: и слика је, и представа, и идеја. Једна од играчака прецизног памћења, храна је у реду оних појмова који припадају нашим митовима о почецима.<sup>1</sup> Ни

---

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

<sup>1</sup> Видети: Gray 2011; Visser 2010.

стари кувари нису ништа друго до митолошка грађа, поучна повезаност (све)знања о живом, јестивом и укусном; иако чува поуке давнина, традиције из којих смо произашли, овај тип штива никада није припадао домену конвенционалне мудрости. У писаном или неписаном облику, свеједно је, умеће и биће (ис)хране, попут феномена способних за тзв. несвесне трансгенерацијске преносе, више од било чега другог одређује оно што јесмо и какви смо. Показује више него што бисмо хтели и више него што знамо да смо показали. *Ми смо оно што смо јели*, записаће британски историчар Тони Џат (Tony Judt) у својој опростајној књизи, сугеришући да је храна прича нашег живота, једна од ретких истина које се не дају кривотворити.<sup>2</sup> Није реч само о човековој алиментарној биографији или библиографији наших јестивих успомена: начин на који се неко храни најбоље ће показати оно што он јесте, постати верни израз његовог сопства, погледа на свет, искуства. И зато је тој слици, или тој причи, интерпретација непотребна; она не вара, не лаже, аутентична је, самоочигледна, себи довољна.

Неисцрпни извор истраживања и озбиљнија занимација него што се обично мисли, храна није само предмет биологије, хемије или антропологије – идентитетско питање – у смислу најпрецизније слике човека, како мисли Џат. Она је у реду кључних појмова историје човечанства – њен главни састојак, темељ цивилизација али и њихова граница, узрок ратова, катализатор свих промена у друштву,<sup>3</sup> мера економског развоја<sup>4</sup> и показатељ друштвеног раслојавања. Пшеница, кукуруз или пиринач, род и цене пшенице, кукуруза и пиринча, најважнија су питања у свим временима; јер пре изузма новца храна је значила богатство, а контрола над њом била је моћ. Са изумом новца, храна је и даље имала кључну улогу у расподели моћи и борбама око ње, мада је та чињеница углавном остајала иза кулиса званичних политика.<sup>5</sup> Позадина свих других трка и

<sup>2</sup> "То што сте одрасли на лошој храни не значи да не осећате носталгију за њом". Џат 2010, 31.

<sup>3</sup> "То што данас људи у развијеном свету углавном имају неки одређени посао – као адвокати или механичари или лекари или возачи аутобуса – директна је последица вишкова хране који су били резултат сталног пораста продуктивности земљорадње током протеклих неколико хиљада година." Стендиц 2010, 60.

<sup>4</sup> Већ је уобичајено да се богатство једног друштва мери процентом зараде који се троши на исхрану, па су сходно тим параметрима најбогатија она друштва чији је проценат издвајања за храну најнижи. Други критеријум тиче се процента запослених који се непосредно баве производњом хране и, као и у првом случају, што је тај проценат нижи друштво је богатије.

<sup>5</sup> "Утицај хране на историју може се, слично томе, упоредити са невидљивом виљушком која је, у неколико кључних тренутака историје, боцкала човечанство и мењала му судбину, премда су у то доба људи углавном били несвесни њеног утицаја." *Исто*, 14-15.

борби била је и јесте ова исконска, па је историја света, какву знамо, неразмрсива без историје хране, коју не знамо. Јачим од било ког другог страха, страхом од недостатка хране, најлакше је манипулисати, као што је храном и најсигурније окупирати. Аутор *Физиологије укуса*, Брија-Саварен (Brillat-Savarin)<sup>6</sup> отишао је најдаље у одређењу важности (ис)хране тврдњом да судбина народа зависи од хране коју изабере. Јер ропство у коме идеологије држе људе најбоље се мери њиховом неспособношћу да замисле алтернативе, па и у избору хране. У својим позним списима и Ниче ће начином исхране условити спасење човечанства.<sup>7</sup>

Највећи номад, предмет неутаживих жеља, покретач свега што је икада учињено, храна је, више од свега, страст, инстинкт. Последњих деценија постала је или спасење или катастрофа – лек против сваке болести или њен узрок. Она није само знање, или само дискурс, или само култура, мада је све то у исти мах. Није ни само потреба; наука и школа учинили су да заборавимо, или се не досетимо, да говорећи о храни говоримо о примарним ужицима и елементарним вредностима: емотивним и енергетским. Осим што су вулгаризовале представе о исхрани, такве лекције највише су утицале на представе о нама самима: помериле акценте, побркале лончиће. Поведемо ли се за језиком "потреба и нужности", онога без чега не можемо, онда је прихватљиво једино оно одређење према коме је за опстанак човека, осим љубави, потребна и храна. Овим феноменима обликован је и наш свет, на чију су историју, из ма које позиције посматрали, највише утицали глад и љубав.<sup>8</sup> Ипак, више него љу-

---

<sup>6</sup> Иако се може сматрати програмским у антропологији укуса и антропологији тела, његово дело, објављено почетком 19. века (1825) остаће, све до последњих деценија, на маргинама изучавања. Овим делом Брија-Саварен понајвише устоличује за своје време једну непризнату науку, *трансценденталну гастрономију*, очекујући за њу иста "академска права" које имају престижне науке тога доба, пре свих, филозофија.

<sup>7</sup> Као судбинско, спасоносно питање Србије, у смислу опстанка, данас се поставља питање увођења ГМО у пољопривредну производњу и промет производа који су пореклом од ГМО. Видети текст проф. Миладина М. Шеварлића–Прељанског: <http://www.politika.rs/rubrike/ostali-komentari/Svoji-na-svome-ili-GMO.sr.html>

<sup>8</sup> Прича о човековој условљености глађу и сексом, те условљеношћу свих светских догађаја овим феноменима, траје од Фројдовога времена, прецизније, потиче од његовог бечког колеге Крафта-Ебинга (Richard Freiherr von Krafft-Ebing) и рециклира се у различитим теоријама све до данас. Заборавивши на глад, њихово трагање за знањем резултирало је сексологијом, као посебним предметом истраживања, али се упркос вишедеценијском одсуству одговарајуће и систематски усмерене дисциплине на проучавање овог другог нагона, односно његовог задовољења, далеко више напредовало него у сексологији, посебно у вештинама и техникама справљања хране. Више: Зелдин 2008, 100-122.

бавном постељом настанак наше цивилизације условљен је појавом кухиње. Она је *мајка човечанства*, утврдиће харвардски антрополог Ричард Рангхем (Richard Wrangham) 2009. године тезом да је од примата постао човек онда када је пре два милиона година припремљен први обед. По провокативности али и темељности излагања упоредива са Дарвиновом, Рангхемова теорија заметке онога што данас зовемо друштвом, породицом или уметношћу заједништва налази у организацији око огњишта и печењу уловљеног и прикупљеног. Кухиња нас је учинила људима какви јесмо, тврди аутор, изнудила "еволуциони скок", смањила нам вилице за рачун повећања мозга, од нужности створила умеће, од чопора групу која ужива, а од женке направила жену.

### Дуга предисторија прве револуције

Превише плотског и органског, усмереност на нос, уста, језик и пробавне органе, унижаваће царство кулинарија кроз векове у очима света. Овладавање духом и знањем ишло је мимо физиологије или, чешће, управо против ње. Трагајући за апсолутом, ноуменом или битком, већ у зависности од правца и времена, власници мудрости и чувари метафизичког храма заобилазили су "тривијалност" нужног и свакодневног, инстинкте и нагоне лишили су научне и естетичке пажње, теорије уметности и сазнања везали искључиво за чула слуха и вида. Ради напретка и цивилизације, или (ауто)мистификације, култура је између себе и биологије изградила зид. Непосредном, свима доступном уживању, уметностима на која нико не остаје равнодушан, вековима су претпостављана задовољства и знања контемплације и континенције. Без упућености у ове сфере и овладавања њима није било вишег културног статуса.

Сувише очигледна и једноставна сврха исхрану је примарно везивала за ситост, на сличан начин на који је сексуални чин разумеван кроз оргазам или репродукцију, у функционалном кључу дакле. Индоленција и/или презрив однос друштвене и хуманистичке мисли према биологији, нагонском, чулима укуса и мириса, посредно ће се одразити на вулгарно функционалистичко схватање феномена исхране до најновијег времена. За недовољно апстрактну кулинарску уметност дуго неће бити места у традиционално схваћеној естетици. Њени теоретичари превидеће белоданост и непосредност примарних начела уметности у кулинарском чину, која се тичу стваралаштва са намером проживљавања (а не само читања, слушања, гледања) поштовања јединства радње, места и времена, начела перформативности које је у кулинарству и најизразитије, јер осим стања и осећања, сам чин преображава и тело. Будући превише очигледна, корисна и разумљива свима, уметност исхране није могла живети од недорече-

ности на пример, а класичне уметности живеле су и од таквих начела, као и од нејасне сврхе, посебности, протока времена, апстрактности и највише од "захтевности" и неразумљивости за све осим изабраних. Везана за биолошке потребе и временски кодирана, нужност кулиналија није постала предметом усмерене аналитичке пажње и због тога што је антропоцентричаре подсећала на неугодну чињеницу блискости са животињама, чија је главна тема кроз векове била доказивање баш те разлике. Било је ту и чувања забрана и култа културе, својеврсног робовања устаљеном или доминантном поретку у организацији знања и вештина, тешкоћа да се замисле и посебно признају алтернативе; јер везан интересом, ниједан поредак не мирише оригиналност и разборитост, мада би наклоност управо према алтернативама било прво начело културне критике.

Да би задобили углед који данас имају, *гастрономском знању и умећу*<sup>9</sup> требаће векови и истински посвећеници – уметници, ексцентрици, провокатори, вишедисциплинарни научници пре појаве мултидисциплинаризма али и повољне околности. Најтеже је доказати оно што је очигледно – говори нам судбина *чула укуса и мириса*, која се због своје свеприсутности и изражајности или не виде или запостављају као предмети истраживања.<sup>10</sup> Иако најмање тематизована, ова чула, по својој истовременој снази и софистицираности неупоредива су с осталима,<sup>11</sup> јер мало је визуелних, па и акустичких надражаја на која ће човек тако брзо и прецизно реаговати као у случајевима мириса и укуса. Реакције на ове сензације, способне да мењају наша расположења, манифестују се тренутно и на изразито индивидуалистички начин – рефлексно, мимички или ономотопејски. Али нису занемарљиви ни утицаји који долазе из сфере културног, односно колективног наслеђа;<sup>12</sup> у извесном смислу ти утицаји су пресудни, на начин да укус временом постаје "нарав" једне културе. Управо због ширих утицаја од индивидуалних, ова питања су у

---

<sup>9</sup> Први запис појма *гастрономија* датира из 1623. године, али ће у чешћу употребу ући тек по заснивању науке која овом појму одговара, утемељене на низу поновљивих експеримената, испитивања, класирања, анализе и изведених чињеница и закључака; речју, ова наука је настала када је дошло до значајног напретка у бројности и умећу справљања јела или, у лингвистичком кључу, када је пракса означеног постала довољно препознатљива у свом означитељу. То је било време после Француске револуције, на прелазу из 18. у 19. век.

<sup>10</sup> Више: Stoller 2011.

<sup>11</sup> У књижевности чуло мириса кроз познати Зискиндов (Süskind) роман *Парфем* постаје једино чуло чији витализам, доминацију и фаталност краси најдубља и најлуцидније изведена егзистенцијална, литерарна и естетичка промишљеност. Најјезгровитију похвалу чулу мириса – *мој геније је у мојим ноздрвама* – потписује Ниче, ако то није и похвала самом себи.

<sup>12</sup> Опширније: Sokolov 1991.

домену културне антропологије више него било које друге дисциплине, јер не постоји ништа укусно или неукусно у апсолутном смислу, па били то пси, пужеви, скакавци или свиње; какво је нешто, јестиво или нејестиво – индивидуално је питање, али добрим делом и питање наше културе.

Дубљи и интимнији од осталих надражаја, мириси и укуси говоре нам боље од било које речи, сете нас онога чега се иначе не бисмо сетили;<sup>13</sup> попут сједињеног гласа хемијских и емоционалних процеса, они су непредвидиви гласници подсвесног, окидачи заборављеног а лично доживљеног, мада гурнути у страну и истраживачки запостављени. Слично је и с теоријско-историјским третманом куварског умећа: ретко је било у средишту истраживачке, а још ређе естетичке пажње. Иако је јасно да без креативности и надахнућа кување не би могло да напредује, њему се по правилу приступало као знању претвореном у клише који се понавља, као рутини. И оно то и јесте, баш као што су и све друге уметности засноване на знањима и клишеима који се креативно или рутински разрађују, понављају. Поступак је дакле исти, једино је различит наш вредносни став према према овој или оној врсти делатности, односно уметности. Превидети значај чула укуса и мириса, и значај кулинарства, зарад наших често "неукусних антрополошких теорија" (Stoller) значи негирати онај део појавности који наш свет чини и укуснијим и схватљивијим. Нема спознаје човека без помирености са свим чулима, без упознавања са њиховим законитостима и могућностима. А опет, претпоставимо ли постојање историје лепог, или историју уживања која не би могла без поглавља о историји укуса, највише простора у таквом подухвату запремати би прилози о уметности (ис)хране, њеној лепоти и доброти.<sup>14</sup>

Укратко, то што је попут интернационалног језика храна општеразумљива и потребна свима, јесте несумњива предност али и највећа њена мана када је реч о статусу умећа њеног справљања у конвенционално схваћеним уметничким и научним делатностима. Непосредно, директно удовољење нагонском било је онај вишак који је кулинарству ускраћивао и естетички и статус важног истраживачког предмета иако је, с друге стране, без удела нагонског тешко замислити постојање било које уметности и значајнијег постигнућа. Тако смо, због доминације "рационал-

---

<sup>13</sup> Забораву и заборављеном данас бисмо сасвим другачије приступали да смо га изучавали у регистру чула мириса и укуса, чији нам изненадни надражаји суштинско указују на чињеницу да је заборав варљива категорија; захваљујући мирису-подсетнику чини се да, у емотивном смислу, ништа, што је једном настало или било, не нестаје.

<sup>14</sup> "Ако у области класичне естетике постоје мајстори и дилетанти, аутентични ствараоци и епигони, изумитељи и следбеници, генијални духови и духовни патуљци, онда ће исто важити и за област кулинарства." Онфре 2002, 142.

ног" и хијерархијског система вредности и знања, који дугујемо својој просвећености, и данас принуђени на чудноват поступак – да неупитну и самоочигледну вредност *кулинарских дела* доказујемо преко великих речи, већ поменутих, попут наука и уметности.

И ако већ не умемо другачије, или нас не би схватили, онда треба рећи да мудрост и уметност исхране претходе просветитељству осталих дисциплина. У оквиру филозофске антропологије њен значај најлакше бисмо препознали у традицији епикурејства, концепцији света и човека према којој је задовољство највеће добро и која је наставак Демокритовог материјалистичког система мишљења. Од времена антике требало је да прођу векови како би се озбиљније промислила питања чулних искустава, па је тек у 17. веку, заслугама Џона Лока и емпиризма, чулном искуству дат легитимитет у извесности (са)знања, познатом реченицом да у разуму нема ничега што претходно није било у чулима. Појавом емпиризма отворен је пут Ламетријевој (La Mettrie) етици чулних задовољстава, његовим истраживањима *Природне историје душе*, *Човека машине* и *Човека биљке*, све до *Насладе* и *Умећа уживања*, дела у коме ће утврдити да је *нагон мудрији од разума* (2012, 10). Проблематични ставови за почетак 18. века нужно ће изместити овог француског лекара у Берлин, где је и завршио живот (1751) након богате вечере приређене у његову част. Ламетријева смрт, наводно изазвана преједањем паштетом од фазана у надеву од таргуфа или намерним тровањем – никада није утврђено – биће почетак спекулација о заслуженој казни за своје одвећ сензуалне и хедонистичке ставове. У веку теоријске владавине Разума (цивилизованја и уздржавања) тешко се без последица могло писати о врхунској моралности уживања.

### Недовршена прва револуција

Иако се непосредно не надовезују на Ламетрија, очеви гастрономског писма Гримо де Ла Рејниер (Grimod de La Reuniere) и Брија-Саварен настављачи су његове хедонистичко-сензуалистичке мисли, специјализовани за мудрост и уметност доброг обедовања.<sup>15</sup> Својим практичним и теоријским деловањем они ће доказивати да је зналачко поступање са јестивим, више од било које друге вештине и уметности, највише у потрази за укусом и узвишеним. Надређујући значај проналаска новог јела открићу непознатог небеског тела, а гастрономију осталим наукама, они ће своје таленте усмерити ка једином предмету изучавања који се, осим што се

<sup>15</sup> Опширније о Ла Рејниеру и Брија-Саварену: Онфре 2002, 27-67; 2002, 88-119.

као и било који други мора волети, може и кушати. Гримо је ексцентрик, љубитељ позоришта и позоришни критичар, претеча онога што данас називамо догађајем (*event, happening*); савременим речником, он је концептуални уметник и члан бројних друштава која су се састајала одређеним данима у недељи како би, забављајући се, развијали поступке науке у настајању. Из тих сусрета, осим нових јестивих изума, родиће се правила именовања и оцењивања јела, унапредити манири, форме и редослед послуживања. Поред увођења лифта између кухиње и трпезарије, најважнија тековина ових сусрета у методолошком смислу јесте *порота дегустатора*, која је и данас незаобилазна институција у поступцима тестирања нових технологија или нових састојака у припреми јела.<sup>16</sup> Задатак пороте дегустатора био је у промишљању и оцењивању залогаја, речју, у просуђивању укуса јела, пре него што о њему настане текст, односно критика у специјализованом часопису.

Ставивши себи у задатак да гастрономију уведе у ред лепих уметности, Гримо ће свом науку приступати као револуцији, која је требало да се обрачуна с устајалим поретком у организацији вредности и знања. Истом циљу, препороду знања, односно вредносног поретка који влада знањем, стремио је и Брија-Саварен, не скривајући да за гастрономију захтева највише место. Полазећи од чињенице да нема ничег живог што није условљено храном, ови провокатори свога времена претпоставили су да не може бити ни метафизике ни политике без спознаје и помирености човека са свим својим нагонима, страстима и инстинктима. Игноришући владајући поредак управо колико је и он њих игнорисао (јер су савременици – само савременици, неповерљиви и уплашени пред оригиналношћу) очеви хедонизма све историјске епохе просуђивали су искључиво по њиховом доприносу алиментарном и са становишта помака у припреми хране – практичним, технолошким, естетичким, хедонистичком. И да не би било значењског зававања, хедонизам који је Гримо практиковао није имао много везе са данашњим значењем овог појма – односио се на самоконтролу, манире, полузаситне залогаје, ритуале, форме, ред, сензибилност и промишљеност, и посебно на интелигентне разговоре при обедовању, схваћеном као чин дељења задовољства и ус-

---

<sup>16</sup> На семинару *Semantics of Senses* (март 2011) у организацији Факултета за уметност и друштвене науке Националног универзитета у Сингапуру била сам чланица пороте дегустатора; послужени пачетином спремљеном на два различита начина – традиционални француски и модерни термички – оцењивали смо и описивали својства залогаја обе патке (укус, изглед, сочност, мекоћу, хрскавост корице и сл.) у циљу испитивања начина и могућности побољшања укуса овог јела применом нових технологија, тј. коморе за кување на 85 степени.

постављања блискости; речју, ничега од претпостављене неумерености, преједања, већ напротив – контролисано уздржавање.

Још један мултиталентовани Француз, савременик зачетника гастрономске сцене, антропологије и политике укуса, и истински посвећеник лепом и укусном, Антонен Карем (Antonin Carême) учиниће у кулинарству, и посебно у колачарству, оно што му није било дато да учини у архитектури. Не могавши да добије сагласност ни за један од својих пројеката, таленат ће исказивати у кулинарским списима и расправама о уметности француске кухиње, цртежима, бакрорезима и највише у краткотрајним, пропадљивим јестивим делима која су узоре имала у грађевинарству. Захваљујући познавању архитектонских стилова и опонашању истих у припреми хране, Карем ће остати упамћен као отац *буржоаске кухиње* која ће га далеко у будућности надживети.<sup>17</sup> Направивши искорак у кулинарској форми, текстури, у њеној садржини и поетичком именовању јела, Каремова револуционарност и иновативност огледа се највише у измењеном приступу дотадашњем кулинарском поретку, заснованом на укусу и мирису. Подређивањем свог приступа чулу вида, тежиште умећа добро справљеног јела померио је са мирисних на визуелне сензације, усредсређујући пажњу на стилску хармонију и визуелне ефекте.

Гладан признања колико и Гримо аплауза, Карем ће морати да се задовољи титулом *колачара-архитекте, Паладијем француског колачарства*: више од тога у свом времену није добио. Новом свету након Француске револуције био је потребан баш такав таленат, онај који ће и кроз храну славити моћ новог господара – новца – моћ трговаца, предузетника, буржуја. Карем ће, као уосталом и Брија-Саварен и Гримо, иако су њихове намере биле супротстављене владајућем систему, само послужити поретку у настајању, јер "укинувши један систем привилегија заснованих на крви, Француска револуција ће створити предуслове за успостављање једног блиставог, новог новцатог система, овог пута заснованог на новцу" (Онфре, 152). Остваривана у годинама после ове велике, кулинарска револуција остаће недовршена, значајна за саму себе и узак круг који је њоме могао да се окористи. Главни науми њених актера неће бити остварени – поредак вредности и знања био је и даље нетакнут: кувари су остали кувари,

---

<sup>17</sup> "Буржоаска кухиња настоји да унутрашње омеђи спољашњим, да душевну истанчаност неког јела поништи заводљивим изгледом. Отуда толика популарност *фламбирања*, преливања и прожимања, натапања и умртвљавања укуса алкохолом; *натирања*, прекривања милерамом, умацима, путером и *премазима* од бешамел соса. Затим *глазирања*, којим се јело стеже и фиксира слојем желеа; *поширања* и *панирања*, којима се прикрива прави изглед јаја и пилетине; *надевања*, којим се на вештачки начин повећава запремина, даје лажан изглед." Исто 2002, 161.

буржуји су уживали у све бољим јелима, зарад мрвица са њихових трпеза уметници и метафизичари наставили су да чувају свој "храм". Добра јела, показало се, нису била довољна за суштинску промену система вредности – она је морала да дође са стране, уз помоћ слабости саме "културе" која ће саму себе почети да изједа. Ипак, истинским револуционарима, Бријом-Савареном, Гримоом и Каремом, гостиће се њихова деца, у Француској и широм света, кроз сиреве, колаче, разна јела – сластиће се на француски начин обедовања. Једући их, продужаваће им живот, а тријумф заслужене светске славе и победе доживеће у нашем времену, скоро два века после физичке смрти – њихове кулинарске идеје и изуме реплицираће уметници да би се и даље звали уметницима.

У свом веку, деветнаестом, ови кулинару-провокатори најљућег савезника за револуционарне науке вредносног преокрета добиће у Фридриху Ничеу,<sup>18</sup> по свом уверењу, Дионизијевом ученику. Знајући или не знајући за њихове радове, данас је свеједно, Ниче ће својом *поетиком живота* проговорити и њиховим угашеним гласом у покушају превредновања свих вредности: верујући да *од начина исхрањивања зависи спасење човечанства*, важност питања *хране, климе и места бивствовања* претпоставиће свим другим питањима. Разлоге личног одоцњења у истицању ових питања у први план идентификоваће у свом немачком образовању *"које од самог почетка подучава да се из вида изгубе реалности, да би се трчало за посве проблематичним, такозваним 'идеалним' циљевима"*. Удовољавајући свом нагону за рушењем идола, свих "идеалистичких" и "рационалистичких" мистификатора кроз историју, овај самоуверени мудрац написаће да је његов геније у његовим ноздрвама и да је оно што мислимо (и како мислимо) непосредно условљено оним што једемо.

После овог усамљеног гласа *поетике живота* с краја деветнаестог века, који је читав људски и вредносни поредак сматрао лажираним и лажним (*начелно се, досад, увек забрањивала једино истина*) многи стваралаци су у наредном веку, признали то или не, а углавном нису, највише дуговали Ничеу. Питање *како постајемо оно што јесмо*, које је поставио поднасловом своје књиге *Ессе homo*, препознаћемо и код Рангхема у теорији о кухињи као мајци човечанства али, овако или онако, његове тезе провлачиће се и код свих значајнијих стваралаца 20. века, у свим областима мишљења и осећања, посебно у књижевности. Ипак, Ниче би тешко био препознатљив као један од утемељивача идеје о мудрости и уметности исхране, будући да је у реду оних мислилаца који су више интерпретирани по ономе што нису рекли него по ономе што су рекли.

<sup>18</sup> Читати Ничеа који позива на нечитање, а за ову тему посебно *Ессе homo*, дело доступно у електронском издању у српском преводу: <http://poezija.6forum.info/t3054-fridrih-niece-ecce-homo>

## Успешна револуција коју чувари култа културе никако да сваре

Велика питања идентификовања и тематизовања урушавања култа културе изнутра, као и саодноса овог процеса с неким догађајем, историјским околностима или кумулативним незадовољством релацијама "уметничког" и "стварног" превазилазе оквире једне дисциплине, као и моја знања и амбиције. Ипак, могуће је да је у контексту који се посредно или непосредно тиче хране све почело са Марселом Дишаном (Marcel Duchamp) и његовом чувеном *Дробилицом за чоколаду* (1913) – у праскозорје "кратког двадесетог века" (Hobsbawm) који је почео 1914. и завршио се 1989. године. Колико је Дишанов субверзивни поступак био усмерен на ликовне уметности, премошћење јаза између ње саме и света живота, а колико је требало да означи нагрисање дотадашњег поретка ствари у вредносном систему и организацији знања, у самом појмовном и претпојмовном мишљењу, те поимању узвишеног и ниског, важног и неважног, тешко је рећи. За сада, ова претпоставка остаје у домену спекулације лаика и у очекивању озбиљније студије историчара и теоретичара уметности. Несумњиво је да је незадовољство вредносним поретком изражавано и пре и после тога, и са различитих теоријских становишта: у овом контексту, прво код Француза, па у Ничеовим списима, а касније и у психоанализи, када Фројд првом реченицом своје *Нелагодности у култури* (1930) саопштава да са нашим мерилима нешто није у реду,<sup>19</sup> затим у Адорновим радовима и радовима Ролана Барта<sup>20</sup> из шездесетих и сл. Како год, процес урушавања култа културе одиграо се у оквирима кратког двадесетог века, после кога ништа није било исто за оне који су живели од културе и за културу. И то се можда најбоље и види из ракурса ликовних уметности, које ће прве отворити врата уметности кулинарства и којој ће се коначно и подредити – у промоцији њеног конзумерског аспекта. Неке од верзија "културног краја" прве назнаке идентификују у одумирању ликовности и посебно ликовне критике седамдесетих година, неке у поистовећењу маркетинга и култу-

<sup>19</sup> "Немогуће је ослободити се утиска да људи најчешће мере лажним мерилима. (...) Потцењују, међутим, истинске животне вредности." Фројд 1988, 5.

<sup>20</sup> Осим што је објавио "смрт аутора" и постао незаобилазан аутор у контексту теорија о "културном крају", Барт је својим *Митологијама и Царством знакова* значајан за још један преокрет, онај који се тиче преласка са лингвистичке семиологије на културну, односно постструктуралистичку критику. Анализама реклама за *panzini* шпагете и сличним радовима, Ролан Барт постаје актуелан аутор и у контексту студија хране; у ширем антрополошком контексту *Митолошке* Клода Леви-Строса и даље су важни "уџбеници" о *Пресном и печеном* или *Пореклу понашања за трпезом*.

ре,<sup>21</sup> превласти "репрезентације", треће их везују за тзв. "смрт аутора" или "крај идеологија", али све су оне сагласне да је симболичка вредност културног и/или уметничког одавно девалвирана.

Саботери у својим областима, опет најпре у ликовним уметностима, лиценцирали су *стратегију немешања у своју професију* као начин да се у њој профитира. И заиста, добар део сликара последњих деценија и не слика – што је њихов начин да постану значајни или бар да остану на својим намештењима. Тај вирус се ширио и на друге области, на књижевну и хуманистичку критику уопште, па Камила Паља (Cammile Paglia) луцидно идентификује одсуство негативне критике у Америци већ осамдесетих година и опрезне, повлађујуће приказе као стандард. Стишавали су се и академски "звиздуци" и академски "аплаузи", закувавано је јело општег уједначавања и симулирања: сита свега, својим оштрим језиком Паља се устремљује на тромост академског света, на јаз између њега и сервилно комерцијалних мас-медија, на хуманистичку науку која у служби политике постаје тек јефтина пропаганда, на свеопшти воајеризам као доминантни културни клише последњих деценија (2002, 9–11; 2002, 202–291).

Уз пресудну помоћ својих актера, култура је крајем кратког двадесетог века остајала без аутономије – става и страсти – својих виталних сокова. Чак и ако није "умрла", култура се, у односу на нашу прошловековну имагинацију онога што се под њом подразумева, после 1989. изменила. Од те смрти, или промене, имало је користи кулинарство, као споредни, неочекивани добитник сложенијих процеса, али и усмерене акције. Већ почетком шездесетих Данијел Споери (Daniel Spoerri) на производи ма из деликатесних радњи лепиће цедуље с натписом "пажња, уметничко дело", да би седамдесетих био основан *eat-art* покрет, а Споери именован за професора на Катедри лепих уметности Академије у Келну (Онфре, 219). Од 1978. године још један уметник, филмски режисер и музичар Петер Кубелка, постаће професор кулинарства на Академији ликовних уметности у Франкфурту, подучавајући да се освешћивањем и васпитањем чула постиже више него интелектом. У кратком двадесетом веку ови примери још увек су изузеци, а у наше доба постаће правило.<sup>22</sup>

<sup>21</sup> Више: Seabrook 2000.

<sup>22</sup> Недвосмислен показатељ легитимности кулиналија као наставног предмета јесте увођење њихове теорије и праксе у школе. Француски школарци већ на нивоу основног образовања бивају укључени у систематску обуку у истраживању и образовању укуса. Осим изградње личног идентитета кроз укус, који се тешко може одвојити од укупног односа према свету или свом телу, подучавање подразумева експериментисање са познатим и непознатим јелима и отварање према другачијим сензацијама, мирисима и укусима различитих култура. Више: Зелдин 2008, 109.

Зачета у Просветитељству, омаловажавана пуна два века, гастрономија нас последњих деценија учи памети: постала је еманација цивилизованости, а њене студије задобиле су дигнитет најпрестижније научне области. Све већа улагања у развијање студија хране, неретко и на факултетима за друштвене науке, дизајн и уметност, сведоче да кулиналије одавно нису далека рођака ни науке ни уметности, егзотични зачин без кога би јело и онако успело. Напротив, оне постају експериментално утемељен и проверљив израз њихове узајамне условљености: кроз гастрономију, посебно молекуларну, успостављен је један од најјачих њихових савеза – савез рационалног и емоционалног остварења циља.<sup>23</sup>

Тортиља је окренута, рекли би Шпанци. Ствари су дошле на своје место – кухиња је задобила статус који јој од рођења припада. И више од тога, кисело би додали чувари "храма", у залудном покушају да схвате историјска кретања.<sup>24</sup> Будући да се узлет кулинарства поклопио са падом "праве културе" поређења су неминовна, а са планетарном славом куvara Џејмија Оливера (Jamie Oliver) не може се мерити слава ниједног композитора, писца или сликара у последњој деценији. Посетити неки музеј одавно није ствар престижа – обедовање у ресторанима попут Арзака или Номе далеко је престижније; јер све што се некада сматрало културом (биоскопи, концертне дворане, музеји, галерије, библиотеке...) може се и виртуелно походити. А оно што нема у новцу изражену вредност, што се бесплатно добија са било које тачке света, не цени се у новом поретку ствари: колико је нешто "вредно" мери се бројевима.

Наступило је време које мења. Брзо време промена у коме је, захваљујући између осталог и напретку у комуникацијама, култура самој себи запржила чорбу. За оне које ће то "време" најтеже погодити, уљуљкане у предвидљивости претходног, линеарног протока времена, поредак је, попут јеловника, иновиран до нејестивости. Али како се ни лични јеловник не мења без намере личне промене, тако се и ове шире промене нису десиле без проучавања претходне историје и без очекиваних, унапред пројектованих циљева. У том процесу, заговорници конвенционалних уметности, посустали пред испитивањем естетичких могућности свима по-

---

<sup>23</sup> Један од родоначелника молекуларне гастрономије, физички хемичар Ерве Тис (Herve This 2009) подједнаку истраживачку пажњу усмерава на молекуларне трансформације у кулинарском процесу и емоције, састојак неопходан сваком јелу.

<sup>24</sup> Иронија историје јесте у томе што је кулинарство "тријумфовало" у тренутку када нас је својим "напретком" и "серијском производњом" уназило до преисторијске прошлости, па попут наших далеких предака које бисмо да заборавимо, обедујемо *тамо где нас "потреба" затекне*, углавном на киосцима брзе хране и бензинским пумпама.

знатих страсти, могли су или да се "прикључе" или да са дистанце посматрају како се, различитим средствима, па и кроз кулинарство, непонвљиво искуство креирања посвакодневљује, уобичава и банализује; речником нове *културе бројева*, како његова "цена рапидно пада" множењем разних "уметника", животних, естрадних, дигиталних и сличних.

И мада у свеопштој медијској папазјанији<sup>25</sup> изгледа као да кулинарство тријумфује, оно такође служи надређеном закону културе бројева и конзумеризма, поспешивању *потрошње*.<sup>26</sup> Уосталом, владајућем конзумерском поретку сервилно служи и друга "култура", мас-медији или савремена уметност – појава је уобичајена да се више и не види. Али можда први пут уметност отворено брани врховно божанство новца, парадигматичност капитала – новац је смисао, уметност је средство. Једним од својих прошлогодишњих перформанса – *Нека једу Volcano Flambe!* – изведеним у њујоршком ресторану Park Avenue Winter, Марина Абрамовић путем новца симболички демонстрира изједначеност кулинарства и уметности. Постиге то лако и ефикасно, изједначавањем цене улазнице за музеј и цене колача у овом ресторану; наиме, 20 долара, колико износи цена карте за њујоршки Музеј модерне уметности (МоМа) јесте и цена конзумирања фламбираног колача са потписом Марине Абрамовић. Уметница-колачарка (Карем америчког арта?) иде и корак даље својим фламбираним колачем посутим златним листићима. Преко директног цитата Антонена Карема, оснивача буржоаске кухиње, чија је главна одлика да поступцима фламбирања и глазирања унутрашње подређује спољашњем, Марина Абрамовић слави надмоћ иначе владајућег материјалног и својим гласом афирмише вредности конзумеризма и хедонизма, па и луксуза, јер чему иначе "златни листићи".<sup>27</sup>

<sup>25</sup> Скоро да нема телевизијске емисије у којој се "нешто не крчка". И то у свако доба дана. Без присуства куvara у студију више се и не разговара, не пева се и не игра осим око пуне трпезе; кулинарске савете добијамо чак и у временској прогнози и дневнику јер, и када нису кулинарске, телевизијске емисије су – и кулинарске. Не спорећи могући едукативни карактер неких од тих садржаја, тешко је отети се утиску да је кулинарство постало компензација за сваки други културни садржај; или је све то ипак питање маркетинга.

<sup>26</sup> О потрошњи: Илдико Ердеи 2008. *Антропологија потрошње. Теорије и концепти на крају 20. века*. Библиотека XX век : Београд.

<sup>27</sup> Ако је колач перформанс, а кулинарство престижни вид уметности онда се одређења *уметница-колачарка* или *Карем америчког арта* не могу схватити другачије до афирмативно, никако иронијски или дифамативно. Јер уколико кулинарство у измењеном вредносном поретку има статус надређене уметности онда би било очекивано да се историја кулинарства и нова вредносна хијерархија одражавају и у језику који користимо. Наиме, када је Антонен Карем истицао да га сматрају *Паладијем француског колачарства*, његов понос због тог звања упућивао је на тадашњу

## Хранљиви наговори, без скуваних (пост)револуционарних закључака

И ето нас, ту смо – где смо. У Србији. Иако дневно присутна, (ис)храна је деценијама за истраживаче била или невидљива или се чинила потрошеном темом. Можда и темом за "жене", и ова би се претпоставка могла испитивати. Наиме, и поред озбиљних темеља у класичној етнологији, пре свих у делима Симе Тројановића и Јована Ердџановића, новија академска продукција у Србији сиромашна је радovima на ову тему.<sup>28</sup> Да ли су самоочигледност неопходности (ис)хране, њена иманентна везаност за "примитивне" нагоне, органе, чула и "примитивне" људе који је производе, или наше предрасуде о важном и неважном, "узвишеном" и "ниском" у академском смислу биле препреке озбиљнијем занимању за храну<sup>29</sup> – већ је важно истраживачко питање, не мање важно од чињени-

---

вредносну хијерархију, проистицао је из ње; отуда је *Карем америчког арта* највећи комплимент Марини Абрамовић у систему вредности у коме доминира умеће справљања хране. Уколико је, пак, основна идеја перформанса да је *конзумерство једина уметност* онда и уметност и кулинарство и њихове историје постају само средства, једна од многих, инструментализована у промоцији луксуза. Речју, ако је пропаганда смисао, средства су ирелевантна – суштински важна остаје промоција конзumerског поретка. <http://www.blic.rs/Kultura/Vesti/230658/Kolaci-Marine-Abramovic-u-Njujorku>

<sup>28</sup> Осим неколико занимљивих филолошких прилога овој теми, углавном из лексичке перспективе, текста Драгане Радојчић "Кулинарско умеће у медијима", *Гласник Етнографског института САНУ*, 57 (1) 2009: 93-106, ту је још гастрономска мапа Србије с аутентичним рецептима, један број часописа *Култура* из 2004. године посвећен овој теми (ур. Јелена Ђорђевић), текст Ане Банић Грубишић "Оброк дана после сутра. Храна и исхрана у постапокалиптичним филмовима", *ЕАП*, н.с. бр.1, 2012: 185-212, као и различита истраживања Драгомира Антонића – од посних јела до афродизијачких напитака и јела.

<sup>29</sup> Озбиљан и систематски приступ предмету изучавања, који означава искорачење из сакупљачке и дескриптивне етнoлошке праксе, увиди о важности (ис)хране и њеног проучавања којима се ни данас не би имало шта додати, занимљиви подаци и питањачки начин излагања – све су то одлике писања Сребрице Кнежевић, посвећеног истраживача хране у периоду "између" – класичних етнолога с краја деветнаестог, почетка двадесетог века и савремених антрополога. О раду Сребрице Кнежевић сазнала сам путем "електронских разговора" с професором Иваном Ковачевићем; копија текста *куцаног на писаћој машини*, која се попут познатог мириса неочекивано раширила отварањем attachmenta, сетила ме је на изглед заборављене прошлости нашег посла, на сличан начин на који нас мирис јела из детињства сети онога чега се иначе не бисмо сећали у каснијим годинама. Професору Ковачевићу захваљујем а заинтересоване читаоце упућујем на

це да студије о храни не постоје. Њено изучавање у хуманистици имало је дуг и скоковит пут – од магијске и обредне праксе, прагматског симбола везе између светог и профаног, у смислу обедне жртве, у тематизовању њених социјално-историјских, економских и комуникацијских димензија, преко удела у природним циклусима и организацији свакодневнице, у лингвистици колико и у дијететици, у естетичким аспектима њеног истраживања, односима хране и дизајна, хране и књижевности, хране и сликарства, хране и филмске уметности, па до најсуптилнијих међузависности физиолошких и психолошких сензација које изазива и – опет је у средишту истраживачке пажње.

Из алиментарних метафора у овом тексту (*гладан признања – правде или истине, сита свега, тортиља је окренута* и сл.) очигледно је да је храна прворазредно језичко питање; она обликује мишљење, успоставља кулинарски код,<sup>30</sup> али је истовремено и политичко питање, јер се у односу према (ис)храни може и те како демонстрирати идеологија и политичка оријентација. У кулинарској политици видљиве су и све друге "праве политике", конзервативна, либерална, напредњачка, демократска, социјална, радикална, регионална; било би ту и зелених, па и фашиста, фундаменталиста, утописта, популиста и анархиста, и чудних коалиција попут либерално-конзервативне и сличних.

Комплексно питање хране и умећа њеног справљања свакако се не исцрпљује у истицању њеног значаја, могућим доменима њеног проучавања нити у питањима кратке историје задобијања статуса који данас има. Подсећајући нас на ограничења нашег опажања и мишљења, преиспитивању и спорењу подложне вредносне промене, овај преглед пре свега треба да укаже на сложене и бројне аспекте њеног тематизовања и да инспирише на нова истраживања. Зато ни овај закључак није сажето наглашавање увида, понављање изнетих теза, подгревање већ скуваног јела. И он је наговор. Подстицај на захтеван предмет истраживања, који на испит ставља укус, меру ствари. А опет, иако га открива, храна је аутору и најсклонија, пријатељски настројена тема – таква да га стално подсећа да се на њеној теоријској разради не задржава предуго.

---

текст Сребрице Кнежевић, "Теоријско-методолошки приступ проучавању исхране", *Етнолошке свеске* 3 (3) 1980 :3-17.

<sup>30</sup> "Кулинарски код објашњава и уређује сложени скуп података који се односе на историју, географију, пољопривреду, зоологију, етнографију, дизајн, семиотику свакодневног живота и примењену економију". Костјукевич 2007, 13.

**Литература**

- Brillat-Savarin, Jean Anthelme. 2002. *The Physiology of Taste*. New York: Dover Publications, Inc. Mineola.
- 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.
- Гаврић, Зоран/ Белић, Бранислава (прир.) 1995. *Marcel Duchamp*. Боговађа.
- Gray, Luis Herbert (ed.) 2011. *The Mythology of all races*. University of Toronto Libraries.
- Зелдин, Теодор. 2008. *Интимна историја човечанства* (превод с енглеског Р. Ракочевић, О. Сабо). Београд: Геопоетика.
- Костјукович, Елена. 2007. *Зашто Италијани воле да причају о јелу*. Београд: Паидеиа.
- Ламетри, Жилијен Офре. 2012. *Умеће уживања* (превод с француског Бојан Савић Остојић). Београд: Службени гласник.
- McGee, Harold. 2004. *On Food and Cooking. The Science and Lore of the Kitchen*. New York: Scribner.
- Онфре, Мишел 2002. *Гурмански ум. Филозофија укуса*. (превод с француског Миодраг Марковић). Градац.
- Паља, Камила 2002. *Секс, уметност и америчка култура*. Огледи. (превод с енглеског Слободанка Глишић). Београд: Zepher book world.
- This, Herve. 2009. *Building a Meal: From Molecular Gastronomy to Culinary Constructivism (Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History)*. Columbia University Press.
- Seabrook, John. 2000. *Nobrow: The Culture of Marketing, the Marketing of Culture*. New York: Alfred A. Knopf.
- Стендиц, Том. 2010. *Јестива историја човечанства* (превод с енглеског Бојана Вујин). Београд: Геопоетика.
- Sokolov, Raymond. 1991. *Why We Eat What We Eat*. New York: Summit.
- Stoller, Paul. 2011. *The Taste of Ethnographic Things. The Senses in Anthropology*. University of Pennsylvania Press.
- Foulston, Jill (ed.). 2006. *The Virago Book of Food. The Joy of Eating*. London: Virago Press.
- Фројд, Сигмунд. 1988. *Нелагођност у култури*. Београд: Рад.
- Цат, Тони. 2010. *Колиба сећања* (превод с енглеског Слободанка Глишић, Славица Милетић). Београд: Yes-про.
- Wrangham, Richard. 2009. *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*. Basic Books.

---

---

Gordana Đerić

Institute for European Studies, Belgrade

Food – The Story of Our Life:  
A Contribution to the Studies of Food and  
The Anthropology of Taste

By approaching the phenomenon of food (consumption) as an identity issue of the first order, as man's alimentary, only true biography, and an authentic expression of self and experience, but also as a key phenomenon in the development of man and mankind, the author points toward the anthropologically relevant aspects of research pertaining to food (the mythological, cultural and historical, economic, aesthetic, linguistic, political). The development of the art and philosophy of food (consumption) is considered in the context of history of the ideas of Epicureanism, empiricism and lametrisism, as well as in the context of the end of the cult of culture" in its traditional meaning. Moving between issues of art theory and epistemology, the author pays special attention to the causes of the theoretical neglect of the senses of taste and smell, historical reasons of the second-rate position of gastronomy among the other sciences and arts, as well as changes taking place at the end of the "short 20<sup>th</sup> century" which enabled a revolution in aesthetics and social values – the expansion of food studies and the art of cookery. Thus the aim of the paper is twofold: on the one hand it is an attempt to shed some light on the history of this revolution in the context of the theoretical and aesthetic relationship toward food and the art of its preparation, and on the other, it should be an argument incentive to have the basic issue of food (consumption) find its way onto our own academic menu.

*Key words:* food, senses of taste and smell, food studies, anthropology of taste, culinary art, revolution in social values

Alimentation – récit de notre vie: contribution aux études  
de l'alimentation et à l'anthropologie du goût

Abordant le phénomène de l'alimentation comme une question identitaire de premier ordre, dans le sens de la biographie alimentaire de l'homme la seule fidèle et de l'expression authentique de son individualité et de son expérience, mais aussi comme un phénomène décisif du développement de l'homme et de l'humanité, l'auteure rend compte des domaines anthropologiquement pertinents pour les recherches sur l'alimentation (du point de vue mythologique,

---

historico-culturel, économique, esthétique, linguistique, politique). Elle considère le développement de l'art et de la sagesse de l'alimentation dans le contexte de l'histoire des idées de l'épicurisme, de l'empirisme et du lamettrisme, et dans le contexte de la "fin du culte de la culture" dans sa signification habituelle. Allant de la question de la théorie de l'art à celle de la théorie de la connaissance, elle prête une attention particulière aux causes de la négligence théorique du goût et de l'odorat, aux causes historiques de la position secondaire de la gastronomie dans le registre des autres sciences et arts, ainsi qu'à des changements survenus avec la fin du "bref vingtième siècle" qui ont contribué au tournant axiologique et esthétique – à l'expansion des études de l'alimentation et de l'art culinaire. C'est pourquoi l'objectif de la recherche est double : d'une part, celle-ci est la tentative d'élucider l'histoire de ce tournant dans le contexte du rapport théorique et esthétique envers la nourriture et l'art de sa préparation, de l'autre elle devrait être un encouragement argumenté de mettre la question élémentaire de l'alimentation sur notre menu académique.

*Mots clés:* nourriture, le goût et l'odorat, les études de l'alimentation, anthropologie du goût, l'art culinaire, tournant axiologique

Primiĵeno / Received: 10.12.2012.

Prihvaćeno / Accepted for publication: 16.02.2013.