

TEORIJSKO METODOLOŠKI PRISTUP PROUČAVANJU
ISHRANE¹⁾

Naša etnologija, a pogotovu naša istraživačka praksa, ishranu je prilično zapostavljala 2) u odnosu na ostale kategorije materijalne kulture. I dok je sabiranju građe a nošnji, tipu staništa, privređivanju poklanjana sistematska pažnja pa su davanje i značajne sinteze, ishrana je čak i potcenjivana oblast. Na ovaj domen materijalne kulture gledalo se kao na zbirku "receptata" a samo su sporadični pokušaji da se ishrana postavi problematski.

Objektivno govoreći većina radova posmatrajući ishranu, bilo samo u jednom regionu, bilo šire, ponekad je samo deskripcija o održavanju karakterističnih jela i pića uz davanje najčešće detaljnih objašnjenja o pripravljanju jela. Noviji radovi 3) karakterišu se izdvajanjem specifičnosti, posebnim podvlačenjem etničkih podvojenosti u ishrani 4) i na kraju ukazivanjem na promene koje su u ishrani zadnjih decenija ocite.

U svetu 5) ishrana je ravnopravna sa ostalim oblastima materijalne, socijalne kulture i umetnosti. To je jedno od polja 6) o koje se savremena velika imena etnologije 7) grabe da na što interesantniji način interpretiraju svoje stavove, 8) koji, ponekad i nisu drugo no zanimljiva i originalna tumačenja data na nov način.

Osnovne koncepcije pristupa

1. - Ishrana je jedna od najstarijih odlika kulture

Polazeći od konstatovane činjenice da je za opstanak čoveka neophodna hrana, voda i vazduh, u hronologiji kulturnih vrednosti etnologija na ishranu može da gleda samo kao na jednu od najstarijih i osnovnih odlika kulture. Ishrana je bila primarna potreba koju je čovek nagoniski zadovoljavao da bi je zatim smišljeno obezbeđivao i starao se o njoj. Za razliku od ostalih u životinjskom svetu čovek je do hrane dolazio razvijajući ruku uz rad i misao, alate razvijajući i usavršavajući uz lovačke tehnike, da bi kultivirajući biljke, pripitomljavajući životinje koristio i iskustva o konzerviranju hrane. To je upravo čovekova borba protiv gladi i nestašice hrane koja je stalna i neprekidna ljudska aktivnost tokom istorije čovečanstva. I danas u svetu problemima obezbeđivanja hrane i dovoljno energije posvećuje se sve veća pažnja. Stoga i smatram da delikatnim pitanjima ishrane etnologija sa svoje strane treba i mora da pruži svojevrsan doprinos. Problemi ishrane i obezbeđivanja energije okupiraju danas najveću pažnju ekonomista i političara, ne zaobilaze ni proizvođače, trgovačku mrežu kao ni naučnike i istraživače. Uz ta pitanja upletena je religija i profit, često se prepliću i želje za dominacijom kojima se suprotstavljaju jačina dobre volje i popuštanja na drugoj strani. U tom savremenom, stvarno veoma dinamičnom svetu zadatak i uloga etnologije je ne samo da istraži, sakupi i klasifikira sve dosada dobijene rezultate na tome polju, već da analizirajući na-

rodnu tradiciju kao i savremeni život i stvaralaštvo ukaže na puteve i inspiriše i ostale nauke pogotovu prirodne, medicinske i tehničke u cilju boljeg i uspješnijeg opstanka onih vrednosti u ishrani koje su za čoveka i ljudski rod, njegov razvitak i napredak značajne.

2. -- Ishrana kao rezultat uzajamnih odnosa čoveka i prirodne sredine

Opšte je poznato koliko širom sveta variraju tipovi ishrane u zavisnosti od sabiračke privrede; stočari imaju svojih karakteristika koje se odražavaju na njihovom jelovniku, ribari i zemljoradnici takođe. Različita je ishrana u selu od ishrane u gradu. Unutar grada i pojedini slojevi u zavisnosti od profesionalne orijentacije ili lokacije stanovanja imaju specifičnih odlika koje su evidentne kada se ispituje njihova ishrana..

Od prvih dana čovekovog opstanka uticaj prirodne sredine na održanje i ishranu ljudi bio je značajan. U mnogim krajevima sveta kod prirodnih naroda i danas ishranu uslovljavaju lokalna sredina, stepen proizvodnih snaga brža ili sporija evolucija tehnologije i na kraju komunikacije sa razvijenijim društvima. Kod razvijenih kultura ishrana se otrže od prirodnih uticaja i podleže sve više uticajima društvenih pa ipak nikako i nikada proizvodnja hrane se prirodnih uticaja sasvim ne može osloboditi. U našim oblastima iako se ne radi o velikim razdaljinama, u prošlosti je bilo više različitosti. Ishrana je zavisila od hidro i orografskih meteoroloških i klimatskih prilika, obično od rodnosti godine, uspešno obavljene setve, kao što je u okviru ovih, pretežno prirodnih činilaca i bila izrazito sezonskog karaktera.

Stoga je u prošlosti bivalo nestašica hrane, uzastopno bi se pojavljivao manjak hrane ili su nepogode prouzrokovale gladne godine. Narod je ipak uspevao i prilagođavao se koristeći pojedino bilje ili dopunske namirnice iznalazeći načina da preživi.

Odlazenje na prehranu ljudi, čitavih porodica koje su sa svom stokom migrirale u župnije krajeve jedna je od pojava koja je posebno interesantna. Proučavajući našu ishranu u prošlosti ima indikacija da su migraciona kretanja (prema narodnom tumačenju) bila prouzrokovana i traženjem boljih uslova za ishranu i opstanak. Tipičan primer je slučaj sa porodicom Stevana, oca Vuka Karadžića, koji je došao u Tršić sa stokom da se prehrani i tu ostane. 10)

3. Ishrana poremećena nemirima

Poznato je koliko je svaki rat pogadao ljude i u zdravstvenom pogledu utičući sa svoje strane na deficitarnu ishranu, glad i bolesti. Zaposedanje izvora sa zdravom pijaćom vodom, branje tuđega polja, pljačkanje i odganjanje stoke bili su povodi za međusobne borbe. I naša tradicija pa i naš deseterac, boj zbog ovaca, nije oslikao samo kao borbu među ovčarima. Tu je pored društvenih uzroka nesloga ometala uobičajeno snabdevanje potrebnim namirnicama a borbe i nespokoјstva održavali su se i na ishranu.

Osvajački pohodi, polazek u nepoznato i mnoge preduzimate ekspedicije kao glavni zadatak imale su pronalazenje novih zas-

čina i novih izvora za ishranu kao i novih tržišta.

Posledica mnogih takvih uspešno preduzetih dalekih putovanja odražale su se u ishrani. U našim oblastima odlazak u pećalbu a pogotovu povratak, u prošlosti su bili značajni i za novine u ishrani.

Sa druge strane gledano, prkos i bunt kod većine naroda, bez obzira na kome se kulturnom stupnju nalaze, izražavao se uzdržavanjem od hrane gladovanjem. Ovo je, za razliku od kaznjavanja, u sustini bio sličan proces. Samo u slučajevima ratovanja, kaznjavanje neprijateljske pozadine ili zarobljenih neprijatelja bilo je uskraćivanjem hrane. Ta je pojava zabeležena širom sveta (kod Američkih Indijanaca u znak osвете paljena su i uništavana kukuruzna polja tako da su oni praktično ostajali bez žetve i izvora hrane. U drugom svetskom ratu na našoj teritoriji kaznene ekspedicije sejale su nevolje, glad i kao posledicu bolesti). Međutim, i pojedinačni komšijski sukobi, kvne osвете i druga neprijateljstva sa svoje strane su uticali na neobrađivanje polja, čuvanje stoke, mužu, i stvarale probleme za obezbeđivanje normalne ishrane u pojedinim ugroženim porodicama. Te momente bi trebalo više osvetliti i sabrati možda i noviji materijal koji se još može naći u pojedinim našim krajevima. Tako dolazimo do pretežno planinskih, nepristupačnih oblasti u kojima su, sem težih prirodnih uslova za rad i sazrevanje, i komunikacioni uslovi u prošlosti činili znatne prepreke. Ujedno splet prirodnih i društvenih uticaja je tako čvrst i značajan da ga je teško potpuno razlučiti a da se ne dogode ponavljanja.

4. - Ishrana obeležje etniciteta

U našim krajevima različita je seoska ishrana od ishrane gradskog stanovništva. Pojedina područja iako ne mnogo udaljena imaju različitu ishranu. Dok se u Vojvodini više troši hleb, testa, više masti, južniji krajevi, a pogotovu okolina Niša i Leskovca, čuveni su po ljutim jelima i velikoj upotrebi zaljučenih salata. Karakteristike stočarskih rejona svoje obeležje imaju u tipičnim specijalitetima svojih mlečnih preradevina (tradicija kajmaka, u drugima izrada kiselog mleka, masnih sireva i slično). Sve su to područja koja bi trebalo detaljno proučiti u odnosu na celokupnu ishranu. I ne tako udaljenu krajevi jedan od drugih imaju razlike u opštoj ishrani kao i u pojedinostima. Zbog svega toga nameće se potreba da se te osobenosti prouče i podvuku. One mogu imati i svojih praktičnih koristi i one se mogu i treba da se uklope i koriste i za sticanje sredstava na savremenom turističkom planu pružanja usluga našem čoveku ili inostranom gostu (začetak domaćeg turizma pod Golijom). Jer, po tipičnoj svojevrsnoj ishrani i po veštini spremanja hrane širom Evrope i po celom svetu, poznata je i cenjena francuska kuhinja sa svojim sosovima, sirevima, vinima. Čuveni kuvari koji pripremaju potpuno drugačiju hranu su Kinezi čiji su brojni restorani ne samo po Pacifičkoj obali Amerike već su ti koji su, zahvaljujući svojim gastronomskim veštinama, među najčuvenijim u svetu. Kao što je poznato krajem oktobra ove, 1980. godine otvoren je i prvi Kineski restoran u Beogradu.

Da se ishrana većom meroš razlikuje s jednog oštira oštira:

ta može se pokazati i danas u modernim društvima. Ne samo kad se radi o orijentisanim društvima koja se staraju o očuvanju svoje tradicije i živi donekle u izolovanosti (Jevreji, Indusi) već i u savremenom svetu, pa i na primeru jednog od najvećih urbanizovanih centara u kojima sam se zanimala za ova pitanja, u Njujorku, 11) ishrana kao odlici etniciteta ipak se poklanja velika pažnja. U Megapolisu kakav je Njujork koji sa svojim predgrađima broji oko 15.000.000 stanovnika, ima različitih etničkih enklava (Čajna-grad, sa stanovništvom kineskog porekla, krajevi u kojima žive grupisani Poljaci na primer; u Astoriji Grci, Jugosloveni). Tu su razumljivo i prodavnice i zanatlije koje se i u Novom svetu bave prehrambenim zanatima i izrađuju mnoge proizvode kakvi su tipični, na primer, za njihov rodni kraj. Grci su čuveni ugostitelji i po svpjoj ukusnoj hrani su i u mnogim drugim delovima Njujorka ne samo zaposleni po restoranima već su i vlasnici sopstvenih restorana, pa i na Menhetanu, u kojima se spremaju i služe isključivo grčki specijaliteti. Isto tako teško bi bilo reći gde u Njujorku nema italijanskih restorana i njihovih špageta, lasanja kao i vina. Već i po imenima restorana može se suditi a da se i ne pogleda jelovnik, o kakvim će ukusnim jelima i poslasticama biti reči. U novije vreme Japanci, a naročito čuveni Benihani restorani, kao i koreanska kuhinja sa svojim specijalitetima, pokušavaju da svojim tradicionalnim i egzotičnim sluzenjem hrane preotmu klijentelu Kinézima.

Koliko je različitost ukusa i tipova ishrane interesantna da se suditi i po tome što su naši iseljenici, iako malobrojni u odnosu na druge slovenske grupe (Polaci, Rusi) i u pomenutom Njujorku i u drugim mestima 12) koje sam posetila i u čijim sam restoranima jela našu tradicionalnu hranu, sebi obezbedila egzistenciju zarađujući dobro plasirajući u sredini koja ima interesovanja za različito, dobra i ukusna, naša jela.

Da je ishrana obeležje etniciteta 1896. isticao je prof. dr Sima Trojanović još onda grupišući interesantnu građu u svoju knjigu Starinska srpska jela i pića 13) i ne zaobilazeći već naglašavajući odlike ishrane Roma. 14) U već pomenutom prilogu koji baca svetlost na ishranu starog Beogradskog stanovništva 15) ili kad se radilo na istim pitanjima pri proučavanju kulture Prizrena. 16) Ishrana Roma je takođe bila predmet moga interesovanja. Ishranu kao obeležje etniciteta posmatrala sam u nekim našim oblastima 17) ali i van naše zemlje. Naročito u uslovima dalekog života od matice želi se, glorifikuje se i sanja o pojedinih specifičnostima. Kajmak, suva pita, pogače iz mladosti pečene na ognjištu pod pekom, slatkoća pilećeg pečenja, tetovac pasulj, kao i naša domaća vina stalni su pratioci razgovora naših ljudi koji žive i rade daleko od svog rodnog kraja. No ovo nije samo isključivo osobina naših ljudi. Već sam pomenula da i ostali kada su daleko od Jugoslavije, cene ishranu kao svoju specifičnu odliku kulture, njome ne samo da se ponose već je i plasiraju i pretvaraju u biznis.

5. - Ishrana temporalni pokazatelj

Po vrsti pojedinih namirnica a još više po načinima pripremanja može se govoriti o velikim distancama u formiranju i

nastajanju navika na neko jelo, način pripremanja, služenja. U strukturi naših narodnih jela i načinu pripremanja zapažaju se izvesne slojevitosti. Sabiranjem plodova i bilja, školjki i račića, sokova iz mezgri drveća i sličnog mnoge hranljive stvari upotrebljavane su onako, bez ikakve ili samo sa neznatnom pripremom. Kockanje kukuruza, upotreba kuvanog žita, pečenje kukuruza ili u dane duboke jeseni i zime "vrući maroni" i ako se sadrže u strukturi gradskog jelovnika ostaci su davne prošlosti.

Govoreći o ishrani moramo da naglasimo da su pojedini događaji doprineli da bi se uvelo i prihvatilo novo jelo, način spremanja ili obedovanja (Kneginja Ljubica prvi put sedela je za stolom zajedno sa knezom Milošem 18) za vreme posete Beogradu pukovnika Modžesa). Isto tako posle putovanja i zahvaljujući prenošenju izvesnih novina pojedine vrste posuđa ili jela počinju da se prave, konzumiraju i vremenom postaju inventar naše ishrane. Poremećeno snabdevanje ne samo što se pamti već ljude nagoni da iznalaze načina da se potpomognu zamenom. Uticaj strane kulture u snabdevanju i posredno u ishrani bilo je ne tako davno otvaranje kod nas prodavnica sa samoposluživanjem. Mogućnost da čovek bira robu pa i polugotova ili gotova jela ili kolače, da više domaćicama ili pojedincima koji žive sami ne predstavlja pripremanje jela problem značilo je priličnu prekretnicu i dobro se pamti od našeg stanovništva. U vezi sa pomenutom pojavom dolazimo i do sledeće odrednice koja proističe iz prethodne da je ishrana u suštini puna dinamike. Iako se pokazivala tendencija očuvanja tradicijskih oblika ishrane sve smo češće svedoci konkretnih promena. Očuvanost tradicijske narodne ishrane u sebi rađa mogućnost razvijanja procesa delimičnih promena kad za to nastanu povoljni uslovi.

Godišnja doba sa svoje strane u prošlosti su uslovljavala sezonsku ishranu. Poslednjih godina sve više od strane gradskog stanovništva konzumiranje zaleđene hrane, povrća i voća koje se kupuje u samoposlugama uklonilo je donekle barijere koje su nametale priroda i klima. Još više od toga učiniće rashladni uređaji sa dubokim zamrzavanjem koje su počela nabavljati individualna domaćinstva radi ostavljanja zimmice.

6. - Sociološka obeležja ishrane

Pojedina životna doba, odnosno svaki uzrast ima i specifične namirnice i određeni način sedanja za obed kao i drugačiji tip hrane. U raznim kulturama poklanja se određena pažnja dečijoj ishrani. Kod nas u istočnim oblastima naše zemlje po rođenju deteta, pre ikakve druge hrane, pa i pre majčinog mleka detetu je kao obredna hrana davana malo crvenoga vina razmučenog sa vodom u cilju magičnog sticanja zdravlja i rumenila. Prirodnu hranu majčino mleko posle izvesnog vremena dopunjavali su dajući detetu koricu hleba ili proje, kačamak, kuvani i izgnječeni pasulj. U mnogim krajevima zauzetost majki i neukost nisu dečijoj ishrani poklanjali pažnje ni koliko je potrebno i dečja hrana se dosta brzo potpuno približavala ishrani odraslih.

Ishrana odraslih. Pri obedima počasno mesto za sofrom uvek je predodređeno za domaćina kuće. Domaćica je posluživala i retko sedala dok ostali ukućani nisu zasićeni. Domaćin je svakad

delio hleb i uzimao najcjenjeniji i najbolji komad mesa ili druge hrane.

U zavisnosti od profesionalne orijentacije individualnu ishranu imao je najčešće vodeničar koji je sam sebi spravljao kačamak ili pekao pogaču na ognjištu u vodeniči. Čobani sa stadom bili su orijentisani na mleko i mlečne proizvode koji su se na bačijama i katunima proizvodili a hleb su dobijali od kuće. Na salašima za poljoprivrednike se spremala hrana na vatrištu na koje je stavljen tronožac i posuda sa kuvanjem. Na njivu radnicima se nosio ručak spravljen u kući i postavljao po vreći i čaršafima. Jelo se iz jednog suda, vremenom su upotrebljavani aluminijumski pa plehani gledosani tanjiri ali je svakad kogačima, kopačima i žetocima spravljana jaka hrana sa obavezanim mesom. Za razliku od sezonskih radnika na čiju se ishranu polagala kod seljaka industrijskih radnika konstatovano je prištedavanje na hrani. Hleb, sir i sirovina sa lukom ili salatom bila je jednolična hrana ovih ljudi koji su radili na teškim poslovima. Tek otvaranjem menzi, kantina i restorana društvene ishrane u kojima su radnici mogli da dobiju topao obrok mogućnosti ishrane radnika su poboljšane.

Svim navedenim oblicima ishrane pridružuju se i pitanja ishrane starih osoba. U prošlosti u našem društvu poklanjala se pažnja i dužno poštovanje starima. Ded je svakako dobijao jake kaše, mekše parče mesa, kad je bio bez zuba komad hleba bez tvrde kore. Međutim istraživači ponekad napominju da su dugovečni starci, pogotovu oni nesposobni za privređivanje u nekim porodicama smatra ni da su na teret "jedna usta više" pa je konstatovano činjenica da je bilo i nebrige i nepoštovanja od strane mladih. U priči "U sud" glorifikovana je nebriga potomka prema dedi i dugovečnoj babi, koji, kad gosti i domaći polagaju dolaze iza peći i hrane se glodeći ostavljene kosti i otpatke. I izraz "Ubila ga proja" i raretni obred lapot ustvari pokazuje raniju tendenciju da se ishrana starih lica smatrala neopravdanošću i teretom koga su se mladi rešavali.

Za etnološka istraživanja i seoska sredina kao i gradska privlačne su i zanimljive, svaka na svoj način. Urbanizovana sredina zavisi u prvom redu od snabdevanja na tržištu, saobraćajnih prilika, navika u ishrani, strukturi stanovništva i njegovoj orijentaciji što se sve odražava na oblikovanje ishrane. Zato sa pravom, vodeći računa o socijalnim odnosima ima i autora koji probleme vezane za ishranu grupišu kao endogamnu ishranu koja obuhvata način ishrane u jednoj porodici ili u određenoj endogamnoj celini za razliku od egogamne ishrane koja obuhvata obede kada su prisutni gosti, veći broj lica ili kada se obedi priređuju van kuće.

7. - Zabrana uzimanja određene hrane

Posebno i interesantno poglavlje sine zabrane uzimanja hrane u pojedinim vremenskim razdobljima koje su vezana za lo postaj (pa se ne jede riba, "ne valja" jesti obojedno divljač i sl.), sušu, još neobavljenu ili nedovršenu žetvu. Ove naredbe narodnih verovanja ponekad su neka vrsta ekonomskih regulacija koje je narodno iskustvo uočilo i kao praktičnu meru zaodržano u zabranu. I sam postovi i uzdržavanje od uzimanja pojedine vrste hrane.

novi su imali često zdravstveno higijenski ili praktični značaj. To su bile kolektivne zabrane i odnosile su se na sva lica jedne zajednice. Posebno su bile zabrane koje su generacijski obavezivale svu decu ili sve devojke, ili pak mladiće da ne jedu na primer noge "da se ne bi reći o njima nosile po selu" ili kako se u gradu kaže za ženu koja nije u stanju da bude konspirativna da je kao devojka "jela pileće noge". Gravidna žena i njena ishrana obiluje nizom zabrana u odnosu na budući porođaj i rađanje zdravog deteta. Prekršavanje pojedinih zabrana, po narodnom uverenju ostavlja traga ne na majci već se reflektuje na vidnom mestu, na licu ili telu novorođenčeta. On ostaje kao trag prekršene zabrane njegove majke u toku celoga života deteta kao neizbrisiv žig na njegovom telu. Takođe su zabrane, ma da malobrojnije za ostala odrasla lica. U gradskim sredinama mnoge zabrane su iščezle a i u selima otkad se proizvodni proces mehanizovao (zabrana jedenja neke hrane za vreme setve) su izostale.

8. - Obavezno uzimanje pojedinih prehranbenih artikala

Nasuprot zabranama su preporuke uzimanja određene hrane koja po narodnom verovanju dobija karakter magične hrane. Najbolji primer je obredno zapajanje novorođenčeta vinom; s tim pojedine vrste napitka kojima devojka zeli "da zaludi momka" daju mu ih (kafa sa krilom slepog miša i sl.) kao vrstu ljubavnog afrodizijaka. U svadbenim svečanostima pijenje iz jedne čaše, zajedničko jedenje jabuke i šećera ili meda, kao i mladino ritualno unošenje u novu kuću dva hleba i flaše vina simbolizovalo je plodnost, napredak i seksualno slaganje. Savremeno sečenje "mladenacke torte", venčane torte ima istu svrhu u skladu sa pojedinim sezonskim ciklusima u prošlosti se pojedina hrana u zavisnosti od temporalnih preporuka uzimala svečano i prvi put te godine uz pratnju određenih običaja (pričešćivanje drenovim pupoljkom, božićnom pečenicom, vinom). Plodovi a pogotovu prvine morale su se po narodnom verovanju prvo podeliti, da bi se tek po žrtvovanju smele okusiti i tek onda stalno koristiti u ishrani. Sezonski praznici u mnogo čemu su diktirali i običajni jelovnik za koji se u većini naših krajeva vezuje određena jela i pojedine namirnice kao obavezne i nezamenjive (prolećne kopriwe, prolećni mladenčići, uskršnja jaja, uskršnje jagnje, jesenja bundeva, božićna pečenica).

9. - Kohezivna snaga hrane i njena uloga u društvenom životu

Etnološka istraživanja pored toga što posmatraju ishranu koja zadovoljava potrebe čoveka uvek je obraćala pažnju na žnju i hranu i pojedinim namirnicama u običajnom životu kako je to učinjeno i na ovome mestu u prethodnom odeljku. No time nisu iscrpene sve funkcije ishrane u kompleksu društvenih zbivanja. Više analiza neophodno je usredsrediti na niz prilika koje osvetljavaju značaj i ulogu obeda u slučajevima kada je obed simbol društvene kohezije.

Prvi momenat zajedničkog obedovanja pretočen je u običaj "kravađa" koji se održavao 40-og dana od rođenja deteta. Za

pravo majka je, posredstvom i pomoću hrane koju su joj donele ostale majke, drugarice i komšike, od svega što su one donele (po gača, sir, luk i pečena kokoš) morala da proba i jede zajedno sa njima "da bi imala mleka". U suštini preko ove žrtvovane hrane, dete je posredno, preko majčinog mleka primano putem ritualnog, zajedničkog obeda u zajednicu. Tek posle ovoga zajedničkog obedovanja grupe žena, dete se, kad podraste, uvodilo u širu zajednicu. To se obavljalo ne samo striženjem kose već i zajedničkom gozdom koja se tada priređivala u prisutnosti članova oba pola kako sam već to opisala u običajima održavanim u varošici Lebane.

Drugi momenat u životnom ciklusu u kome je kolektivni obed neophodan simbol društvene kohezije vezan je za svadbene svečanosti. Darivanje kuvara, "mladine pogače" i drugi običaji odavanje je zajedničkog priznanja hrani, obedima i njihovim tvorcima. Obred venčanja i priznavanje novoga bračnoga para od strane zajednice zajedničkim jedenjem i pijenjem svadbenim obedom zagarantovano je društveno priznanje nove institucije. Zanimljivo je da se u najnovije vreme po broju zvaniča pozvanih na svadbeni ručak vrednuje prestiž mladenaca i njihovih roditelja. Gosti se kao utrkuju ko će tom prilikom dati veći i skupoceniji poklon a rođaci, pa i pensioneri (?) podare mladencima u gotovom i po 5 miliona starih dinara. Na jednoj takvoj svadbi održanoj u Sapcu oktobra meseca 1980. godine svadbeni ručak je dat u restoranu u Banji Koviljači i koštao je nekoliko miliona starih dinara. Po ekonomskoj računici ovo slavlje se isplatilo jer je mlada, kao ono nekada na "pogaču" dobila ukupno 81. milion dinara. U ovome momentu neosporno je naglašen ekonomski momenat koji je vezan upravo za sam zajednički svadbeni obed. Zato se sa pravom kao sinonim za svadbeni ručak opisno upotrebljava praviti veliku svadbu. 19) Istovremeno kohezivnom snagom zajednice i darovanjima mladencima je omogućeno i realno potvrđena mogućnost zasnivanja novoga domaćinstva.

U prošlosti jedan od najznačajnijih obrednih obeda kod Srba bio je slavski ručak. U prošlosti za slavu su dolazili domaćinu rođaci i prijatelji pa i iz daleka 20) da bi svi zajednički učestvovali u rezanju slavskog kolača, zajedničkome obedu i odavanju pošte precima, uz obavezne rekvizite slavske trpeze.

10. - Kohezivna snaga hrane u posredništvu između živih i mrtvih

Veoma je rasprostranjeno verovanje koje se praktikovalo i još uvek upražnjava da se na mestu gde je pokojnik izdahnuo, 21) na grobu 22) ili u kovčeg stavlja hrana sa verovanjem da mu je neophodna za "putovanje na onaj svet" 23) Hrana je u posmrtnom ritualu kohezivna snaga kojom se obavlja posredništvo između živih i mrtvih. U tome zajedničkom kušanju hrane primarnu ulogu imaju koljivo, med i vino. Zajednički obedi su daća neposredno po sahrani; sedmina; četrdesetnica; šestomesečni pomen i godina. Zatim daje se takav obed i o trogodišnjici a svakad kada su preko godine zadušnice na groblje se iznosi hrana 24) kojom se "živi počaste na račun umrlih, Uz obavezne libacije i uobičajeno: "Neka mu se vidi.." ili "Za pokoj duše.." proliva se prva kap ili prve tri kapi na grob ili na zemlju a ostatak ispija 25) u spomen mrtvih i predaka. Sim-

bolično izlivanje na zemlju - boravište pokojnika i predaka je očigledno posredništvo poput simbolično zamišljenog zajedničkog ispijanja mrtvih i živih iz iste čaše.

11. - Hrana demonskih bića

Pominjano je već da su koljivo 26), orasi, med 27) i vino kulturna hrana. To su namirnice koje se prinose mrtvima na za to perfekuiranom mestu. Kroz ove oblike hrane iskazano je ljudsko poštovanje za potrebe na "drugom svetu". Hrana mrtvih je i hrana kojom se oni snabdeavaju i koja im se dotura da bi živi bili na miru. Iz istih razloga i sa nadom da će uspeti da umilostiva demonska bića, pa i zmija, ljudi su u prošlosti kao svoju žrtvu dali kao apotropejsko sredstvo protiv zmija ostavljali na zemlji ostvorenne činije sa mlekom ne bi li spasili novorođenčad, decu i sebe od njena otrovnice. Mleko je kao vahunaka hrana prinošeno ljudskoj zmijsi, zaštitniku kuće i kućnih čeljadi jer se upravo verovalo da se ta kućna zmija koja boravi pod pragom, u bancu, kraj ognjišta a posećuje i tavan, brins i o zdraviju ukućana. Iz istoga razloga praviljeni su i obredni hlebovi u obliku zmije koji su se preventivno jeli "da se ukućani ne bi razboleli" a u slučaju razboljavanja radi izlečenja. 28)

Ostavljanje hrane zamišljenim demonima predstavljalo je apsugestivnu odbranu čoveka pa i kada se radilo o epidemijama. Čitavi rituali bili su ustrojeni zamišljenim demonima bolesti a održavani su tako što je u njima dominirala potencijana čistoća a od nevezitih upotrebljavani su sapun, ubrus, voda i češalj. 29) Ipak najinteresantnija je funkcija hrane u zaštiti zdravlja. Upotrebljava se pogača, sir, pile a od pica rakija, vino i voda. U suštini obreda koji se u toku godine tri puta održavao leži sakralna gozba sa ritualom razmene hrane među učesnicima. 30) Obred je održavan na raskrscu, na međi stana a obavljan je kao preventivni akt kojim je stanovništvo preko svojih emisara - starih žena i majki - želelo da se zaštiti od demona bolesti i mogućih epidemija. Hrana koja je spremna, ostavljena "tetkama", "Milostivcima" ili "Mama paduri" kao i ona koju su jele žene za vreme obreda ili je nosile kućama i davale ukućanima kao preventivno sredstvo pa i nove koje su čuvane i korišćene u kurativni svrhe imala je samo jedan cilj - da sačuva zdravlje a odbrani selo i njegove žitelje od bolesti. Stoga se za ritual koji se permanentno ponavljao i govorilo da je to "ponana bolingai". Bolest se terala iz sela i izgovarale su se magične reči "čeka bude tetkama za svetan put (da ne diraju u zdravlje) a glavi i stoci za zdravlje!".

12. - Hrana - objekat umetničkog izražavanja

I u prošlosti a i danas pripremanjem hrane bave se žene. Obavljajući ovu neophodnu delatnost nisu se samo zadovoljavale da ispune obed potrebnim jelima već su kroz hranu, njen oblik i ukus pokazivale i svoje autorstvo i ulepšavale oblike koje su hrani davale. Putem hrane zapravo se zadovoljava sitost, ukusom kuša kakvoća i ukusnost jela, oseća miris a tome još i vizuelnim putem oko stiće potrebne utiske. Žena je meseći proju, pogaču ili hleb, praveći kolače, oblikujući savijače ili šarajući

uskršnja jaja pokazivala i koje estetske ili simbolične objekte ceni. Vodeći računa o estetskim merilima zajednice pokazivala je i kreirala sopstveni umetnički izraz. Naše žene najviši domet u tome postigle su u raznovrsnim oblicima obrednih kolača počevši od onih koji su pravljeni u obliku životinja: već pomenute zmijurke, petla, goluba, jelena, zeca, šake, srca, sunca pa sve do simboličnog prikaza privrednih površina kojima se čaralo za plodnost (njiva) ili do simboličke izražene u vidu plitkog reljefa na testu ili u sitnoj plastici u testu na slavkom kolaču. Majstori profesionalci, lecederi sa svojim oblikovanjem medenjaka i kolača koji su davali i kolorističke efekte a pravljeni su pomoću kalupa i šarajica za malu svotu novca omogućavali su zaljubljenim mladima da devojkama objave svoje simpatije, ljubav i udvaranje. Miloš i radost ovim kolačićima majke su pričinjavale svojoj i komšijskoj deci a kako su svaki kolači nošeni i na groblje pa se to i do nedavno praktikovalo i u Homolju njihov akcioni radius proširivan je i na drugonebesko zadovoljavanje potreba uz kolačima omogućen "kontakt sa umrlima".

Ipak najrečitiji primer da je hrana predstavljala umetnički izražaj i doživljaj imala sam nesumnjivo jedino u Meksiku. Pojedine vešte žene od specijalnog voća koje oni zovu "kraljica" ili se zove popularno "kraljica tropa" sedeći u prašini pločnika, sa ne čistim rukama i sasvim primitivnim nožem vajuju cvet od jajaste voćke. Samo sa nekoliko poteza nožem odstranjuju debelu koru da bi vešto i brzo sa nekoliko poteza oblikovale najfantastičniji cvet koji se jede. Dodajući mu drvenu dršku svaki cvet zabadaju u zajedničko postolje i začas se pred ženom rascveta buket voćnih cvetova neobičnog oblika. Na pijacama u manjim mestima ali i u najprometnijoj ulici Meksiko Sitiija u aveniji Huarez, saginju se i plaćaju uobičajenu cenu od nekoliko pezosa prodavačici i u ruke prihvataju štapić sa izrezbarenom voćkom ni malo ne haju, ni malo ne brinući zbog prašine, higijene i opasnosti koje u vidu zaraza pa i sa te privlačne voćne skulpture vrebaju.

Savremen život i ukrašavanje kolača a posebno torti pojedine domaćice su razvile do te mere da poput kulinarskih i poslastičarskih veštaka prave od kremova i torti prave rascvetale vrtove, pejzaže, skulpture i reljefe (panj torta, riba, talasi) tako je nastao i slatkiš Triglav; zatim "srneća leđa" a pomoću modlice i kalupa pravljena su "srca", osmice, zvezdice, "mačji jezici" a slobodnom rukom su modelovane kiflice, pužići i od badema i testa od oraha prasića, orasnice kao i pojedine vrste voća.

13. - Ishrana u našim narodnim umetninama bazira se na narodnom iskustvu, verovanjima, pa i na zabranama jedenja pojedine hrane kao i na praznovericama. To je veoma bogato područje koje upotpunjava i veoma bogat rečnik asocijacija seksualne prirode koje se vezuju za kuvanje, pripremanje hrane, jedenje i uživanje u ukusnim obrocima i piću. To je prava riznica i skoro tek načeto polje istraživanja koje obećava; kao, uostalom, i svi ostali oblici bogatog narodnog stvaralaštva koje ne bi trebalo zaobići.

Sugestije na teorijsko metodološkom planu i budući zadaci

1. - Teorijske pretpostavke

Imperativna je potreba sakupiti, klasifikovati i analizirati sve postojeće što je o ishrani naših ljudi u našim oblastima i van njih objavljeno i urađeno. Samim tim procesom, uz višedimenzionalno sagledavanje i uz odredene analize upotpunile bi se određene praznine a ishrana time revalorizovala.

Ovaj, ozbiljan i odgovoran posao koji zahteva vremena, umešnosti i dovitljivosti da se problematika istovremeno i paralelno posmatra a ne ispušta i jedna na račun druge zapostavlja. To su primarna pitanja za koja etnologija treba da ima ljude i sredstva, kako bi se što pre došlo do rezultata.

Pod pretpostavkom da se mnogo šta što je zaboravljeno da otkriti i da će se moći uvesti u praktičan, savremeni život, verujem da će se samo etnološka nauka biti u dobitku već da će se neki od elemenata i korisno moći da primeni.

2. - Metodološki pristup

U proučavanju ishrane etnolozi su do sada koristili opservaciju, direktno istraživanje, kazivače ili ankete. Živeći i radeći po katunima, selima, u našim varošicama istraživači su živeli i radili u sredinama koje su ispitivali pa istražujući ishranu i kušali hranu. Odlazili su na trgove i pijace, pratili snabdevanje, održavanje, konzerviranje namirnica. U svakom slučaju pokazalo se uvek pogodnim kada se upoređivalo kazivanje starijih generacija kazivača sa srednjima i napokon sa mladima. Sve to uz opservaciju savremenog stanja postupak je koji se može i mora i dalje preporučivati. Samo govoreći o temporalnosti istraživanja u savremenim uslovima ne smemo zaboraviti i zanemariti sve što se u gradu i u selu pojavljuje kao savremeno, novo ili što se reklamira kao najmodernije. Jer etnologija proučava vidove narodnog života i narodnu kulturu te je stoga ona nauka koja živi sa čovekom i čije je interesovanje bezvremeno. Sa razlogom sam i u svojim ranijim radovima o ishrani (Ishrana u Beogradu) insistirala na etničkim razlikama odraženim u ishrani kao što sam u drugim radovima (Ishrana u Jadru) podvlačila vremensku komponentu i njen odraz na ishranu. Stoga i dalje preporučujem da se vodi računa o vremenu, o periodu, o kulturnim strujanjima kada se ishrana proučava. Stoga sam i koristila i arhivsku građu (pa čak i u slučajevima kada se radi o trovanjima hranom i slično), istorijsku literaturu, a za konsultacije su ponekad neophodni i rezultati arheoloških istraživanja. I ističući ove pomoćne, etnologiji svojim rezultatima veoma dragocene nauke ne mislim samo na neke od teorija koje, na primer, propast veoma razvijene i u kulminaciji civilizacije Maja, nalaze u neprilagodljivosti uslova ishrane načinu proizvodnje. Da su Maje izumrle od gladi jedni dokazuju, drugi pobijaju tvrdnju, a takvih sličnih pretpostavki i teorija u vezi sa ishranom, njenim značajem ili posledicama širom sveta bilo je više. I

mnoge kod nas odomaćene biljke: paprika, kukuruz "kolomboć", krompir i druge, pored onih koje se koriste kao uživanje (duvan) donese su nam novu kulturu, odomaćile se i postale našima tako da većina naših stanovnika ne bi pomislila, niti razmišljala da nije škola, knjiga i obrazovanja da su upravo te navedene biljne vrste relativno odskora prenete iz Novog sveta.

3. - Te h v i k e kojima bi se ishrana upotpunila obuhvatile bi pored pomenutih konsultovanja istorijske literature i korišćenja arhivskom građom neophodna su upoređenja sa već postojećom etnološkom literaturom. Bitno nije na odmet poznavanje opštih prilika i problematike ishrane u svetu bez obzira o kojima se društva radi. Jer, ishrana ima posebnih veza sa životom čoveka i ona je jedna od njegovih osnovnih potreba. Stoga se baš u tome sastoji, pošto kod nas do sada nije mnogo rađeno na vrednovanju, biti učinjen predlog da se istraživanja prošire i dopune sagledavanjem ishrane i čoveka na različitim relacijama. Možda će oni biti za izgled smeje, možda će se pomisliti da prevanilare slobode koje etnografski način sagledavanja dozvoljava, ali pitanje pojedinaca se pitanje sa kojim se svaka jedinka dolazeći na svet suočava od prvog gutljaja majčinog mleka, do poslednje kapi vode koja se često nudi ili nedostaje samrtniku. U svim tim teoretskim pitanjima i tehnike pristupa moraju biti savremene i istraživanja se moraju bazirati ne samo na etnološkim rezultatima i istorijskim podacima, već i na leksičkoj građi. Stoga istraživanja našeg narodnog stvaralaštva, koje je bogato i neiscrpno, izvjesna je ilustracija, ali i domen specijalnog istraživanja. Pored toga treba snimiti glas kazivača, njegovo tumačenje, lik kazivača, ljude na trgu, žene domaćice na poslu, u kući pri pripremanju hrane. Vešte snimatilje ili ovčare dok spremaju sebe na putu ili sačinu hranu, jer mnoge u nepovrat otišle stare ilustracije su izgubljene, a neke nikada nisu ni napravljene o našim kiriažijama i njihovom načinu ishrane, obedovanja po konacima. I pored snimaka i slijeđova kojima se može upotpuniti i na očigledan način prikazati svaku situaciju i postupak u analizi i sintezi, ishrana građi i očekuje da rezultate pretočimo u brojčane vrednosti i da magični brojevi uzmete bar u sadašnjim uslovima za očigledniji pokazatelj. Čuvalnici i crteži na taj način upotpuniće onu sliku povezanosti ishrane sa čovekovim osnovnim potrebama, pokazaće zašto on hranu porodi sa drugom neophodnom potrebom, seksom, i zašto i naš narod upotrebljava kulinarske metafore kad misli na polni akt i uživanje, na seksualne odlike oba pola dajući im ime i oblik povrća, plodova, suhomesnatih preradevina. Posebno jedna od tehnika istraživanja bazirala bi se na iznalaženju relacije između hrane i ljudskih odnosa koje je pitanje dosada samo uzgred dodirivano.

Napomene, izvori i literatura

1. - Za stvaranje sinteze o našoj ishrani, o čemu, bilo kao pojedinačnom ili kao kolektivnom poduhvatu plediram, potrebno je stvoriti i razraditi pogodan teorijsko metodološki pristup. Stoga ovaj moj predlog ima za cilj da skicira i postavi one neophodnosti koje bi vrednovala proučavanje ishrane, i koji bi, kada se odredi pravo mesto ovome problemu konkretno dopunili

naša dosadašnja etnološka istraživanja na tom polju.

2. - Ima veoma dobrih i detaljnih kolektivnih radova, monografija pojedinih krajeva u kojima je ishrana bila potpuno postavljena.
3. - Ishranu je za svoju doktorsku disertaciju odabrao slovenački etnolog prof. Dr Vilko Novak, Ljudska prehrana v Prekmurju, - etnografska študija, Ljubljana 1947, 1-173.
4. - Srebrica Knežević, Ishrana Beogradskog stanovništva u prošlosti - etnički sastav beogradskog stanovništva i razlike u njegovoj ishrani, Godišnjak Muzeja grada Beograda, Beograd 1958. tom V str. 221-234, isti, Etnički sastav nesrpskog stanovništva - Etnički odnosi i etnografske karakteristike 1867-1914, Istorija Beograda tom 2, Beograd 1974, s. 545. isti: Ishrana stanovništva Jadrta, Glasnik Etnografskog muzeja u Beogradu, knj. XXVII Beograd 1964, 275-276.
5. - Kaj Birket-Smit, Putovi kulture, Zagreb 1960, 122-128.
6. - Ekspert Ujedinjenih nacija za probleme ishrane je prof. Dr Margaret Mid čija je saradnja sa UNICEFOM bazirana na njenim studijama od kojih navodimo Cultural Patterns and Technical Change, Un Education New York 1955, Nutrition 194-204.
7. - Franc Boas, Bronislav Malinovski, Kore Diboia, Odri Ričards, Klod Levi-Stros, Rolan Bart i drugi.
8. - Klod Levi-Stros, Kulinarski trokut, Strukturalizam, posebno izdanje časopisa Kritika sv. 4 Zagreb 1970, 167-175. Rolan Bart: Književnost, mitologija, semiologija, Beograd 1971, 332-333.
9. - Ipak za naše oblasti i naš etnološki pristup najneophodnije je poznavati materijalnu kulturu naših predaka kako je to omogućio Lubor Niderle u svom Životu starych Slovanu i Kazimierz Moszynski u delu Kultura ludova Slowian, 1. Kultura materialna, Krakow 1929, 235-278. Takođe ovim problemima bavili su se pored akademika prof. Djaje i akademik prof. Tučakov i niz saradnika Instituta za ishranu Odeljenja medicinskih nauka SANU. Od etnologa, Petar Kostić, Reljić Ljubomir, Breda Vlahović svojim radom nalaze u pitanja ishrane i kompleksa problema u vezi sa njima konkretno na terenu i na muzejskom materijalu suočavajući se sa svakidašnjom i prazničnom ishranom.
10. - Milojević Borivoje, Radevina i Jadar, Srpski Etnografski zbornik (dalje SEZB) knj. XX, Beograd 1913, 757; Milenko S. Filipović, Oblaženje na prehranu, Glasnik Geografskog društva XXVII, Beograd 1947, 56; Srebrica Knežević, Ishrana u Jadru, GEM knj. XXVII, 275.
11. - Gde sam u više mahova počevši od 1973. godine boravila i prikupljala etnološke podatke.
12. - Čikago, Klivlend, San Francisko, Milvoki, Vašington idr.
13. - Sima Trojanović, Starinska srpska jela i pića, Život i običaji narodni, knj. 2, Beograd 1896.

14. - isti, 61.
15. - Srebrica Knežević, Ishrana Beogradskog stanovništva, 221-234.
16. - Isto, Ishrana stanovništva Prizrena - pravoslavnog, katoličkog i muslimanskog stanovništva, rukopis - Monografija o Prizrenu - građa se čuva u Etnografskom institutu SANU.
17. - Istočna Srbija, Vojvodina.
18. I to na večeri koju je priredio u Beogradu engleski konzul Hodžes 1837. godine. (M. Nikolić, Beograd u doba kneza Miloša, Beograd kroz vekove, Kolarčev Univerzitet, Beograd 1954. 71-72.
19. - Kod stanovništva većih urbanih centara poslednjih godina je "moda" priređivanja svadbenih ručkova po gostionicama, restoranima i mobilna uzela naša da se milionske sume plaćaju za takav obed.
20. - Kao što je poznato slava se za najbliže srodnike i prijatelje nije mogla zamisliti bez "navečanja" i bez obaveznog slavskog ručka, slavskog kolača i koljiva (kuvana pšenica koja je mesana sa šećerom i seckanim a kasnije mlevenim orasima).
21. - Čaša vina i malo hleba (Srebrica Knežević: Ishrana u Jadru 295), žito ili brašno.
22. - U Jadru neposredno posle sahrane na grob se stavlja torba sa pogačom, panajjom, mesom i vinom. Prvi komad od svega stavlja se kod kršta na grobu, dok ostalo prisutni pojedaju. Za daću na pogaču se stavlja obavezno beli luk koji je, prema narodnom verovanju, imao "zadatak da spreči vampirenje pokojnika" - navedeni rad 295.
23. - Zato se u mnogim krajevima pa i na Vlasini čim se čuje vest da je neko umro odlazi u pohode pokojniku. Pokojniku se ukazuje počast, ukućanima i rođacima saučesće a ta prilika se koristi da se preko pokojnika kao emisara pošalje pozdrav umrlom rođaku. Stoga je ranije svako kome je neko umro u roku protekle tri godine nosio i u kovčeg kraj umrlog stavlja hlepčić. Tom prilikom se glasno obraćao pokojniku, molio ga da pozdravi njegovog ranije umrlog spuštajući hleb ne bi li ovaj imao hrane na onome svetu.
24. - U mnogim krajevima pripremanje hrane i iznošenje na grobove umrlih o zadušnicama imalo je kao krajnji cilj ukazivanje na koheziju između živih i mrtvih posredstvom hrane koja se stavljala na grob i koja se jela zajednički sa prisutnima. (S. Knežević, Jadar 295; S. Knežević, Selo Družetići i "varošica" Kamenica, Zbornik Filozofskog fakulteta u Beogradu knj. IV/1 Beograd 1957, 421; Smrti i posmrtni običaji na Vlasini, Zbornik radova Etnografskog instituta SANU III, Beograd 195.
25. - S. Knežević, Alkoholna pića i obredna praksa, Etnološke sveske I Beograd 1978, 120 gde se govori o obrednoj praksi kojom se pokojniku dotura piće.

26. - Veselin Čajkanović, Panspermija, Mit i religija u Srba, Srpska književna zadruga 443, Beograd 1973, 259-269.
27. - Prema podacima Zelenjina, kod Rusa je tipična žrtva pokojnicima i precima varica s medom; Veselin Čajkanović, navedeni rad 268.
28. - S. Knežević, Lik zmiје u narodnoj umetnosti i tradiciji Jugoslovena (sa osvrtom na isti motiv kod ostalih naroda), Glasnik Etnografskog muzeja u Beogradu knj. 22-23, Beograd 1960, 67.
29. - Kako je to bilo obavezno u preventivnim radnjama žrtvenog karaktera zamišljenom demonu Čumi.
30. - S. Knežević, "Slava tetkama" - arhaični ritual za zaštitu zdravlja, Razvitak, god. VII Zajecar 1967, br. 6, 72-77.