

Приказ

Укус путовања

Ђорђе С. Костић. *Трпеза за уморне путнике*. Београд: Геопоетика, 2019, 288 стр.



У препознатљивом стилу, а крећући се вишедеценијским истраживачким путем који је до сада откривао бедекере, мапе, слике градова и станице аустријских, немачких, француских, италијанских и британских путника, Ђорђе С. Костић својом новом књигом позива читаоце за трпезу на којој ће упознати како путнике, тако и јела кроз чије укусе су памтили Србију, писали о њој и симболички је мапирали. Реч је о сложеном и надасве амбициозном подухвату, данас и правој реткости – вишегодишњем преданом истраживању које је аутору омогућило да консултује преко три стотине путописа из бројних европских земаља. Искорак у деветнаести век ова студија преиспитује репродукцију стереотипа о мрачном добу „отпора и патње“ на богатој и драгоцену путописној грађи. Реч је о истраживању наизглед једноставног и свакодневног, хране као услова преживљавања и средства за постизање уживања. Овај неопходни део свакодневице показаће критичку моћ већ на првим страницама Костићевог гастрономског бедекера.

Ото Дубислав фон Пирх, Феликс Каниц, Ами Буе, Адолф Смит, Ендру Крос, Александер Вилијем Кинглејк, Френсис Дејвис Милет, Мери Дарам, Артур Шот, Блер Џекел, Џон Фостер Фрејзер само су неки од преко стотину путника који су пописали конаке, јела, намирнице, забележили њихове цене, позабавили се начином њиховог припремања, доступношћу, обичајима у вези с исхраном, упоредили укусе хране из земаља из којих долазе с оном коју су окусили у Србији и покренули питање порекла јела, састојака који их чине, размишљајући и о тлу на којем воће и поврће расту. Промишљање јела и њихових састојака из различитих перспектива ову књигу не чини тек делом скрупулозно прикупљене грађе, већ критичким приручником који омогућава да

се преко праксе исхране преиспитају неистражене и уврежене представе о исхрани у Србији. У том смислу она шири истраживачки фокус изван саме трпезе, показујући на који начин се укрштају храна, социјални односи, категорије пола/рода, религиозност, политички и економски односи и симболичке праксе. Показујући да је храна део практичног и свакодневног, чулног и симболичког, ова књига постаје драгоценост за изучавање антропологије исхране, критички водич кроз досадашње разумевање перцепције „нас“ и „других“ и извор који омогућава разумевање механизма који производе и репродукују властите, олако схваћене представе о прошлом и историјском.

Трпеза за уморне путнике организована је као речник, што је само једна у низу предности за читаоца. Нивоа и простора за размишљање у овој књизи одиста има колико и самих слова, те је уобичајени приказ књиге који подразумева преношење садржаја наслова и подна- слова сувишан колико и олако дата претпоставка о томе „шта се јело у Србији“. Књигу отвара предговор за којим следи поглавље о ауторима путописа који је у овој врсти литературе права реткост (с обзиром на сложеност истраживачког поступка и непоузданост информација о појединачним ауторима). Систематизована по азбучном реду, поглавља обрађују конкретне намирнице и јела, па у првом делу књиге читалац наилази на причу о томе како се конзумирао бостан. У трећем делу текстови о вечери, вину, води и воћу запремају више од двадесет страна, док дивљач, доручак и духовне светковине доносе сазнања о разноликим кулинарским поступцима и начинима организације „најзначајнијег обеда“ (стр. 62). За поглављем о зачинама долазе информације о јелима, да би уследила богата сазнања о значају кафе, купуса, употреби лука, новцу и валутама. Обеди су подељени у пет група и пет поглавља, а чине их утисци путника о обедима на двору, у манастиру, у приватном простору, у природи и у угоститељским објектима. Потом следе текстови о освежавајућим напицима и османском наслеђу, а до последњег слова азбуке читалац сазнаје о, данас једнако актуелним, састојцима јела и терминима какви су паприка, пасуљ, пиво, пијаца, поврће и прибор за јело. У поглављима која затварају књигу нису изостали ни рецепти које аутор налази у путописима. Богатством сазнања које доноси, ова књига се придружује и досадашњим студијама о свакодневици на Балкану, али на махове и опонира увреженом мишљењу и стереотипима о стилима живота у региону.

Упркос структури која претендује на једноставност, организација ове монографије открива слојевитост приступа и допушта да храна и укус постану језик који се обраћањем из прошлости бави садашњошћу. Аутор не намеће властиту перспективу већ се у слободи текста и

ненаметљивој организацији она отвара сама. Тако читалац сам долази до сазнања да се прошлост може сажети у укусу, те да наизглед затворени и тешко сазнатљиви деветнаести век нуди више од онога што смо мислили или што нам је речено. Он је богатство сазнања колико и богатство укуса, сложена мрежа друштвених односа, препозната у пуноћи, слаткоћи, горчини, љутини, пикантности уместо у претпостављеној глади, сиромаштву и аскетизму. Овакво преплитање критичког мишљења, изложено једноставним, разумљивим и богатим књижевним језиком, Костићеву „трпезу“ открива као део културне историје, истраживање ослобођено од претенциозног „лова“ на стереотипе, отворено за читаоца „другачије историје“.

Разноврсност постаје један од кључних термина у који се може сажети прича о исхрани у Србији деветнаестог века. Присуство дивљачи, јела каква су шницле од медведа, кувано виме, филети од шљуке, фазани и јаребице, салама од шљуке са гомољикама, срнетина с артичокама, свакако није било свакодневица, али је кнежевска трпеза обиловала оваквим егзотичним излетима. Храна говори о класном раслојавању, о економској моћи владара, о начинима на које је настала, одржавана и легитимизирана неједнакост. Ипак, до ручак у коначима, манастирима, кућама сељака, сачињен од топлог млека, кајмака, препрженог хлеба, ситних риба у уљу, танких котура кобасице и режњева сувог меса, обогаћених белом кафом, слатким, али и обавезним коришћењем убруса, данас се сучељава с увреженим представама о незнању, нехигијени и неухрањености (стр. 90). Употреба зачина какви су босиљак, мајоран, першун, рузмарин, алева паприка, целер открива да мириси и наглашени укуси нису долазили искључиво теретним бродовима с Далеког истока, већ су постајали и остали у локалној употреби (стр. 76). Помињање разних кухиња у путописима проблематизује замишљање кухиња каква су „балканска“, „албанска“, „српска“, „бугарска“, „турска“, које као слике дугог трајања неретко постају део медијски представљене мотивације за савремена путовања. Јела на која се данас позива као на специјалитете за којима наводно „жуди Запад“, помињу се и у деветнаестом веку. Упркос томе, како нам овај бедекер укуса открива, „храна кнежева, по Рихтеру, не би задовољила једног добростојећег немачког занатлију“ (стр. 134).

Док се, како аутор примећује, народи Балкана данас хвале својим „националним кухињама“, начинима припремања хране, док се пишу студије, објављују књиге о „старој српској кухињи“, „румунским националним специјалитетима“, „босанској кујни“, већ летимичан поглед на неколико путописа открива да је реч о пуком патриотском заносу мотивисаном својеврсним такмичарством или можда пуком жељом за зарадом у свету комерцијализација „најздравијег“, „најстаријег“,

„оригиналног“ или „древног“ (стр. 174). „Наше и њихове“ кухиње остају, како ова књига убедљиво доказује, мешавина различитих кулинарских искустава и пракси у чијим се оквирима преплићу наслеђа и утицаји суседа. Упркос томе, најважније место заузимају утицаји из доба османске власти, наслеђе Турака и других народа с којима је становништво региона било у контакту. Одатле произилазе и „рецепти“, те и данас актуелне праксе које су нашле место у свакодневном припремању хране.

Упркос овим закључцима, остриге, краљичина супа, касолето са пиринчем и јагњетином, ивер а ла Самбор, рак у аспику, шпаргле и артичоке, пунч, шарлот на руски начин, јесу храна која је прилагођена гостима о чијем начину исхране, пореклу и укусу домаћин не зна много. Манастирско вино, ракија и у манастирима служено прасеће печење, а у сеоским кућама послужени пилетина, ћуретина, пудинг од бадема, суво грожђе, палачинке и кајмак нису били свакодневица, већ су се износили пред важног госта. Свакодневну исхрану чине сир, хлеб, лук и чорба. Вода, вино, боза, салеп, пиво остају део свакодневне исхране док, како Блер Џекел примећује, боза не познаје класне разлике јер је конзумирају сељаци и уметници (стр. 172).

Приче о кромпиру, луку, паприци, купусу и свему ономе што чини део наше свакодневне исхране, у популарном и псеудонаучном дискурсу трансформисане су у читаве митове о древним знањима и пореклу. Ова књига, уз попис намирница и начина на које је затечено становништво говорило о њима, раскринкава бројне мистификације и често до апсурда доведена нагађања. Ослоњена на претпоставку да културног контакта нема без његовог резултата у било ком аспекту културе, *Трпеза за уморне путнике* открива свет контаката, безмало глобалних мрежа које постоје вековима пре но што се почело нагађати о хибридности, мултикултуралности и њиховим резултатима на плану материјалне културе. Као вредан допринос систематизацији грађе и критичком промишљању не тек представа које долазе од путника већ и од „нас самих“, она остаје на трагу Костићевих претходних студија о путописима и путописању.

Сања Лазаревић Радак
Институт за политичке студије, Београд
Е-пошта: sanjalazarevic7@gmail.com

Примљено: 7. 10. 2020.
Прихваћено: 3. 11. 2020.