

Мирјана М. Секулић
Универзитет у Крагујевцу
Филолошко-уметнички факултет
Каџерда за хисториски

ХРАНА У ПУТОПИСИМА: МОГУЋНОСТИ СПОЗНАЈЕ ШПАНСКОГ ИДЕНТИТЕТА

Служећи се постулатима имагологије, која има интердисциплинарни приступ тексту и ослања се на достигнућа других дисциплина, као што су историја, антропологија, етнологија, социологија, итд. у раду се преиспитује слика Шпаније конструисана у путописним текстовима Милоша Црњанског. Рад преиспитује идентитет Шпаније полазећи од схватања путописа као културне праксе која гради слику о другом народу и темељи је на разликама у односу на сопствену културу. Као посебно се истиче запажање путописца о шпанској кухињи, те се тумаче контексти у којима се ови моменти јављају, на првом месту банкети организовани у част страних посетилаца. Исхрана се посматра као социолошки и симболички чин са политичким импликацијама на конструисање идентитета Шпаније као Другог у путописима Милоша Црњанског. Тумаче се односи Шпанаца према страним посетиоцима, истицање гостољубивости као одлике националног карактера, као и њихов избор хране за стране посетиоце, са представљањем регионалних кулинарских разноврсности. Као важни се препознају простори у којима су банкети припремљени, а преко њих идеологија указивања на традиционални а уједно модерни карактер Шпаније.

Кључне речи: храна, путопис, идентитет, Шпанија, Милош Црњански.

ПУТОПИС КАО КУЛТУРНА ПРАКСА

Једна од основних карактеристика путописа је упијање различитих наративних жанрова и стилова. Путопис према дефиницијама спада у мешовиту књижевну врсту (Živković 2001: 145), књижевнонаучну (Solar 2005: 225), документарно-уметничку врсту, на размеђи између књижевности и историје (Deretić 1996: 130). Отуд се истиче да је основни карактер путописа информативни и референцијални, иако чин референцијалности претпоставља и одређену модификацију која открива угао посматрања (Milošević 1990: 60–64). Управо из разлога што су блиски другим жанровима на које се ослањају и које скривају у себи, путописи су погодни за изучавање компаратистичким инструментима, који омогућавају кретање преко граница и интердисциплинарних перспектива (Nusera 2002: 244). Тако нам пружа сазнања корисна за новинарску, антрополошку, социолошку, историјску и друге анализе.

Путопис, осим тога, спада у жанрове сведочења, настоји да буде „знак историје”, те стиче вредност документа и често се користи као историјско сведочанство и активан фактор у проучавању односа између народа (Lopes Estrada 2003: 11). Према Пажоу (2007: 68), путопис представља културну праксу јер шири одређену слику Другог. Путописи се онда повезују са студијама националних идентитета, јер се у њима могу идентификовати они елементи које аутор истиче као значајне за конструисање идентитета (Nusera 2002: 245–246). Посматрач, путописац, конструише слику Другог у свом језичком дискурсу правећи изборе између елемената стране културе које ће описати или нагласити. Тај избор детаља и искустава зависи од схватања сусрета са стварношћу других народа (Gvozden 2003: 458). Путописац се води начелима избора елемената које уноси у путопис, али у сусрету са њима он их и мења, свесно или несвесно, прилагођава им се и преговара са њима (Gvozden 2011: 18). У том конструисању слике Другог посебну пажњу стиче тенденција према костумбризму, јер аутори најчешће сакупљају сликовите и занимљиве детаље о посећеним местима и народу, који чине читање пријатнијим и показују оно што је најистакнутије међу њима (Arbiljaga 2005: 39). Отуд са једне стране говоримо о информативној улози путописа, али са друге и о специфичној визији посећеног места и његових становника, која открива судове аутора о њима.

ПУТОПИС И СЛИКА ДРУГОГ: ИДЕНТИТЕТ КАО РАЗЛИКА

У путописним текстовима долази до изражаја слика Другог као разлике између две културе и два народа. Слика Другог се најчешће конституише у непрестаном поређењу које иде од идентитета ка алтеритету (Mol 2002: 349). Ово питање можемо повезати са новијим деконструктивистичким теоријама, према којима се идентитет не посматра као фиксиран и непроменљив већ као друштвено конструисан, конституисан у релацијама и дијалогу са Другим. Идентитет, такође се може рећи, конструише се у процесу стицања свести о разликама, тј. у односу према другима. То је процес који се одвија преко разлике и како би се консолидовао, потребно му је и оно што остаје изван, односно спољни елементи (Hol 2003: 16). Осим тога што се може посматрати као релациони, идентитет има и ситуациони аспект, јер се проширује у контакту са припадницима других култура. Идентитет појединца, а и заједнице, увек зависи од другог, без ког се не може, па идентитет треба промишљати као друштвени феномен, тј. резултат односа „ми и други” (Ožе 1996: 40). Као битан аспект овако схваћеног идентитета постаје онда оно што се замишља о другима и какав став се има према другима (Ožе 1996: 11–12, 22–23). Идентитет је вишеструк, није дефинисан једном заувек друштвеним и културним системом, већ је склон променама и конфигурише се у процесима преговора током свакодневних интеракција. Друштвени поредак и стварност, како наводи Ивана Спасић (2004: 84–85) у *Социологијама свакодневног живота*, стварају се у свакодневици. У оквирима

свакодневног живота можемо посматрати и сусрет путника странаца и домаћег становништва, будући да у том контексту долази до судара очекиваног са новим и непознатим, на основу чега се ствара одређена слика стварности. Управо у тим моментима се види како удео оних који су унутар друштва тако и оних који су ван тог друштва у производњи идентитетске слике.

Када говоримо о путописима, од посебног значаја за овај жанр као тематизацију сусрета двеју култура и уопште за интеркултурне односе јесте контекст у коме се јавља потреба да се промисли или интензивира питање идентитета. Овакви моменти се препознају када свакодневицу неког места или неког народа прекине долазак странаца пред којима се треба представити, односно којима треба показати сопствени идентитет. У тим ситуацијама долази до свесног промишљања о начину представљања пред другима или до мање свесног избора поступака. Захваљујући рефлексивности сопства учесника у некој ситуацији, ти учесници изнова процењују своју ситуацију и налазе нове облике понашања у складу са очекивањем странаца, које је са друге стране веома често засновано на неким стереотипним сликама или предрасудама. Становници неког места се налазе у улози домаћина, представљача једне културе пред одређеном публиком састављеном од страних посетилаца, те у први план истичу оно што делује егзотично, посебно, несвакидашње и непостојеће у другим земљама или типично не само за своју земљу колико за одређену област или место. У том представљању воде се утисцима и реакцијама страних посматрача којима саображавају своју представу. Из такве интеракције често се конструише слика идентитета у путописима изманипулисана очекивањима и жељом за допадљивошћу или упечатљивошћу, па и сензационалношћу која би се одупрла заборау по повратку у своју земљу.

ХРАНА ИЗМЕЂУ БИОЛОШКОГ И КУЛТУРНОГ: ДРУШТВЕНО-ПОЛИТИЧКИ И СИМБОЛИЧКИ ЧИН

Comer es digerir culturalmente el territorio (R. Delgado Salazar)

У конституисању слике другог народа у путописима једно од значајних места заузима запажање путника о култури исхране посећене земље. Социјална или културна антропологија настоји да укаже да исхрана чак представља један вид „прозора са погледом”, кроз који посматра, упознаје и настоји да схвати ток развоја једног ширег културног скупа идеја (Arnais 2010: 361). Чин исхране се посматра као потпуни друштвени чин у коме све области културе, као и политичке и економске институције, налазе симултани израз и на одређени начин утичу на њега. Из тога произлази да чин исхране може открити природу и структуру успостављеног друштвеног реда. Систем исхране и зависи од других система и утиче на друге системе, као што су политички, економски, по-

родични и културни, а иако ово нису горућа питања путописа, текстови одражавају актуелне друштвене немире и преокупације посећене земље.

Према речима Делгада Саласара (2001: 83), људске групације конструишу друштвене и симболичке односе преко мешавине укуса, мисли, боја, звукова и мисли, односно преко сваког залогаја човек свакодневно живи свој двоструки положај културног и биолошког бића. Свако друштво је кодификовало свет чула и у његовој исхрани су присутне особености те групе. Храна се отуд повезује са друштвеном историјом, као место културолошке разноврсности и идентитета. Према истом аутору, „јести представља културолошки зрело промишљати/варити¹ територију” (Delgado Salasar 2001: 84).

Под утицајем антрополошких студија и развоја социологије свакодневице, све више пажње се посвећује исхрани као друштвеном чину. Исхрана је социокултурни израз, као људска активност друштвено је детерминисана и стиче значење у друштву и одређеном контексту. Социолошки значај поприма и будући да једном обеду могу да присуствују и деле храну особе које се не познају. Георг Зимел у тексту „Социологија хране” објашњава сложен социолошки чин самог тренутка обеда, који посматра као ритуал који је унапред осмишљен и планиран. Отуд стиче значај време када се обедује, шта се обедује, раскошност, обилатост или сиромаштво трпезе, и све то постаје симболички израз друштвених односа. Последица социјализације исхране јесте да трпеза подразумева одређене форме, односно норме понашања и послуживања хране које се намећу појединцима (Zimel 1986: 265), те храна постаје симболички и непосредни израз друштвених вредности. Храна, дакле, постаје друштвени чин са формама припреме и послуживања (Dijas Mendes i Gomes Benito 2005: 23), јер праксе исхране не односе се само на обичаје и понашање појединаца, већ постају друштвене праксе са јасно замишљеном, симболичком и друштвеном димензијом.

Преференце у вези са храном повезане су и контролисане културолошки и друштвено: раса, друштвена класа, религија, образовање, амбијент утичу на избор и сервирање хране. Одговори на питања попут: шта се једе, где се једе, како се једе, како се храна служи, како се осећа неко док једе, какво значење придају храни они који је припремају, итд. постају стога битни моменти у конструкцији слике о националном и/или регионалном идентитету.

У размишљањима о овим питањима културе исхране, као занимљиво гледиште издваја се оно које полази од простора у коме се обедовање одвија. Француски социолог свакодневице Мишел Мафезоли (2004: 53) истиче значај јавних места за исхрану, ресторана, кафеа и уопште простора који пружају могућност ступања у контакт са оним ко се налази у близини, а ко представља алтеритет. Присутни су доступни за комуникацију, а необавезни разговори могу довести до упознавања, превазила-

1 Оригинални цитат је „Comer es digerir culturalmente el territorio”. Реч „digerir” у основном значењу представља: варити, пробавити, те истовремено упућује на поље исхране и промишљања.

жења разлика, удруживања, па и контаминације идејама. Исхрана је у овом случају метафора веза које се стварају међу људима који деле оброк (Mafezoli 2004: 115).

Социјализација исхране се потврђује тзв. ритуалима позивања на обед (*ritos de comensalidad*) или ритуалима интеракције, чија је основна функција зближавање чланова неке групе или заједнице. Циљ овог позивања јесте да они који заједно обедују и на неки начин деле хлеб постају познаници или пријатељи уз често наглашавање њихових друштвених веза (Arnais 2001: 180). Храна стога може бити средство за социјализацију и промовисање друштвених вредности.

Обед или банкет у овом случају је место на ком храна престаје да има само нутритивни карактер да би стекла церемонијалне и друштвене конотације. Преко одређених норми понашања пре и током обеда, успоставља се поштовање међу појединцима које обезбеђује кохезију, омогућује контакт и солидарност (Mauri Sinthago 2010). Мафезоли (2004: 115) нарочито истиче значај афективних елемената током обеда у политичком контексту, будући да дионизијски карактер банкета подразумева пад рационалног и контроле, те директно утиче на осећања присутних, а самим тим и на поруке које се настоје пренети.

ЦРЊАНСКИ У ШПАНИЈИ

Милош Црњански је био један од припадника групе новинара, представника светске штампе, који су позвани да посете Другу шпанску републику 1933. године и својим репортажама посведоче о друштвено-политичкој ситуацији у Шпанији. Саму посету различитим местима по Шпанији организовао је Национални савез за туризам (*Patronato Nacional de Turismo*) као обилазак циљних тачака шпанских туристичких потенцијала². О посетама тим местима сведоче бројне новинске репортаже шпанских дневних листова (*ABC, El Liberal, La Vanguardia*) у којима се нарочито истиче да су страни новинари били лепо дочекани, да је припремљен пригодни програм у њихову част, те да су веома добро угошћени у сваком месту које су посетили³. Како се из текстова Црњанског, а и из шпанских репортажа може приметити, шпанска републиканска власт је придавала велики значај банкетима на које су ови страни посетиоци били позвани.

2 Више података о одласку Црњанског у Шпанију 1933. године видети у тексту „Црњански у Шпанији 1933. године: прилог биографији” у коме се детаљније објашњава улога споменутог Националног савеза за туризам у организацији путовања групе новинара.

3 Неки од навода су следећи: Granada: „Terminada la visita, se les dio un banquete, asistiendo el gobernador civil, el presidente de la Diputación, el cuerpo consular y una representación de la directiva de la Prensa” (*La Vanguardia*, 30.05.1933, p. 27); Alicante: „Irán seguidamente al Casino, donde serán obsequiados con una cena” (*La Vanguardia*, 01.06.1933, p. 23); Valencia: „/.../ serán obsequiados con un café de honor, al que están invitadas las autoridades” (*La Vanguardia*, 02.06.1933, p. 24).

У анализи Црњанских текстова о посети Шпанији намеће се најпре чињеница да се ради о путописном жанру који има тенденцију према уопштавању и истицању типичних одлика друге културе, а с друге опет треба узети у обзир да се радило о званичној посети Шпанији и да је путовање организовао Национални савез за туризам. Отуд описи шпанске гастрономије у доброј мери зависе од организатора путовања, а понуда хране и начин услуживања постају знаци националног карактера и односа Шпанаца према страним посетиоцима.

Храна није само скуп намирница које су припремљене и послужене већ и један систем комуникације. Символички чин банкету придају Влада Републике и њени представници на локалном нивоу, градоначелници и они којима су они дали задатак да приме стране госте на трпезу. Шпански лист *Ла Вангвардија* у репортажи од 31. маја 1933. године о пријему страних новинара у Валенсији наводи: „Aquí serán muy agasajados por la población, por las autoridades y por los compañeros” (*La Vanguardia*, p. 22)⁴. Црњански слично бележи: „Као и друге, према наређењу из Мадрида, и ту нам је општина приредила свечан ручак /.../. Ручак је дат под чувеним палмама, на имању најбогатијег поседника, сењора Хуана Ортес Мираљеса” (Crnjanski 1995a: 487). Црњански такође сведочи о томе да су се на тим организованим банкетима истицале заједничке идеје, националне сличности итд. у циљу међународног зближавања и успостављања међусобног поштовања.

ПРОСТОРИ ХРАНЕ: ИДЕОЛОГИЈА ТРАДИЦИОНАЛНОГ И ТИПИЧНОГ

У разматрању различитих аспеката које са собом носи питање хране у случају банкета као посебно питање намеће се место на коме су се банкети одржавали. Сам простор се претвара у симболичко оруђе које артикулише садржаје саме културе (Finol 2006). Међу просторима које описује Црњански као уоквирене улогом места обеда на првом месту појављују се *парадори*⁵, тј. одмаралишта на планинама, а затим имања богатих велепоседника.

Сваки од тих простора носи одређено значење које се учитава у представу о Шпанији и шпанском народу. Парадори, хотели на планинама који су се почетком 20. века рекламирали и популаризовали у туристичким водичима, били су стециште богатих, који су им једино имали могућност приступа. Црњански је посетио парадоре на планини Гредос, у градићу Убеда, Сјудад Родриго, Оропеса, итд., јер сви они су били, у периоду када је Црњански боравио у Шпанији, под руководством државе, односно Националног савеза за туризам, који је и организовао посету страних новинара. Циљ ове организације био је

4 „Овде ће бити веома почашћени од стране народа, власти и пријатеља” (превод аутора текста).

5 Ову реч која у шпанском језику означава хотелско одмаралиште Црњански преузима и користи у оригиналу у својим текстовима.

промовисање хотела и туристичких потенцијала Шпаније, а парадори су идеолошки осмишљени тако да су одражавали чист шпански традиционални карактер, док су истовремено пружали удобност модерног живота (Moreno Garido 2005: 36). Традиција се истицала како би се потврдио шпански идентитет, а модерно да би се указало на то да је Шпанија следила европске и светске токове напретка, будући да је питање шпанске заосталости била слаба тачка ове земље још од 18. века и нарочит развој је имало током првих деценија 20. века. Управо ће овакав однос традиције и модерног, оличен у амбијентима планинских одмаралишта, утицати на слику Шпаније коју је Црњански представио у својим путописима. У путописима Црњанског о Шпанији приметна је брига за нестанак шпанске традиције са упливом страних елемената и модернизацијом, те се инсистира на опстајању њеног традиционалног карактера, са истицањем сеоског и руралног.

У периоду кризе и редефинисања идентитета, чиме је обележен шпански почетак 20. века, тражи се аутентичност, а један од начина за њено постизање била је храна у традиционалној припреми. Исхрана се повезује са обичајима и традицијом, те је шпанска индустрија туризма, а пре свега Национални савез за туризам, подстицала идеју о оригиналности типичних шпанских јела. У самим путописима, у којима се идентитет као аутентичан гради на разлици у односу на другог, истакнуто место онда налази локална гастрономија као тачка привлачности за туристе и странце.

Будући да се ради о путопису чија је једна од одлика избор елемената стране културе који се описују, уопштавање особина, истицање типичних момената за неку земљу, народ, област или место, у текстовима Црњанског се, упркос појединим готово залуталим спомињањима кафе, вина и других елемената гастрономије који нису искључиви за Шпанију, посебна пажња посвећује ономе што је типично шпанско у исхрани. Томе доприносе и сами шпански домаћини, који у знатној мери управљају погледима страних посетилаца тиме што праве избор онога чиме ће се представити, те им сервирају своја типична јела. Све што се сервира страним гостима можемо посматрати као знаке који носе одређена значења. Свако јело се пажљиво бира и у складу са оним ко ће бити угошћен. Ниједан елемент у систему припреме, позива и самог банкета није изолован и без унутрашње логике. Критеријум избора је реакција туристе и потврда шпанске аутентичности, односно шпанског гастрономског идентитета.

У путописним текстовима Црњански полази од идеје оригиналности и посебности шпанске гастрономије, али у самом сусрету са храном, ове претпоставке бивају подвртнуте преиспитивању. Наиме, очекивања Црњанског и обећања шпанских водича упућивали су на нешто ново, непознато и чак егзотично у шпанској кухињи, увек специфично за одређену област Шпаније. На пример, према репортажи у листу *Ла Вангвардија*, у Мурсији су страни новинари угошћени типичним мур-

сијским ручком⁶. У Валенсији их је чекао ручак у форми типичне паеље⁷. У Кадису, како наводи Црњански (1995а: 470): „Ракови, вина, воће, печења, слаткиши на столовима”. У варошици Сјудад де Родриго: „Јели смо ракове, пилав, јаја пржена и прасе” (Crnjanski 1995а: 456). Пошто се претпоставља да странци желе да испробају нешто што не познају и што је део само шпанске културе, храна им се припрема на тај начин. Како сведочи Црњански у тексту „Атенео де Мадрид” његов „шпански пријатељ” је желео да му покаже нешто непознато, шпанско и обећавао је изненађење. Црњанском се обећава шпански специјалитет из Сеговије, међутим, испоставља се да је у питању прасе на ражњу. Шпански „ароз” из Валенсије, односно паељу, Црњански препознаје као ђувеч. Као последњи пример потраге за оригиналном шпанском кухињом Црњански наводи наду да ће шпански слаткиш бити „нешто непознато” (Crnjanski 1995а: 428). Међутим, тај слаткиш је, како наводи Црњански, „наша алва”. Специјалитет из Аликантеа, којим су се, према речима Црњанског, хвалили Шпанци као посебном послastiцом, типичном за овај крај, јесте нешто познато и у српском систему укуса. Очекивања необичне или егзотичне хране завршавају се препознавањем кулинарских сличности међу народима.

Поређењем елемената стране стварности са оним што је у циљној читалачкој култури познато, аутори путописа активирају слике које су већ латентно присутне у читаочевој свести или надградњом стварају неке нове те на тај начин конструишу идентитетски оквир Другог. Црњански у описима шпанске гастрономије настоји да истакне оно што би за његову публику било занимљивије, те најпре тражи елементе различитости у односу на српску кухињу са којом и пореди своја запажања о шпанској. Отуд и његово разочарање када се испостави да је шпанска послastiца заправо алва, да је шпанско прасе српско печење или шпански „ароз” домаћи пилав. Међутим, познаваоцима шпанске кухиње јасно је да је Црњански избрисао разлике које постоје између прасета из Сеговије (младо прасе без костију) и српског прасета на ражњу, између валенсијанске паеље и српског ђувеча. Аналогија је, свакако, постигнута.

У описима традиционалних елемената шпанске културе, нарочито обичаја у руралним крајевима Шпаније, Црњански се осврће на различите аспекте сусрета са њима, од описа простора до утисака о људима које виђа и упознаје. Тако се у први план истичу моменти повезани са гостољубивошћу Шпанаца, на пример, домаћини који путнике у врело лето дочекују чашом хладне воде (Crnjanski 1995b: 577), а нарочито сељаштво, које у Црњанским текстовима стиче највећу важност и описује се као посебно гостопримљиво. Обичај који Црњански бележи као парадигму овог слоја је испијање вина из меха: „Пио сам са сељацима из меха, у једној крчми у Убеди” (Crnjanski 1995а: 485). Исти друштво-

6 „/.../ en el huerto de Baldomero Hernández fueron obsequiados con una merienda típica murciana” (*La Vanguardia*, 01.06.1933, p. 27)

7 „/.../ han sido obsequiados con un almuerzo a base de la típica paella” (*La Vanguardia*, 03.06.1933, p. 23).

ни слој неретко стиче атрибуте веселе, али напаћене расе. У рукописним текстовима посвећеним посети Канделеде, мале варошице у близини Саламанке, Црњански бележи: „Доцније настаје велико жвакање печене прасетине, а неки нам сељаци прилазе, са мехом на рамену и точе нам, из меха, вино. Тако, из једне пуне, кастилијанске, Шпаније, дођосмо у једну, плодну, веселу, сељачку Шпанију” (Crnjanski 1995b: 585). У наведеним примерима се види како се питање хране и пића у путопису претвара у пуко полазиште или изговор за шире описе шпанске културе и представљање шпанског националног карактера. Храна и пиће, као и обичаји или поступци који прате служење хране и пића постају симптоми националног карактера и шпанске културе уопште.

Што се тиче самог сервирања хране, Црњански не заобилази описе особа које послужују храну гостима. Према његовим речима, основни утисак је да је све традиционално али префињено: „Ово је визија једне старе, сеоске, али богате и господске Шпаније” (Crnjanski 1995b: 577). Црњански примећује и бригу домаћина за визуелне утиске сервирања хране, те у први план истиче да се ради о младим девојкама, сељанкама, а при том „лепотицама” које служе храну гостима. Остаје питање да ли се ради о свесној манипулацији чулима гостију, те се скреће пажња на лепоту шпанске жене, коју Црњански свакако описује као изванредну у својим путописима, како би се позитивни утисци чула вида пренели на чуло укуса. Мотив може бити и жеља шпанских домаћина да покажу да упркос традицији, која се огледа и у храни и у народној ношњи девојака, у сеоским срединама тежи се елеганцији и префињености. Шпански домаћини на овај начин стварају слику споја старог и новог, традиционалног са напредним, заосталог и модерног, како то препознаје Црњански, и у том избору момената повезаних са ситуацијама у којима се служи храна препознају се они које Црњански и иначе поставља за темеље слике шпанског идентитета.

ПРОСТОРИ ХРАНЕ: БАНКЕТИ И ПОЛИТИКА

Простор у ком су страним новинарима приређивани банкети одражавају друштвене односе у Шпанији. За организацију банкета били су задужени градоначелници и најбогатији велепоседници у месту. На ручку у Кадису, како Црњански примећује, богати властелин је приредио раскошну трпезу, али са приметним одсуством ауторитета за столом, подређен градоначелничковој вољи и одлуци. Онај који угошћава такође не мора да познаје своје госте, вођен је идеологијом гостопримства или је у обавези да то учини. Храна тако постаје друштвени и идеолошки чин чији је циљ успостављање позитивних интеркултурних односа са другим земљама преко угошћавања њених представника.

Зимел (1986: 265) наводи да је основ заједничке трпезе припадност истој групи, односно, потврда припадности. Трпеза постављена у част страних новинара јесте место привилегија и показује постојање друштвене хијерархије, будући да јој присуствују само страни новинари

и домаћин. Чин заједничког обеда је симболички чин у више аспеката – привилегија, гостопримство, дељење у тешким временима, иако постоје индиције о наметању услужности од стране власти и са јасним идеолошким циљевима.

О томе да је од пресудног значаја ко дели трпезу, показује и пример сељака који на наредбу градоначелника успева да се испење на палму и покаже своју вештину, али чије способности нису довољне да би затим био позван и за трпезу. Како наводи Зимел (263–264), храна је једини аспект у људском животу који функционише тако да оно што појединац једе, то други не може, односно, да би један јео, други морају тог истог да се одрекну. Егоизам исхране онда парадоксално прати жеља за здруживањем, за дељењем трпезе.

У таквом амбијенту Црњански поставља питање солидарности. Напазећи се међу страним новинарима које, према њему, интересују само политичке и друштвене сензације, а истовремено уживајући у привилегијама које је као део те групе имао, Црњански се осврће на тему друштвених хијерархија, неједнакости и лошег положаја сељака и нижих класа у Шпанији. Отуд описује сцену којом илуструје контраст раскошног ручка и успећа слуге на дрво, који након тога није знао како да се понаша пред присутнима и тек на позив Црњанског, срамежљиво, прихвата једну поморанцу. Домаћин не показује интересовање за дотичног сељака самог по себи, али га користи за демонстрирање његових физичких способности, тј. сељак је његово оруђе за похвалу шпанских вештина, али не и личност чиме јасно показује постојање јаза између виших и нижих друштвених класа. Сами банкети, али и уопште програм путовања, усмерени су на богатство шпанске архитектуре, сликарства, историје, гастрономије, док се скреће поглед са друштвених неравноправности, незавидног положаја сељаштва, друштвених немира и конфликта.

Основна идеја пријема страних новинара, како о томе сведоче шпански дневни листови који су испратили њихов боравак у Шпанији, јесте да се страним посетиоцима укаже поштовање, те да се шпанска власт потрудила да их упркос кризи што боље и обилније угости: од кафе, чаја или вина са званичницима, преко разних приредби и ручкова/вечера припремљених њима у част. Показује се великодушност народа који је у тешкој друштвено-политичкој ситуацији али дели са својим посетиоцима оно што поседује. Такође се инсистира на отворености према другим земљама и важности слике која се оставља у светској јавности.

ШТА ШПАНЦИ ЗАИСТА ЈЕДУ?

Путописи обично занемарују „обично” у корист „необичног” или „егзотичног”, тј. истичу оно што представља разлику између земље порекла и посећеног места. То онда често подупире стереотипе и искривљене слике друштвене стварности, па треба сагледати и оне аспекте свакодневице које бележи путописац а да то нису неке необичне нити

егзотичне појаве и у њиховом односу пронаћи елементе који најпогодније одражају стварност посећене земље.

Из поменутих примера се види како сами Шпанци, као домаћини страним посетиоцима, указују на оне елементе своје културе које желе да странци запамте или по којима желе да их идентификују: странцима се нуде регионални кулинарски специјалитети. Зато је и слика Шпаније коју путници конструишу о њој делимично подређена ономе што Шпанци сами сервирају: паеља, млада прасетина, вино из меха, алва, итд. по којима сами Шпанци препознају одређене области своје земље.

Иако Црњански настоји да у Унамуновом маниру трага за шпанском интраисторијом, односно да спозна тајне шпанског свакодневног живота, он нам не оставља детаљне податке о шпанској кухињи изван ограниченог погледа туристе. Једино нам указује на регионалне специфичности шпанске кухиње и сличности шпанских специјалитета са нашом домаћом кухињом. Отуд, ми не сазнајемо шта ти исти Шпанци једу у интимним оквирима свог дома, али видимо чиме се представљају странцима који их посете.

У текстовима Црњанског информативни аспект узмиче пред осталим елементима путописа и прелази у други план. Отуд нема података о припреми хране у Шпанији, нити систематског резимирања одлика исхране. Храна постаје само средство за изрицање ставова о култури и националном карактеру Другог. Шпанија се у речима Црњанског открива као регионално условљена и разноврсна, но упркос великим очекивањима егзотично страног као и шпанским представљањем производа као специфичних, Црњански у највећем броју случајева одриче шпанском начину исхране оригиналност и налази блиске везе са припремом хране на просторима свог порекла. На тај начин се и разбија мит о аутентичности унутар дискурса о шпанском кулинарском идентитету.

У случају Црњанских путописа храну не можемо да посматрамо у терминима задовољавања биолошке потребе већ у терминима посредовања између Шпаније и њених посетилаца, званичника испред других земаља. На основу анализираних путописа остаје се без великих детаља слике културе исхране у Шпанији, међутим, препознаје се њен симболички садржај у функцији откривања идентитета Другог. Шпанска кухиња, онако како ју је перципирао и представио Црњански, упућује на дубље промишљање о њеном значају на разним нивоима идентитета: економском, географском, политичком, интеркултурном... Дакле, није од пресудног значаја укус хране и сама храна колико друштвени и културолошки елементи који прате оброке. Као основна улога хране намеће се социјализација преко организованих банкета, удруживање, дељење идеја, а затим и истицање гостољубивости као кључне одлике шпанског националног карактера. Храна постаје нека врста комуникације: саопштава се странцима да су добродошли у Шпанију, да ће се са њима поделити храна упркос временима кризе на националном нивоу. Храна је „истовремено и политичко питање, јер се у односу према (ис)храни може

и те како демонстрирати идеологија и политичка оријентација” (Ђерић 2013: 56). У неком ширем смислу, на основу путописа Црњанског о Шпанији, може се говорити о инструментализацији исхране у промоцији мира, раскоши, богатства земље и гостопримству њених становника.

Листа референци:

- Arbiljaga 2005: I. Arbillaga, *Estética y teoría del libro de viaje: el 'viaje a Italia' en España*, Málaga: Analecta Malacitana
- Arnais 2010: M. G. Arnais, Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social, *Physis, Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, 20/2, 357–386.
- Delgado Salazar 2001: R. Delgado Salazar, Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo, *Estudios de Asia y África* XXXVI/1, 83–108.
- Deretić 1996: J. Deretić, *Put srpske književnosti*, Beograd: Srpska književna zadruga.
- Dijas Mendes i Gomes Benito 2005: C. Díaz Méndez y C. Gómez Benito, Sociología y alimentación, *Revista Internacional de Sociología* 40, 21–46.
- Ђерић 2013: G. Ђерић, Hrana – priča našeg života: prilog studijama hrane i antropologiji ukusa, *Etnoantropološki problemi* 8/1, 41–59.
- Finol 2006: J. E. Finol, Rito, espacio y poder en la vida cotidiana, *DeSignis* 9, 33–43.
- Gvozden 2003: V. Gvozden, Gradovi i himere Jovana Dučića i tradicija evropskog putopisanja (Ka poetici srpskog putopisa), *Zbornik Matice Srpske za književnost i jezik* 51/3, 649–663.
- Gvozden 2011: V. Gvozden, *Srpska putopisna kultura 1914–1940 (Studija o hronotopičnosti susreta)*, Beograd: Službeni glasnik.
- Hol 2003: S. Hall, Introducción: ¿quién necesita „identidad“?, en: S. Hall y P. du Gay (eds.), *Cuestiones de identidad cultural*, Buenos Aires: Amorrortu, 13–39.
- Lopes Estrada 2003: F. López Estrada, *Libros de viajeros hispánicos medievales*, Madrid: Ediciones del Laberinto.
- Maury Sinthago 2010: E. A. Maury Sintjago, Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antro-po-semiótico de la alimentación, *Gazeta de antropología* 26/2.
- Mafezoli 2004: M. Maffesoli, *El tiempo de las tribus*, México: Siglo XXI editores.
- Milošević 1990: N. Milošević, *Ideologija, psihologija, stvaralaštvo*, Beograd: Beletra.
- Mol 2002: N. Moll, Imágenes del „otro“. La literatura y los estudios interculturales, en: A. Gnisci (ed.), *Introducción a la literatura comparada*, Barcelona: Crítica, 347–389.
- Moreno Garrido 2005: A. Moreno Garrido, Turismo de élite y administración turística de la época (1911–1936), *Estudios turísticos* 163–164, 31–54.
- Nusera 2002: D. Nucera, Los viajes y la literatura, en: A. Gnisci (ed.), *Introducción a la literatura comparada*, Barcelona: Crítica, 241–289.
- Ože 1996: M. Augé, *El sentido de los otros. Actualidad de la antropología*, Barcelona, Buenos Aires, México: Paidós.
- Pažo 1994: D-H. Pageaux, De la imagería cultural al imaginario, en: P. Brunel e Y. Chevrel (eds.), *Compendio de literatura comparada*, Madrid: Siglo XXI ediciones, 101–131.

- Pažo 2006: D-A. Pažo, *Od multikulturalizma do interkulturalnosti*, u: Lj. Subotić (ur.), *Susret kultura*, Novi Sad: Filozofski fakultet, 23–29.
- Pažo 2007: D-H. Pageaux, *El corazón viajero (Doce ensayos sobre literatura comparada)*, Lleida: Pages editors.
- Sekulić 2016: M. Sekulić, Crnjanski u Španiji 1933. godine: prilog biografiji, *Liceum* XXII/16, 251–259.
- Solar 2005: M. Solar, *Teorija književnosti*, Zagreb: Školska knjiga.
- Spasić 2004: I. Spasić, *Sociologije svakodnevnog života*, Beograd: Zavod za udžbenike i nastavna sredstva.
- Crnjanski 1995a: M. Crnjanski, *Putopisi I*, Beograd: Zadužbina Miloša Crnjanskog, BIGZ, L'Age d'Homme.
- Crnjanski 1995b: M. Crnjanski, *Putopisi II: Putevima raznim*, Beograd: Zadužbina Miloša Crnjanskog, BIGZ, L'Age d'Homme.
- Zimel 1986: G. Simmel, Sociología de la comida, en: *El individuo y la libertad. Ensayos de crítica de la cultura*, Barcelona: Península, 263–270.
- Živković 2001: D. Živković (ur.), *Rečnik književnih termina*, Banja Luka: Romanov.

Mirjana M. Sekulić

FOOD IN TRAVELOGUES: THE POSSIBILITIES OF COMPREHENDING THE SPANISH IDENTITY

Summary

Relying on the tenets of imagology, which is based on an interdisciplinary approach to text and uses theoretical elements of other disciplines, such as history, anthropology, ethnology, sociology, etc., this paper examines the image of Spain built in the travel stories of Miloš Crnjanski. The identity of Spain is questioned starting from the travelogue as a cultural praxis which constructs the image of another people and bases it on the differences in relation to the culture of origin. We pay particular attention to the traveller's observation of Spanish cuisine and interpret the contexts in which those moments appear, especially the banquets prepared in honour of foreign visitors. Food is seen as a sociological and symbolic act with political implications on the construction of the identity of Spain as the Other in the travel accounts of Miloš Crnjanski. We interpret the attitude of Spaniards towards foreign visitors and the emphasis of hospitality as a feature of their national character, as well as their choice of food for visitors, with the representation of regional culinary diversity. We recognize the importance of spaces in which banquets are given as an ideological means of pointing out the traditional and at the same time modern character of Spain.

Keywords: food, travelogue, identity, Spain, Miloš Crnjanski

Примљен 23. фебруар 2017. године
Прихваћен 7. март 2017. године