

Carlo Petrini
Dobro, čisto, pravedno: Načela nove gastronomije

Naslov izvornika
Buono, pulito e giusto: Principi di nuova gastronomia

Copyright © 2005 Giulio Einaudi editore s.p.a., Torino

Prevela s talijanskoga
Anđelija Klarić Šlogar

Dizajn naslovnice
Jelena Radmanović

Ilustracija na naslovnici
Shutterstock

Urednik
Neven Antičević

Carlo Petrini

Dobro, čisto, pravedno

NAČELA NOVE GASTRONOMIJE



ALGORITAM

Zagreb, veljača 2013.
prvo izdanje

Ambicija ove knjige je da razvije zamisli, obogati znanja i probudi strasti. Dogodi li se sve to, za to je dobrim dijelom zaslužan i Carlo Bogliotti, koji je posljednje tri godine sa mnom dijelio ove misli, te mi je uvelike pomogao u pisanju ovoga teksta. Želim mu izraziti svu svoju zahvalnost zbog nesebična truda.

I. Nimalo smirujući prikaz

U svako poglavlje kanim uvrstiti niz tekstova koje ću, zbog jednostavnosti, nazvati *Dnevnici*. Riječ je o proživljenim iskustvima autora ovih redaka koja su ispriповijedana u prvome licu. Uvrstit ću ih jer je riječ o zornim primjerima za raznovrsna teoretiziranja koja donosim u ovoj knjizi, te zato što smatram da se kompleksna materija poput gastronomije mora služiti neposrednim spoznajama, putovanjima, kontaktima s tuđim kulturama ili vlastitim najdubljim korijenima. Ne može se postati gastronomom samo čitanjem knjiga: potrebna je praksa, znatiželja, treba osjetilno iščitati stvarnost u dodiru sa što je više moguće raznovrsnosti, razgovarajući s ljudima, kušajući. Ne može se postati gastronomom ni samo odlaženjem u restorane: treba upoznati seljake, ljude koji proizvode i utječu na hranu, one koji muku muče da bi sustav proizvodnje-potrošnje postao pravedniji, održiviji i ugodniji.

Zahvaljujući svome poslu imao sam sreću i proživio mnoga iskustva, i svako je od njih znatno utjecalo na moje mišljenje i na razradu ideja koje ćete pročitati. Volim o njima pripovijedati, mislim da su korisna za knjigu i siguran sam da će čitatelj shvatiti zašto.

Uostalom, to su trenuci koji su obilježili moj put, kako životni tako i misaoni; ovim pričama kao i ljudima koji u njima sudjeluju dugujem znatan dio sadržaja ove knjige.

Dnevnik 1. Paprike i tulipani.

Godine 1996. zatekao sam se, kao što mi se često događa, na putu na državnoj cesti SS 231 koja povezuje Cuneo i Asti, a prolazi kroz Bra, provincijski gradić u kojemu stanujem i gdje se nalazi sjedište međunarodnog pokreta Slow Food. I dan-danas, unatoč tomu što je upravo u tijeku izgradnja autoceste koja će povezivati ta dva središta regija, taj je prometni komadić asfalta koji prolazi južnim Pijemontom pomalo naša jedina veza s ostatkom Italije. Vodi prema istoku, a kad god putuješ u Milano ili u središnju Italiju, moraš njime proći.

Južni je Pijemont povijesno okrenut poljoprivredi, tu su povijest obilježile glad i oskudica, a ubrzo i bogatstvo dolaskom male industrije i uspostavom gotovo savršenog kruga koji čine visokokvalitetna poljoprivredna proizvodnja – u kojoj se ističu neka od najkvalitetnijih talijanskih vina, izvoz tih proizvoda i međunarodni turizam u ekspanziji, privlačan zbog iznimne ljepote pojedinih brdovitih krajolika i zbog objektivno istinskih i pravih eno-gastronomskih divota.

Državna cesta SS 231 prolazi kroz ta područja, te je, osim što je poznata po svojoj neudobnosti, postala na neki način simbol blagostanja koje "se dogodilo" mome rodnome kraju. Uz tu se prometnicu nižu industrijske hale, trgovački centri i veliki supermarketi koji su najveći arhitektonski užas koji si čovjek može zamisliti. Tek uz pojedine dionice još odolijevaju rijetki staklenici u kojima se i dalje uzgaja. Depresivno je prolaziti tom pustoši, među ostalim i zato što te ta spora cesta svaki put navede na duga razmišljanja o aspektima "razvoja".

Uzduž SS 231 – dovoljno je malo skrenuti s te prometnice – zastupljenost restorana i tradicionalnih gostionica u kojima se poslužuju isključivo lokalna jela prilično je velika usporedimo li je s ostatkom Italije; mogu reći da sam upravo tu kao samouk počeo proučavati gastronomiju, a najboljim kuharima, kuharicama i poljoprivrednicima toga kraja dugujem osnove svojih znanja iz gastronomije.

No vratimo se onom danu iz 1996.: na povratku kući zaustavio sam se kod ugostitelja kojeg nisam vidio nekoliko godina, a koji je

znao spraviti legendarnu *peperonatu*¹. Želio sam je opet okusiti da se okrijepim od iscrpljujućeg putovanja koje se bližilo kraju; međutim, krajnje razočaran, konzumirao sam užasno jelo, posve neukusno. *Chefove* su vještine bile potpuno neupitne, no ipak sam tražio da mi objasne kako je moguć takav pad u kvaliteti okusa. Prijatelj mi je objasnio kako više ne rabi sirovinu koju je prije koristio u *peperonati*, a koja je prizivala moje olfaktivno-okusne uspomene: četvrtaste paprike iz Astija, mesnatu, mirisnu i ukusnu sortu koja se gotovo više nije uzgajala u tome kraju, te je umjesto njih rabio paprike uvezene iz Nizozemske. Uvozili su ih jer su bile jeftinije, iz intenzivna uzgoja, hibridnih sorti da bi što bolje izgledale, kričavih boja, savršene za izvoz ("u kutiju stanu točno 32 paprike, ni više ni manje, a sve su lijepe i uvijek iste", rekao je), no tragično neukusne.

Spoznavši da slavna *peperonata* više ne postoji, vratioh se na cestu za Bra. Prolazeći dionicom državne ceste uz koju se još uvijek nalaze staklenici, poželjeh se zaustaviti: ondje su nekoć rasle četvrtaste paprike iz Astija! Što se, dovruga, sada ondje uzgajalo pod tim najlonskim krovovima? Naišao sam na poljoprivrednika koji mi je potvrdio da se upravo ondje, do prije nekoliko godina, uzgajalo to fantastično povrće. No sada više nije; te mi reče u dijalektu: "Ne isplati se. Nizozemske su mnogo jeftinije pa naše više nitko ne kupuje! Zahtjevno ih je uzgajati, uzaludan trud!" "Ali", odgovorih, "što onda sada ovdje uzgajate?" nasmijehio se: "Lukovice tulipana! Pa ih šaljemo da cvatu u Nizozemsku!"

Ustuknuo sam. Mogao sam rukom dotaknuti paradokse agroindustrije u kombinaciji s takozvanom globalizacijom: paprike što prelaze granice i brda u zamjenu za tulipane; amblemske vrste dvaju obrađivanih područja međusobno udaljenih više od tisuću kilometara preokrenule su naglavce dva poljoprivredna običaja za koja su bile tipične i, očito, dobro ukorijenjene u izvornim ekosustavima; divna vrsta paprika koja izumire; posve uništen tradicionalni recept; onečišćenje tko zna kakvih razmjera zbog pesticida, umjetnih gnojiva i, nadasve, ispušnih plinova koje u atmosferu ispuštaju veliki kamioni i ostala prijevozna sredstva što kruže Europom.

¹ *Peperonata* je jušno jelo koje potječe iz Emilije Romagne a danas se spravlja u cijeloj Italiji na razne načine. *Peperonata* iz Pijemonta je osobito ukusna i "al dente" zahvaljujući mesnatoj i slatkoj paprici "četvrtaste sorte iz Astija".

Taj dan bilježim kao datum kad sam se počeo baviti *ekogastronomijom*: primarna se sirovina mora uzgajati na održiv način, a biološku raznolikost, te prehrambene i proizvodne lokalne tradicije treba zaštititi po svaku cijenu.

Dnevnik 2. Tehuacán.

U ljeto 2001. tijekom jednog me putovanja put odveo prvo u San Francisco, gdje se održavao 1. nacionalni kongres Slow Fooda SAD-a, a onda u Meksiko, za čiju zemlju i kulturu sam veoma vezan a gdje odavno nisam bio. Ondje sam se neko vrijeme zadržao u Saveznom okrugu, u golemom Ciudad de México, gdje sam uvidio u kakvoj krajnjoj bijedi žive milijuni, izbjegli sa sela nakon što su prodali ono malo zemlje u svom posjedu te zakrčili predgrađa u potrazi za tko zna kakvom srećom. Mala obiteljska poljoprivreda koja im je omogućavala sredstva za opstanak više nije isplativa: obližnje Sjedinjene Američke Države stvaraju privid svojim blještavim proizvodima te potiču stvaranje novih potreba, no bilježimo pojavu prije svega invazivne metode industrijske poljoprivrede koja smanjuje potražnju za radnom snagom i otežava opstanak izvan začaranog kruga (koji čine komercijalizacija sjemena, pesticida i umjetnog gnojiva: sve međusobno "povezani" proizvodi) koji su nametnule multinacionalne kompanije, a koji osiromašuje tradicionalna znanja poljoprivredne civilizacije stvarana kroz tisućljetnu povijest.

U Meksiku, gdje su civilizacije prije Kolumba domesticirale kukuruz i mnoge druge proizvode koji su danas osnova svakodnevne prehrane milijuna ljudi diljem svijeta, biološka raznolikost još je uvijek rekordna. Zadržimo li se samo na kukuruzu, čuo sam da su gotovo 80% vrsta, više od tisuću autohtonih koje su se stoljećima razvijale u savršenom skladu s raznolikim meksičkim ekosustavima, patentirale strane multinacionalne kompanije u potrazi za novim hibridima.

Danas su te autohtone vrste postupno zamijenjene upravo američkim hibridima, koji traže veću količinu vode (problem vodnih resursa u mnogim je područjima Meksika upravo tragičan) a i znatno

su bezvrednije s nutricionističkog aspekta, kao i što se tiče okusa. *Tortillas* od kukuruza namočenog u vodi s malo vapnenca (zbog visoke zasićenosti kalcijem u tako često rabljenoj namirnici, u Meksiku su do prije pedeset godina bili potpuno nepoznati problemi sa zubima) bile su – a djelomice su i dan-danas – kućni proizvod, koji su žene vješto spravljale, bogate raznovrsnim okusima već prema vrstama kukuruza koji se rabio. Gastronomski je to specijalitet koji ne smijemo podcijeniti jer zajedno s bezbroj drugih iz tradicionalne kuhinje Indiosa, a svaki se temelji na autohtonim proizvodima, čini meksičku gastronomiju jednom od najkompleksnijih na svijetu².

Rasprostranjen intenzivni uzgoj kukuruza ugrožava i ostale biljne vrste, recimo amarant. To je povijesna žitarica, uz grah i kukuruz činila je osnovu prehrane Azteka, čiji su uzgoj zabranili već prvi kolonizatori jer su je povezivali s ljudskim žrtvama koje su bile dio obrednog rituala tih civilizacija. Amarant je postao vrlo rijedak, progresivno zaboravljen kao kultura za uzgoj kod lokalnih poljoprivrednika: šteta, jer to nije samo biljka kojoj je dovoljno malo vode za opstanak, nego je i namirnica koja može idealno zaokružiti oskudnu seljačku prehranu³.

² Na ovom području posebno se istaknuo José N. Iturriaga, sin eminentnog povjesničara, Joséa E. Iturriaga, i žene koja je strastveno voljela hranu, rođen je u Ciudad de México 1946. Nakon što je diplomirao povijest i ekonomiju, počeo je raditi za meksičku vladu, a na tome je poslu proveo 28 g. Zbog posla je obišao cijelu domovinu i zadovoljio svoju strast prema putovanjima, što ga je motiviralo da pročita primjedbe stranaca koji su stoljećima posjećivali Meksiko. Od tih je istraživanja sastavio uglednu bibliografiju u više tomova. Sredinom šezdesetih godina, Iturriaga počinje istraživanje koje ga je strasno zaokupilo, istraživanje o hrani na cesti i domaćoj kuhinji. "Moje su knjige tržnice", tvrdi, "moji su arhivi ceste." Znatan dio desetaka knjiga i bezbrojnih članaka koje je napisao odnosi se na hranu; a svi govore o ljudima, geografiji, ekonomiji i njegovoj domovini. Od 1994. do 2001. Iturriaga je vodio sve projekte koje je financirala meksička vlada, a odnosili su se na umjetnost i pučku kulturu Meksika, budući da je bio generalni direktor odsjeka *Dirección General del Cultura Populares* pri Meksičkom državnom odboru za kulturu i umjetnost. Tijekom šest godina koliko je bio na toj funkciji uspio je udovoljiti svim svojim strastima, mobilizirajući na stotine djelatnika odsjeka koji su detaljno proučili 31 meksičku državu na osnovi njegove provjerene istraživačke metode. Taj je napor iziskivao studiozno proučavanje tijekom kojeg su na vidjelo izišli rijetki i nepoznati tekstovi. Još je važniji aspekt istog istraživanja očuvanje recepata koji dotad nisu ni na koji način dokumentirani kao i skupljanje podataka o biljkama i prehrambenim proizvodima koji su mogli pasti u zaborav zbog procesa urbanizacije i internacionalizacije novih naraštaja Meksikanaca. Ekipa na čelu s Iturriagom objavila je 54 toma o brojnim aspektima domorodačke prehrane kao i one uvozne. To je djelo kamen medaš, od temeljnog značaja za upoznavanje gastronomskog naslijeđa Meksika.

³ Usp. doprinos Carla Bogliottija na www.slow-food.it/img_sito/PREMIO/vincitori2002/pagine_it/Messico_02.html; ili u časopisu "SlowArk" XXXV (studen 2002.), str. 47.

Tog sam se ljeta, dakle, uputio u Tehuacán, u državu Puebla, da se upoznam s izvanrednim projektom – toliko izvanrednim da osvoji nagradu Slow Fooda za zaštitu biološke raznolikosti 2003. – kojemu je cilj povratak uzgoju amaranta u jednome od najsiriromašnijih područja Meksika, u kojemu se pustinja neumoljivo širi. Projekt Quali, koji je zamislio i vodio Raúl Hernández Garcíadiego, među ostalim usklađen je i s nacrtom za obnavljanje vodnih resursa, koji smatram genijalnim i koji se oslanja na nekoliko mudrih dosjetki drevnih stanovnika toga kraja.

Posjetio sam maleno obiteljsko imanje, da vidim koliko se konkretno cijeni amarant i da čujem osobno od seljaka što misle o tome projektu. Bio sam u društvu mjerodavnih ljudi iz Qualija, mojih suradnika i Alicije De Angeli, poznate kuharice iz Ciudad de Mexica koja strastveno proučava indijanska meksička jela, te ih onda vješto spravlja u svome restoranu.

Siromaštvo obitelji koju smo posjetili bilo je očito, no i vrlo dostojanstveno, a njezini su članovi bili zadovoljni što su našli biljku, amarant, koja je bolje rasla i na kojoj su imali bolju zaradu nego na kukuruzu. Kuća je bila skromno opremljena, djeca su trčkarala po malenome gumnu na kojemu su stršili odbačeni predmeti, boce Coca-Cole, prazne vrećice Pan Bimba⁴.

Malo polje amaranta bilo je smješteno vrlo blizu kuće i dok smo se vraćali prema njoj nakon obilaska tih raznobojnih biljaka, čuo sam zanimljiv razgovor koji su vodile Alicia De Angeli i seljakova supruga, naša domaćica. Obje su zastale uz rub kratke staze kojom smo prolazili. Bilo je drača duž cijele staze: zapravo je cijela kuća bila okružena dračem. Zanimanje dviju žena (obje kuharice, no međusobno vrlo različite, kakva suprotnost gledati ih ovako zajedno, jedna bjelkinja, europskog podrijetla, pripadnica dobrostojeće elite Saveznog okruga; druga domorotkinja, jednostavna, pognuta držanja zbog očitih i stalnih napora) bilo je usmjereno na jednu od tih samoniklih biljaka. Alicia De Angeli: "Ova je biljka predivna! Znae za nju, zar ne?" "Ne znam, zašto?" odgovori gazdarica. "Odlična

⁴ U Meksiku je to najpoznatija marka industrijski pakiranog kruha koji u prehrani siromašnih slojeva društva polako zamjenjuje kukuruzne *tortillas*, te stvara brojne nutricionističke probleme u zemlji u kojoj se, tradicionalno, nikad nije konzumirao bijeli pšenični kruh.

je baza za *caldos*⁵, vrlo je hranjiva i ukusna. Recepti koje sam našla tijekom svojih istraživanja potječu baš iz ovoga kraja, tipični su za vaš narod." Zbunjenost seljanke, četrdesetogodišnjakinje, plaho se ocrta na njezinu licu, te zatraži od bijele kuharice da joj objasni kako spraviti variva od dotične biljke. Alicia De Angeli joj detaljno objasni recept.

Posjetili smo kuhinju na imanju: oskudna pomagala kao i ono malo namirnica koje su imali u smočnici zorno su nam prikazali koliko je tim ljudima bilo teško svakodnevno napuniti tanjure. Oko kuće je raslo samoniklo bilje koje su njihovi preci stoljećima koristili u prehrani i liječenju, a oni nisu znali ni kako ga upotrijebiti, ni da je jestivo. *Tabula rasa* industrijalizacije poljoprivrede, modernizacije, i ovdje je izvršila svoj utjecaj, nekoliko uzgajanih vrsta najrasprostranjenijih kultura koje donose slab prinos u tome sve sušnijem području i eto: lokalno je stanovništvo tijekom samo nekoliko naraštaja zaboravilo sva tradicionalna znanja koja su mu omogućavala opstanak zahvaljujući samoniklim biljkama. Jednostavna gastronomska činjenica, drevno znanje, jedan recept, nestao je iz lokalne kulture i dodatno otežao način života u tome kraju, u kojemu je napast da se proda vlastito malo imanje i preseli u Ciudad de México ili potraži posao u obližnjim *maquilladoras*, gdje se šivaju traperice za američke marke, veća nego u bilo kojem drugom području Meksika.

U Tehuacánu se već spuštala noć; upravo u tome trenutku, kad smo stigli do gumna, kamion koji u kuće dostavlja Pan Bimbo, industrijski kruh u kutiji koji sve više zamjenjuje *tortillas* u prehrani najsiriromašnijih Meksikanaca, zaustavio se na početku ceste, pod ogromnom reklamom Coca-Cole, američke kompanije koja, kakve li ironije sudbine, posjeduje najveći izvor za mineralnu vodu u boci u Meksiku, upravo vodu *Tehuacán*. Tehuacán je i dan-danas u cijelome Meksiku sinonim za flaširanu vodu, u mnogim se krajevima te zemlje pod tim imenom naručuje u kafićima. Postrojenje u kojemu se flašira jasno se isticalo nekoliko kilometara od kuće naših prijatelja, na tome malome komadiću Zemlje, jednome od najsušnijih i najžednijih u Srednjoj Americi.

⁵ Juhe i variva.

Dnevnik 3. Laguiole.

U kasno proljeće 2001. poslovno sam doputovao u Francusku: u Lion i Laguiole. Nekoliko susreta s odgovornim ljudima iz Slow Fooda Francuske u središtu regije i izlet u Aubrac, područje južno od Središnjeg masiva koje graniči s poznatijom Alvernijom. Ondje sam se, u središnjem gradiću tog kraja, Laguioleu, trebao sresti s Andréom Valadierom, predsjednikom zadruge Jeune Montagne, koja proizvodi sir Laguiole, jedan od mnogobrojnih zaštićenih francuskih proizvoda⁶. Treba reći da se pojam Laguiole ne odnosi samo na gradić i sir, nego je možda poznatiji kao naziv tradicionalnog noža, malog umjetničkog djela, koji se smatra nožem *par excellence* svih francuskih gurmana.

Valadier je vrlo karizmatična osoba, voditelj udruge koja okuplja francuske proizvođače sireva Dop, te sam se želio naći s njime kako bismo dogovorili njihovo sudjelovanje u Cheeseu, međunarodnoj manifestaciji o "oblicima mlijeka", koju Slow Food svake druge godine u rujnu organizira u Brau.

Imali smo tako i izliku da večeramo i odsjednemo u jednome od najsugestivnijih i opuštajućih *relaisa* Francuske, kod Michela Brasa, *chefa* s tri zvjezdice čija je baza baš u Laguioleu. Dobar je Valadierov prijatelj i veliki štovatelj ovdašnje kuhinje koji reinterpretira lokalnu biološku raznolikost: u svojim receptima rabi više od tri stotine biljnih vrsta, od običnih do rijetkih, od onih uzgojenih do samoniklog bilja što raste na brojnim pašnjacima i u šumama čarobne visoravni Aubraca.

Između kratkog popodnevnog susreta, u sjedištu Jeune Montagne, i fantastične večere kod Michela Brasa, Valadier mi je ispričao povijest Laguiolea (sira) kao i tih pustopoljina koje su zbog geomorfoloških razloga prilično izolirane od ostatka Francuske.

"Do Drugog svjetskog rata", kaza mi Valadier, "proizvodili smo samo za vlastite prehrambene potrebe. Tek poslije smo počeli raditi na tome da proizvedemo što je više moguće, da bismo danas uništavali proizvedeno."

⁶ Appellation d'Origine Contrôlée znači da je sir proizveden u skladu s kontroliranim pravilima te da je uskog geografskog porijekla (prim. prev.).

Od šezdesetih godina, baš kao gotovo sve europske planinske regije, Aubrac je snašla velika društvena i proizvodna kriza. Prije svega zbog migracije: mladi su se odbacivši stroge uvjete koje je diktirao seljački život odselili u gradove, te su se tako prestali baviti pašnjacima, uzgojem autohtone govede pasmine, Fleur d'Aubrac (ili Rouge d'Aubrac), i proizvodnjom sira. Malobrojni koji su ostali, među njima i Valadier, bili su uvjereni da se moraju prebaciti s autohtonih krava na Holsteinice, na poznatu pasminu bijelo-crnih krava čijim je uzgojem krajem sedamdesetih godina preplavljeno svjetsko tržište mlijeka. One su najproduktivnije, s njima nema problema, uvijek su u stajama, "pumpaju" se hranom koja je znanstveno utemeljena upravo s ciljem da ih se iscijedi do posljednje kapljice. Kada dođu do "vrhunca karijere", ugoji ih se što je brže moguće – u Americi za to rabe hormone, a u Europi su donedavno rabili životinjsko brašno koje je dovelo do pojave "kravljeg ludila" – te se pošalju na klanje. Budući da, zbog života kojim su živjele, ne daju vrsno meso, najbolje ih je iskoristiti za hamburgere ili druge industrijske proizvode⁷. No, u biti, na prvi pogled ipak imaju jednu prednost: na dan proizvedu gotovo dvostruko više mlijeka u odnosu na "normalne" krave.

Seljaci Aubraca nisu vjerovali kad su im pokazali brojke koje su se odnosile na proizvodnju mlijeka: u nekoliko su godina kravama Holstein zamijenili "crvene krave" Aubraca tako da su ove potonje gotovo izumrle. No ubrzo su se pojavili i problemi: kravama Holstein, zbog tjelesne građe, ne odgovaraju visinski pašnjaci, a možemo reći da u Aubracu, uz toliko pašnjaka, staje nisu potrebne, osim da se stoka skloni sa zimske studeni. Usto, njihovo je mlijeko mnogo manje masno i manje bogato bjelančevinama u odnosu na mlijeko autohtonih krava (a i manje ukusno), i gotovo neiskoristivo za proizvodnju sira Laguiole, čija tradicionalna izrada iziskuje mlijeko znatno drukčije kvalitete. Zajedno s autohtonim kravama izumirala je, dakle, i proizvodnja tradicionalnog sira.

Dočim se, kao da to već nije bilo dovoljno, zbog migracija lokalnog stanovništva izrada noževa preselila u Thiers, gdje u tome sektoru postoje velike industrije.

Tri simbola Laguiolea (krave na pašnjacima, sir i noževi) za samo su dvadeset godina gotovo izbrisana iz povijesti.

⁷ Alessandro Monchiero, *Storie di ordinaria pazzia*, u "Slowine", XXX (lipanj 2002.).

“Odlučio sam da je došlo vrijeme za ‘rasističke’ pothvate”, pripovijedao mi je Valadier, “osnovao sam zadrugu s ostalim mladim ljudima koji nisu pobjegli, te smo se čvrsto uhvatili za preostala rijetka grla pasmine Fleur d'Aubrac. Od tada do danas došlo je do mnogih promjena: na našim pašnjacima opet možete vidjeti crvenkaste krave crno obrubljenih očiju i dugačkih rogova uperenih uvis od kojih izrađujemo drške noževa. Vi ste ovdje, sjedite mi nasuprot u jednom od najboljih restorana u Francuskoj, i tražite da donesem sir Laguiole u Bra na manifestaciju Cheese, a čak ste tražili adresu na kojoj možete kupiti servis noževa za sestru. Rekao bih da je ovdje zdrav ‘rasizam’ itekako urodio plodom, zar ne?”

Idućeg sam dana, plaćajući pozamašan iznos – iako, sve u svemu, korektan – za noževe koje sam kanio ponijeti kući, razmišljao o njegovim riječima. Na povratku sam, prolazeći preko pašnjaka što krasi krajolik od kojega ti zastane dah, razmišljao, međutim, o mnogim drugim planinskim krajevima Europe, o zaraslim pašnjacima, o opustošenim mjestima, o sirevima koje treba zaštititi da ne padnu u zaborav, o sve učestalijim lavinama i poplavama i o neprokrčenim šumama. O produktivnosti “tvornica mlijeka”, o kravama Holstein.

Naravno: u ovakvom se slučaju može primijeniti i malo “rasizma”.

1. Nimalo smirujući prikaz.

Dnevnic koji prethode ovom kratkom početnom poglavlju opisuju tri tipične situacije u svijetu poljoprivrede i proizvodnje hrane koje su nastale nakon Drugoga svjetskog rata. To su tri složena prikaza promjena nastalih na socijalnom, ekonomskom i kulturnom planu u drugoj polovini 20. st., promjena bez presedana u povijesti ljudskoga roda.

Molim čitatelja da se malo strpi jer u biti ovo poglavlje opisuje dobro poznatu situaciju: ne radi se ni o čemu novome, no mislim da je ovaj prikaz nužan kao uvod za teme koje slijede. Gastronomska perspektiva ne može apstrahirati te činjenice, stoga ih treba odmah objasniti kako bismo onda bolje shvatili njihovu povezanost s gastronomskom znanosti

i kako bismo shvatili da nas ispravna uporaba određenih načela na području gastronomije može odvesti u bolju budućnost.

Vratimo li se na situacije koje su opisane u prva tri *Dnevnika* ove knjige, očiti su kolateralni efekti dugog procesa industrijalizacije koji je preplavio svijet u protekle dvije stotine godina. Taj je proces prvotno osjetno poboljšao kvalitetu života milijuna ljudi – a gotovo svi žive u onome što se naziva Sjeverom svijeta – generirajući takozvani “napredak”. Primjerice, u mnogim su dijelovima planeta pothranjenost ili teškoće u pronalaženju hrane postale daleko sjećanje; no taj se “razvoj” istodobno očitovao i znatnim ograničenjima, stvarajući niz situacija koje će društvo i svijet u eri globalizacije, odnosno u postindustrijskom vremenu, teško još dugo podnositi; ukratko, *neodržive su*.

Paralelno s procesom industrijalizacije, u nešto više od stotinu godina progresivno se nametnula svojevrsna tehnokratska diktatura, u kojoj je profit jači od politike, ekonomija od kulture, a količina je osnovni, ako ne i jedini, parametar kojim se procjenjuju ljudske djelatnosti. Riječ je onome što Edgar Morin, francuski filozof i sociolog, teoretičar kompleksnosti, naziva “kvadrimotorom” koji pokreće “svemirski brod Zemlju”: četiri međusobno povezana motora koji jure “mahnitom brzinom koja poprma sve veću akceleraciju”. Riječ je o znanosti, tehnici, industriji i kapitalističkoj ekonomiji⁸. To je nametljiv i prodoran kvadrimotor, jer se proces industrijalizacije nije zaustavio na manufakturi i potrošačkim dobrima, nego kao kulturni čimbenik zadire u svakodnevni život čovjeka, uvjetujući sve djelatnosti.

Kvadrimotor je nametnuo svojevrsni totalitarni režim u kojemu tehnika i ekonomija imaju prevlast; u kojemu postaju same sebi cilj, umjesto da su sredstvo koje služi ciljevima i vrijednostima kolektiva. To je apsolutna prevlast koja se hrani i širi globalizacijom, te tako postaje glavni čimbenik homologacije cjelokupnog planeta. Sve se to događa rastućom brzinom, jer je cilj postao svesti vrijeme na ništicu, kako tvrdi Jérôme Bindé – asistent generalnog ravnatelja za društvene i humanističke znanosti i ravnatelj odsjeka Predviđanja, filozofija i ljudske znanosti u UNESCO-u:

⁸ Edgar Morin, *Il metodo*, tom V., *L'identità Umana*, Raffaello Cortina, Milano 2002., str. 227.

Gdje ćemo stići? Vremenom u kojemu mi živimo danas posve dominira ono što nazivaju "tiranija hitnosti" bilo na planu financija, gdje se transakcije danas vrše u djeliću sekunde, bilo na planu medija, gdje vlada prolaznost, ili na planu politike, gdje se idući izbori čine jedinim vremenskim obzorom javnog djelovanja. Naša društva žive u svojevrsnoj trenutačnosti koja im brani da upravljaju budućnošću⁹.

Tehnokratska diktatura tako generira novu ideologiju, koja negira i taji kompleksnost svijeta, odnosa i međuovisnosti koje ga karakteriziraju, kao i njihovu vrijednost; te nas dovodi u napast da ga analiziramo linearno onda kada to zapravo nije moguće.

Osim toga, "linearne" vrijednosti poput napretka, nadzora nad prirodom i kvantitativne racionalnosti brišu razlike koje su nekoć bile definirane kao "klasne", te istodobno povećavaju razlike među civilizacijama: između Zapada koji se "razvio" na osnovi tih vrijednosti i ostatka svijeta koji, međutim, samo trpi njihova dominantna načela, budući da se nalazi pred jednostavnim, neizbježnom i tragičnom dilemom: hoće li to prihvatiti ili odbiti ne bi li se na neki način "svrstao". To je samo relativno važan izbor jer je do danas uvijek vodio prema više ili manje očitim oblicima onoga što se definira kao novi oblik kolonizacije.

2. Zajednička sudbina: priroda, čovjek i hrana.

Muškarci i žene diljem planeta obavljaju kompleksne proizvodne djelatnosti, stoljećima uvjetovane kulturom i vještinama, koje predstavljaju njihovu raznolikost i identitet a nastale su iz socijalnih odnosa i međusobne ovisnosti, te su kao takve zrcalo kompleksnosti svijeta. Te su ljudske djelatnosti itekako uvjetovane odnosom čovjeka prema prirodi, tom neraskidivom vezom koja se radikalno preobrazila porastom industrijskog kapitalizma.

⁹ Jérôme Bindé, *Debattre des enjeux du futur*, u "Le Monde des Clubs Unesco", VL (listopad 2000.), citat iz Serge Latouche, *Decolonizzare l'immaginario*, EMI, Bologna 2004., str. 38.

Priroda je postala objekt nad kojim se vlada, a posljedice možemo sagledati detaljnom analizom onoga što je učinjeno na području poljoprivrede i proizvodnje hrane, u takozvanom *poljoprivredno-prehrambenom* sektoru koji je nakon Drugog svjetskog rata, kako bi se hitno namirile potrebe izgladnjeloga svijeta, iz temelja izmijenjen kada se bez odgađanja prigrllila tehnokratska ideologija. Poljoprivreda je, kao izvor hrane za čovječanstvo, morala poprimiti boje, značajke i mjerila klasičnog industrijskog sektora preobrazivši se u ono što je opće poznato kao *agroindustrija* – nesretan izraz, koji ipak u sebi sadrži sve kontradikcije ovog slučaja. Zapravo, to nije ništa drugo nego oksimoron.

Još i danas plaćamo danak za tu i druge epohalne preobrazbe, i to za planet po nepodnošljivoj cijeni. Ekonomske su teorije pokušale uvesti pojam *negativnih eksternalija*¹⁰, ne bi li na neki način izmjerile kolateralnu štetu koju je "kvadrator" nanio društvu: onečišćenje, neplodno tlo, nagrđeni krajolici, iscrpljenost izvora energije, gubitak kulturne i biološke raznolikosti. No teško je tako kompleksnu problematiku svesti na linearni račun, izračunati sve moguće troškove za okoliš, društvo i kulturu (a to što se nazivaju *eksternalije* mnogo govori o tome kako ih se nikada ne uzima u obzir, osim kao pojavu koja je izvan industrijskih procesa). Te nam tako ne preostaje ništa drugo nego prebrojiti mrtve i ranjene, odnosno postati svjesni činjenice da se "svemirski brod Zemlja" nalazi na rubu bezdana. Nije to više tajna, niti dosadan – koliko god istinit i hitan – zahtjev najradikalnijih boraca za očuvanje okoliša: trošimo prije svega ono što nam planet može pružiti a da ne naruši vlastitu ravnotežu.

3. "Milenijsko izvješće".

Prilikom objavljivanja vijesti o *Millennium Ecosystem Assessmentu* – izvješće kojim se procijenilo stanje ekosustava, koje je 2000. tražio

¹⁰ Riječ je o pojmu iz ekonomske politike: eksternalije u proizvodnji postoje kad proizvodnja jednog subjekta neposredno utječe na proizvodnju drugog subjekta. One mogu biti pozitivne i negativne – pozitivne su kad donose korist, a negativne kad nanose štetu. Te vrste eksternalija mogu stvoriti probleme jer ne postoje tržišta za eksternalije (osim ako ga država ne stvori), te stoga ne postoje niti cijene.

tajnik UN-a, Kofi Annan, objavljeno u ožujku 2005. nakon četiri godine rada i u kojemu je sudjelovalo 1360 stručnjaka FAO-a i WWF-a – upotrijebljena je vrlo prikladna metafora:

Nalazimo se u ekološkom bankrotu i zaplijenjena su prva dobra: posljednjih 25 godina bili smo svjedoci nestajanja svake treće šume mangrova i svake pete koraljne barijere; dva ekosustava od tri pokazuju znakove propadanja; izumiranje prijeti 25% sisavaca, 12% ptica i 32% vodozemaca¹¹.

Stanje je zaista dramatično, a izvješće je ponukalo generalnog direktora FAO-a, Jacquesa Dioufa, da progovori o “hipoteci nad budućnošću” i o “početku masovnih izumiranja”.

Zadnjih pedeset godina čovjek je utjecao na ekosustav brže i nanio više štete nego u bilo kojem drugom razdoblju u povijesti čovječanstva, osobito radi rješavanja problema koji rapidno raste a odnosi se na hranu, vodu, drvo, vlakno i gorivo. To je dovelo do suštinskog i uvelike ireverzibilnoga gubitka raznolikosti života na Zemlji¹².

Ono što se obično naziva biološkom raznolikošću, odnosno, prema definiciji koja je donesena na kongresu za okoliš u Rio de Janeiru 1992.:

... raznolikost među svim živućim organizmima, uključujući, dakako, one podzemne i iz zraka, vodene i kopnene ekosustave, morsku i ekološku sveukupnost čiji su dio; ona uključuje različitost unutar vrste, između vrste i ekosustava.

Za takvo je stanje prije svega kriva masovna eksploatacija tla u poljoprivredne svrhe: od 1945. do danas obradive su se površine proširile više nego u prethodna dva stoljeća, pa danas one zauzimaju četvrtinu površine Zemlje. Voda se crpi dvostruko više nego 1960., od čega je 70% namijenjeno poljoprivredi. Od 1960. udvostručen je i unos nitrata u ekosustave, a fosfata utrostručen. Nakon 1985. iskorišteno

¹¹ Antonio Cianciullo, *Ambiente a rischio bancarotta*, u “La Repubblica”, 31. ožujka 2005., str. 29.

¹² *Millennium Ecosystem Assessment: Synthesis Report*, ožujak 2005., vidi www.millenniumassessment.org.

je više od polovine umjetnih gnojiva ikad proizvedenih u povijesti čovječanstva; dakle, otkad su izumljena na prijelazu 19. u 20. stoljeće. Od 1750. koncentracija ugljičnog dioksida u atmosferi povećala se za 32%, osobito zbog uporabe fosilnih goriva, kao i zbog prenamjene iskorištavanja tla (deforestacija, primjerice). Otprilike je 60% tog porasta nastupilo od 1959. nadalje.

Takva razina upletanja u ravnotežu prirode znatno je smanjila biološku raznolikost na Zemlji: u zadnjih stotinu godina koeficijent izumiranja vrsta povećao se tisuću puta u odnosu na prosjek koji je zabilježen u povijesti našeg planeta. Genetska raznolikost pretrpjela je globalni pad, osobito što se tiče uzgajanih vrsta.

I opet prema izvješću *Millennium Ecosystem Assessment* te promjene u ekosustavu

... pridonijele su čistoj i velikoj dobiti u smislu imućnosti i ekonomskog razvoja, no te su dobiti ujedno dovele do povećanja troškova u smislu degradacije prirodnih usluga koje su ti ekosustavi pružali, povećavši rizik nelinearnih promjena i porast siromaštva za neke skupine ljudi. Ti će problemi, dezorijentirani i izvan kontrole, smanjiti dobrobiti koje će budućim naraštajima moći pružiti ekosustavi.

Valja reći da jedna od dobrobiti koja se dobiva od ekosustava, najvažnija i nezamjenjiva, jest upravo hrana. Do najvažnijih je promjena došlo kako bi se izišlo u susret povećanoj potrebi za hranom i vodom: poljoprivreda, ribarstvo i skupljanje bile su osnovne faze u svim strategijama “razvoja”.

Od 1960. do 2000. broj stanovnika na Zemlji se udvostručio a prehrambena se proizvodnja povećala dva i pol puta. Danas ima 6 milijarda stanovnika, a, prema FAO-u, proizvodimo hranu za 12 milijarda. Možemo li onda, uzmemo li te činjenice u obzir, uopće još govoriti o “razvoju”?

4. Vratiti hrani središnje mjesto.

Proizvodnja raste, sve je više obrađenog tla, 22% svjetskog stanovništva (oko polovine sveukupne radne snage) bavi se poljoprivredom, no hrana proizvedena za 12 milijarda ljudi u biti nije dovoljna za nas 6 milijarda. Kao da to nije dovoljno, taj proizvodni napor, koji nije postigao cilj, do te je mjere naudilo Zemlji da se tla pretvaraju u pustinje ili pak odumiru zbog pretjerane uporabe kemijskih proizvoda; vodni su resursi nedostatni; biološka raznolikost rapidno opada, osobito poljoprivredne vrste, zbog sustavnog smanjenja životinjskih i biljnih vrsta koje su stoljećima pridonosile opstanku cjelokupnih teritorija u savršeno održivom suživotu čovjeka i prirode.

Zacijelo je nešto pošlo krivo jer je, zadržimo li se u okvirima primarnog zadovoljenja potrebe za hranom te ga analiziramo kroz neko duže razdoblje, glad za produktivnosti nanijela više štete nego koristi.

Definitivno postoji proturječje u pojmu agroindustrije: na neki nas je način navela da se zavaravamo da su prehrambeni problemi čovječanstva rješivi. Čak štoviše, proizvodnja hrane se postavila i kao krvnik i kao žrtva u kontekstu koji obuhvaća zadnjih pedeset godina.

Kao krvnik jer su sporne metode agroindustrije pridonijele izumiranju mnogih održivih produktivnih uzgoja, koji su bili faktor identiteta za zajednice koje su ih proizvodile i vrhunski užitek za gastronomu u potrazi za kvalitetnim *znanjem* i *okusima*. Kao žrtva jer su te iste sporne metode, u biti nužne da bi se nahranio što veći broj ljudi, dovele do toga da poljoprivredno-prehrambeni sektor ne bude priznat, da postane posve izdvojen iz stvarnosti milijarda ljudi, kao da je nabava hrane postala nešto što se uzima zdravo za gotovo i kao da ne podrazumijeva nikakve napore. U biti se politika malo time bavi, osim ako je ne pritisnu najmoćniji *lobbyji* transnacionalne agroindustrije, a prosječni se potrošač ili ne pita što zapravo jede ili pak mora uložiti divovske napore da dođe do podataka koji će mu to razjasniti.

No hrana i njezina proizvodnja trebaju nanovo steći svoje opravdano središnje mjesto među ljudskim djelatnostima, a kriterije prema kojima djelujemo valja preispitati. Već odavno više nije sporna količina

proizvedene hrane, nego njezina kompleksna kvaliteta, koja se kreće od okusa do raznolikosti, od poštovanja prema okolišu, ekosustavima i ritmovima cjelokupne prirode, do poštovanja ljudskog dostojanstva. Cilj je konkretno poboljšati kvalitetu života svih ljudi, a da pritom više ne trpimo razvojni model koji je inkompatibilan s potrebama planeta.

5. Agroindustrija?

Valja odmah razjasniti da vratiti hranu na središnje mjesto znači baviti se i poljoprivredom. Ne može se govoriti o hrani a da se ne govori o poljoprivredi. Svaki bi gastronom trebao biti toga svjestan, i zato što je aktualno stanje svijeta proizišlo iz povijesti zapadnjačke poljoprivrede (kao i iz posljedica uništenja koje je nanijela prirodi) koja je izgubila iz vida neke od najvažnijih ciljeva koje ima svatko kômu je stalo do kvalitete hrane.

Ta nam povijest govori prije svega o eksponencijalnom uzletu produktivnosti. Taj se proces prvo odvijao sporo, od druge polovine 18. st., kada su se uvele mahunarke i krmno bilje u rotacijskom uzgoju polja. Bila je to prava revolucija koja je dovela do bolje i brže gnojidbe tla nego prije, i uvijek – *nota bene* – na prirodan način. Istodobno je uvelike potaknuto stočarstvo. To je dovelo do općeg porasta proizvodnje koja je još više porasla kad su se počeli uvoditi elementi koji nisu pripadali prirodnom ciklusu nekog poljoprivrednog ekosustava: prvo organski otpad iz obližnjih gradova, a onda je došlo do buma peruanskoga gvana i organskih gnojiva uvezenih iz sve udaljenijih krajeva. Nakon toga je, kad su se ti resursi iscrpili ili više nisu bili dostatni, došlo do velikog izuma kemijskih gnojiva koja su se proizvodila za industriju. Sagledamo li kako su te promjene utjecale na prirodnost, ne možemo ne primijetiti kako je došlo do stupnjevitog no kontinuiranog (i rastućeg) prijelaza na *neprirodno*.

Formule kemijskoga gnojiva obrađene su četrdesetih godina 19. st. One su bile presudne za porast moderne industrijske poljoprivrede

i njezine neprirodnosti¹³. Prijelaz na kemiju nije se samo nastavio uvođenjem dotad nepoznatih elemenata u te tisućljetne ekosustave, nego su se čak uvodili neorganski elementi s kojima se naposljetku pretjeralo. U zadnjih je dvadeset godina uporabljeno više nego dvostruko ikad proizvedenog umjetnoga gnojiva! Može li Zemlja izdržati takvo zadiranje u ravnotežu prirode?

Moderna agronomija i šumarstvo doveli su do pojednostavnjivanja i homogenizacije prirode kako bi se minimizirali nesigurni procesi i osigurala efikasna proizvodnja robe za tržište... poljoprivreda se danas svodi na intenzivan uzgoj nekoliko vrsta, a sve to po cijeni gubitka raskošne genetske raznolikosti koja je nastala zbog višetisućljetnog eksperimentiranja. Monokulture koje su komercijalno isplative oblikovale su modernu poljoprivredu, koja funkcionira kao sredstvo kojim se mogu brzo eliminirati životinjske i biljne vrste, osiromašiti tlo i uništiti sustav za opstanak na Zemlji¹⁴.

A najgore je što:

Unatoč obilju empirijskih i očito opsežnih štetnih posljedica industrijske poljoprivrede, takva je poljoprivreda postala pravilo koje treba slijediti radi poljoprivrednog razvoja u svim državama koje se žele ugledati na zapadnjački model rasta¹⁵.

Apsurdna zamisao (jer je to *contradictio in adjecto*!) o industrijskoj poljoprivredi, odnosno poljoprivredi koja se vodi na načelima industrije, jest, dakle, dominantna. To je poljoprivreda koja na plodove prirode gleda kao na sirovinu koju treba iskoristiti i preraditi u pravom proizvodnom procesu. Rušenje prirodnog poretka se naposljetku proširilo i na cjelokupni sustav proizvodnje hrane. Prehrambena je agroindustrija postala razvojni model u svijetu kojim suvereno vlada tehnika; a ako je nanijelo golemu štetu na Zapadu koji ga je izmislio, nametanje jednog jedinog razvojnog puta na načelima tehnokracije počinilo je još veće nepravde na drugim mjestima: prema okolišu

13 Piero Bevilacqua, *La mucca è savia*, Donzelli, Rim 2002., str. 22.

14 Debal Deb, *Industrial vs Ecological agriculture*, Navdanya/Rfste, New Delhi 2004., str. 4.

15 Ibid.

i ljudima u zemljama siromašnim u ekonomskom pogledu, no ne i u pogledu biološke raznolikosti ili tisućljetne tradicije i kulture koje su posve usklađene s ekosustavima.

6. Nova poljoprivreda za planet.

Takozvana Zelena revolucija, pokrenuta pod egidom Svjetske banke nakon Drugog svjetskog rata, unijela je tračak nade u mnoge zakutke našeg planeta u kojima se gladovalo. Umjetna gnojiva i nove hibridne vrste, koje mogu znatno povećati proizvodnju, donoseći i više od jedne žetve na godinu, omogućili su rješavanje prehrambenih problema u nekim područjima planeta. Iako malobrojnima, jer je, naposljetku, *Green Revolution* bila katastrofa, kako ekološka tako i ekonomska.

Već smo spomenuli znatno osiromašenje prirodnih resursa: nove hibridne vrste troše više vode, zamjenjuju postojeće biološke raznolikosti posve ih i trajno nadomještajući i, indirektno, upropaštavaju tlo, budući da zahtijevaju sve veće količine kemijskih gnojiva i pesticida.

No katastrofa poprima još veće dimenzije. Prije svega je, gubitkom biološke raznolikosti i tradicionalnih agronomskih metoda, nestala neprocjenjiva baština znanja; znanja koje se odnosi ne samo na uzgoj ili na spoznaju o pozitivnom učinku nekih biljaka za određene ekosustave, nego i na uporabu tih proizvoda, na njihovu preradu, na njihovo spravljanje. Usto, budući da se porast poljoprivrede opravdano smatra jednom od najvažnijih komponenti razvoja država južne polutke, *Green Revolution* je otvorila novo, ogromno tržište za operacije velikih multinacionalnih kompanija koje ubiru profit uglavnom u ovim trima područjima: sjeme, umjetna gnojiva i pesticidi. Moć koju su stekli neki od tih ekonomskih i financijskih divova polako je poprimila oblik prave kolonizacije, a kasnije se pretvorila u upletanje u vlast koje se sve teže prihvaća.

Krajnja bilanca pokazuje ogromnu štetu koju je pretrpio ekosustav; porast proizvodnje količine hrane koji, pak, nije riješio problem gladi i pothranjenosti; neizmjernu štetu s kulturnog i socijalnog stajališta. Što se tiče ovog potonjeg stajališta, drevna su znanja i spoznaje nekritički

odbačeni zajedno sa siromaštvom; polja su napuštena, a stanovništvo je otišlo u gradove te ih zakrčilo (taj fenomen u zemljama u razvoju poprima katastrofalne razmjere, sjetite se samo New Delhija ili Ciudad de México); sustavno su zaboravljena gastronomska i kulinarska znanja koja su bila osnova pravedne – kao i ugodne – uporabe poljoprivrednih resursa. Pred nama je svojevrsni kulturni genocid koji se dogodio u selima diljem svijeta, i koji nema presedana u povijesti.

Stoga se kao hitna nameće potreba da osmislimo nove poljoprivredne forme, pravu *novu poljoprivredu*. Održive metode koje će moći startati s ono malo nečega (ili mnogo, ovisno o kojoj se zemlji radi) što još nisu uništile metode agroindustrije: biološka raznolikost, drevna znanja i metode. Ne moramo se vratiti u prošlost, nego iznova početi krećući iz prošlosti, i to svjesni pogrešaka koje smo učinili zadnjih godina. Riječ je o tome da opet učinimo produktivnima područja u kojima se napustila poljoprivredna proizvodnja jer više nije bila isplativa prema industrijskim kriterijima; da zaštitimo, poboljšamo i proširimo tradicionalna iskustva koja nam svjedoče da su i drugi načini proizvodnje mogući; da vratimo dostojanstvo i mogućnosti onima koje je globalizacija poljoprivrede marginalizirala.

Samo ćemo novom poljoprivredom koja održava i poštuje kako tisućljetnu tradiciju tako i moderne tehnologije (koje same po sebi nisu loše, ovisi o tome kako se rabe) moći odškrinuti vrata budućnosti, te će se tek njezinim širenjem gastronomi moći preobraziti iz sadašnjeg *statusa* čovječanstva koje "izdržava" u sretno čovječanstvo koje će hranu i dalje smatrati središnjim elementom naših života.

7. Gastronom.

Postoji teorija koja opisuje kako čovjek, uvjeren da može vladati prirodom i da mu je ona posve na raspolaganju, ulaže silne napore u potrazi za tehničkim rješenjima, no svaki ga tehnološki odgovor koji nađe vodi do novih i većih problema. Rekao bih da je vrlo prikladna za današnju Zemlju, te nas je, čini se, to dovelo do krajnjih granica.

Ovo nas stanje tjera na nešto mnogo radikalnije od obične promjene smjera kretanja: nameće radikalne promjene mentaliteta, mnogo složenije zamisli i više poniznosti i odgovornosti prema prirodi.

Aktualni sustavi proizvodnje hrane glavni su uzrok, no istodobno trpe najveće posljedice ovakvog stanja stvari, ovog načina razmišljanja tako duboko ukorijenjenog u kapitalističku zapadnjačku kulturu.

Mi smo ono što jedemo: istina je, a, s obzirom na smjer kojim je svijet krenuo, čini se da smo, što se tiče prehrane, mnogo divljiji od naših prethistorijskih predaka. Hrana, i detaljna analiza kako je proizvedena, komercijalizirana i konzumirana, element je koji nam, u biti, može otvoriti oči da shvatimo kakvi smo postali i kamo idemo. To nam omogućuje da skiciramo interpretaciju složenih sustava koji upravljaju svijetom i našim životima i – to je teza koju se usuđujem razložiti – također nam daje priliku da nanovo izgradimo temelje za održiviju budućnost. Mnoge se moje prosudbe zasnivaju na osobnom iskustvu, kao gastronom, koje sam stekao zadnjih dvadeset godina kao predsjednik međunarodnog pokreta Slow Food (a *Dnevnic*i prije svakog poglavlja iznose upravo to iskustvo). Kreću u prvom redu od zahtjeva za osnovnim ljudskim pravom, koje gastronom zastupa, a to je užitak; prirodno i fiziološko pravo koje je, budući da smo ga negirali, nemalo pridonijelo stvaranju globalnog stanja u kojem sada živimo. To je vrlo zamršena situacija, no mislim da nam upravo gastronomija može pružiti nekoliko dobrih ključeva za njezinu interpretaciju. Vidjet ćemo zašto, započinjući revalorizacijom gastronomske znanosti koju ćemo ponovno definirati na moderan i održiv način.