

# Kulinarični trikotnik<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Prevedeno po: Claude Lévi-Strauss (1965): *Le Triangle culinaire*. *L'Arc* 26, str. 19–29.

Lingvistika nas je udomačila v rabi konceptov, kot sta »minimalna samoglasniškost« in »minimalna soglasniškost«, ki referirata na tako elementaren sistem opozicij med fonemi, da ga predpostavlja malodane vsak znani ali nepoznani jezik; dejansko so to prve opozicije, ki se pojavijo v otrokovem jeziku, in zadnje, ki izginejo v govoru ljudi z določenimi afazičnimi motnjami.

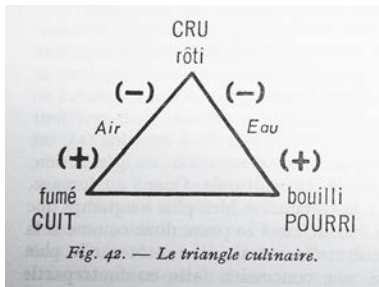
<sup>2</sup> Glej: Roman Jakobson (1963), *Essais de linguistique générale*. Paris: Editions de Minuit.

Koncepta si sploh nista tako zelo različna, kajti – če sledimo lingvistiki – vsak jezik je konec koncev sestavljen ravno iz tovrstne fundamentalne opozicije med samoglasnikom in soglasnikom. Nadaljnja distinkcija med samoglasniki in soglasniki rezultira iz aplikacije distinkcij, ki so izpeljane iz drugih kontrastov, denimo visoko in razpršeno, odprto in zaprto, naglašeno in nenaglašeno.

V vseh jezikih sveta kompleksni sistemi opozicije med fonemi potemtakem ne počnejo ničesar drugega razen elaboracije preprostejšega sistema, ki je skupen vsem, v multiple smeri: kontrast med samoglasnikom in soglasnikom, po vpeljavi dvojne opozicije med visokim in razpršenim, naglašnim in nenaglašnim, proizvede po eni strani tako imenovani »samoglasniški trikotnik« (*a, i, u*), po drugi pa »soglasniški trikotnik« (*k, p, t*).<sup>2</sup>

Vse kaže, da je metodološki princip, ki je navdihnil tovrstne distinkcije, prenosljiv na druga področja, še zlasti na kulinarično, ki (to ni bilo nikoli dovolj močno poudarjeno) si z jezikom deli status zares univerzalne oblike človekovega udejstvovanja: tako kot ni družbe brez jezika, prav tako je ni družbe, ki ne bi tako ali drugače pripravljala vsaj nekaj svoje hrane.

Začeli bomo s hipotezo, da tovrstna aktivnost predpostavlja sistem, ki je lociran – v skladu z zelo zapletenimi modalnostnimi funkcijami te ali one partikularne kulture – znotraj natanko določenega triangularnega semantičnega področja, katerega trije poli ustrezajo kategorijam surovega [*le cru*], kuhanega [*le cuit*] in gnilega [*le pourri*]. Jasno je, da se surovo [*le cru*] – v razmerju do kuhinjskega [*la cuisine*] kot takega – nahaja na nemarkiranem polu, medtem ko sta preostala dva pola izrazito markirana, toda v nasprotnih smereh, kajti kuhanje [*le cuit*]



Kulinarični trikotnik

<sup>3</sup> V francoščini *la cuisine* označuje »kuhinja« na splošno, *la cuisson* kot »kuhanje« pa ima splošen pomen priprave hrane, ki se razlikuje od »kuhanja« v ožjem pomenu termične obdelave hrane s pomočjo tekočine (čemur ustreza francoski *bouilli*), kar se naprej razlikuje tudi od *le cuit*, ki se nanaša na vsakršno termično obdelavo hrane ne glede na medij; pomena kuhanja na splošno in kuhanja v ožjem pomenu besede v slovenščini sovpadeta, vendar je konceptualna razlika pri prevodu ohranjena s francoskimi termini in vsakokrat razvidna iz konteksta (op. prev.).

je kulturna transformacija surovega, prav tako kot je gnitje [*le pourri*] njegova naravna transformacija.<sup>3</sup> Pod našim primarnim trikotnikom se potemtakem zarisuje dvojna opozicija med *obdelano/neobdelano* na eni strani in *kultura/natura* na drugi.

Nedvomno so omenjene kategorije konstitutivno zgolj prazne forme, saj nam ničesar ne povedo o kuhinji dane družbe, kajti samo opazovanje nam lahko pove, kaj katera misli s »surovim«, »kuhanim« in »gnilim«, pri čemer lahko sklepamo, da se bodo pojmovanja seveda razlikovala med seboj. Recimo: italijanska kuhinja nas je naučila jesti *surovo* še bolj surovo kot katero koli surovo tradicionalne francoske kuhinje, s čimer je potemtakem razširila kategorijo surovega kot takega; vemo tudi za incidente, ki so spremljali izkrcanje zavezniških sil leta 1944, ko so ameriški vojaki hoteli uničiti zaloge normandijskega sira, saj jih je vonj spominjal na trohnenje trupel.

Posledično, kulinarični trikotnik zarisuje semantično področje, toda to počne od zunaj. To velja tudi za lingvistični trikotnik, kajti ker fonemi *a, i, u* (ali *k, p, t*) ne obstajajo na splošno, morajo njihova idejna mesta zasesti partikulami fonemi, ki v vsakem jeziku posebej po svojem distinktivnem značaju ustrezajo tistim, katerim smo dodelili določeno simbolno reprezentacijo: tako dobimo konkreten trikotnik, vpisan v samo osrčje abstraktnega trikotnega. V nobeni kuhinji kuhanje ni nikoli zgolj kuhanje, temveč mora biti hrana obdelana na natanko določen način; prav tako kakor ni nobenega

izvornega stanja surovosti: samo z določeno hrano se lahko prehranjuje zares surovo, celo takrat pa izključno, če smo jo pred tem skrbno izbrali, oprali, olupili ali prerezali; ne nazadnje je tudi gnitje sprejemljivo samo na točno določene načine, spontano ali kontrolirano.

Razmislimo zdaj o različnih načinih kuhanja za tiste kuhinje, katerih kategorije so nam relativno dobro znane. Predvsem dve modaliteti, o kontrastu katerih nam dobro pričajo neštete družbe skozi svoje mite in rituale, se nam kažeta kot temeljni: kuhano (*bouilli*) in pečeno (*rôti*). V čem je razlika? Pečena hrana je direktno izpostavljena ognju, s katerim tvori neposredovano konjunkcijo, medtem ko je kuhana hrana dvojno posredovana, prvič prek vode, v katero je potopljena, drugič pa prek posode, ki drži tako vodo kot hrano.

V dveh pogledih bi lahko dejali, da se pečenje nahaja na strani nature, kuhanje pa na strani kulture: dobesedno, kajti kuhanje potrebuje posrednika, kulturni objekt; simbolno, kajti tako kot kultura posreduje odnose med človekom in svetom, tako tudi kuhanje zahteva posredovanje (vode in posode) odnosa med hrano in ognjem, kar je natanko moment, ki je odsoten pri pečenju.

Domorodci Nove Kaledonije občutijo še posebej živahno tale kontrast: M. J. Barrau poroča, da so »poprej samo pekli, zgolj 'žgali', kot pravijo zdaj, ko so prevzeli uporabo posode, na katero gledajo kot na dokaz civilizacije.«

Neki Aristotelov tekst, ki ga citira Salomon Reinach, prav tako napeljuje k domnevi, da so tudi sami stari Grki verjeli, da so »v še starejših časih ljudje vso hrano zgolj pekli«.

V ozadju opozicije med pečenim in kuhanim torej dejansko najdemo opozicijo med naturo in kulturo, kakor smo jo postulirali poprej. Preostane nam torej odkriti drugo fundamentalno opozicijo, ki smo jo postavili, namreč, opozicijo med obdelanim in neobdelanim. V tem pogle-

du opazovanje vzpostavlja dvojno afiniteto: pečenje gre skupaj s surovim, torej neobdelanim, kuhanje pa z gnilim, ki je eden od dveh načinov obdelovanja.

Afiniteta pečenega s surovim izhaja iz dejstva, da nimamo nikoli opravka z uniformno obdelavo, bodisi z ene ali vseh strani, bodisi navzven ali navznoter. Neki mit indijskega plemena Wyandot lepo ilustrira tisto, kar bi lahko imenovali paradoks pečenega: Stvarnik je prižgal ogenj in zaukazal prvemu človeku, naj nabode kos mesa na palico ter ga speče; toda ker je bil človek takrat še kulinarčni ignoranc, je pustil meso na ognju, tako da se je na eni strani zasmodilo do črnega, na drugi pa je ostalo surovo. Podobno tudi mehiški Poconachi interpretirajo pečeno kot nekakšen kompromis med surovim in zažganim: pravijo, da se je po vesoljnem požaru tisto, česar se ogenj ni dotaknil, spremenilo v belo, tisto, kar pa je zaobjel, se je spremenilo v črno, pri čemer je vse, kar so zublji zgolj oplazili, postalo rdeče; razlaga se nanaša na različne barve koruze in fižola. V britanski Gvajani mora čarovnik Waiwai spoštovati dva tabuja: prvi se nanaša na pečeno meso, drugi na rdečo barvo, kar zopet postavlja pečeno na stran krvi in potemtakem surovega.

Aristotel pravi, da če se kuhanje nahaja više od pečenja, potem je tako zato, ker odstranjuje surovost mesa, kajti »pečeno meso je bolj surovo in suho kot kuhano meso«.

Glede afinitete kuhanega in gnilega pričajo številni evropski jeziki s svojimi izrazi, kot na primer *pot pourri* ali *olla podrida*, ki označujeta različne oblike mesa, skuhanega in konzerviranega skupaj z zelenjavo, ali nemški *zu Brei zerkochetes Fleisch*, »meso, gnilo od kuhanja«. Jeziki ameriških Indijancev poudarjajo isto afiniteto, pri čemer je pomenljivo, da to toliko bolj velja pri tistih plemenih, ki izražajo še poseben okus za postano hrano; nekatera grede celo tako daleč, da imajo raje trohneče meso živali, katere truplo je naplaknila reka, kakor pa meso sveže ubitega bizona. V jeziku dakota isti izraz označuje tako putrefakcijo kot tudi kuhanje koščkov mesa skupaj z nekaj dodatki.

Vse te distinkcije seveda ne izčrpajo bogastva in kompleksnosti kontrasta med kuhanim in pečenim. Kuhano je skuhan v posodi, medtem ko je pečeno obdelano od zunaj: prvo torej evocira konkavnost, drugo pa konveksnost. Poleg tega kuhano sovпада s tem, kar bi lahko imenovali »endokuhinja«, torej hrana, ki jo pripravljamo za domačo rabo in za majhne, zaprte skupine, medtem ko bi pečenje lahko poimenovali »eksokuhinja«, torej tista hrana, ki jo ponudimo gostom, ljudem od zunaj. Še pred kratkim se je v Franciji piščanec uporabljal za družinske obede, pečeno meso pa za bankete (naznačeval je kulminacijo banketa, serviran zatem, ko se je že obedovalo kuhano hrano, postrežen pa je bil le z »najboljšim sadjem«, kot so melone, pomaranče, olive in kapre).

Isto opozicijo je mogoče najti, pa četudi drugače artikulirano, v eksotičnih družbah. Zelo prvobitno živeči paragvajski Guayaki pečejo ves svoj ulov, izvzemši tisto meso, ki se uporablja za rituale določanja imena novorojenca in ki mora biti skuhan. Podobno tudi brazilski Caingang prepovedujejo kuhano meso za vdovo ali vdovca, prav tako pa ga prepovedujejo tudi za morilca, pa četudi je umoril sovražnika. V vseh teh primerih predpisano kuhanje spremlja neko strnjevanje, pečenje pa rahljanje družbenih vezi.

Sledeč tej liniji argumentacije bi lahko sklepali, da tudi kanibalizem (po definiciji endokuhinja glede na človeško raso) po navadi uporablja prej kuhanje kot pečenje, še več, da bi morali biti primeri, v katerih se telesa pečejo (dokumentirani v etnografski literaturi), pogostejši v eksokanibalizmu (použitje sovražnikovega telesa) kot v endokanibalizmu (použitje sorodnika). Zelo bi bilo zanimivo izvesti statistično raziskavo o tem.

Pogosto, kakor velja še zlasti v Ameriki in zelo verjetno tudi drugod, bosta kuhano in pečeno imela svoji distinktivni afiniteti z življenjem v divjini (zunaj vaške skupnosti) in ustaljenim življe-

njem (znotraj vasi). Od tod izhaja sekundarna povezava med kuhanim in žensko ter pečenim in moškim, o čemer priča še zlasti primer južnoameriških Trumai, Yagua in Jivaro, poleg njih pa še aljaških Ingalikov. Razmerje pa je lahko tudi obrnjeno: Asiniboini s severnih območij Severne Amerike imajo pripravo kuhane hrane rezervirano za moške na vojnih pohodih, medtem ko ženske v njihovih vaseh nikoli ne uporabljajo posode, temveč meso izključno pečejo. Nekateri indici kažejo, da je mogoče tudi v določenih vzhodnoevropskih deželah najti to isto inverzijo afinitete med kuhanim in pečenim ter ženskim in moškim.

Obstoj tovrstnih inverznih sistemov seveda postavlja problem in napeljuje na domnevo, da je opozicijskih osi bistveno več, kot si jih predstavljamo, in da se ljudstva, kjer najdemo takšne inverzije, referirajo na povsem drugačne osi, kot so tiste, ki smo jih sprva navedli kot določajoče. Na primer, kuhanje povsem ohranja meso in njegove sokove, medtem ko pečenje spremlja uničenje in izguba; prvo implicira ekonomičnost, drugo razkošje; prvo je plebejsko, drugo aristokratsko. Ti vidiki so še zlasti pomembni v tistih družbah, ki predpisujejo razlike v statusu med individuimi in skupinami. Prytz-Johansen pravi, da si je aristokrat antičnih Maorov lahko pekel svojo hrano sam, vendar da se je izogibal stiku s posodami, ki so jih uporabljali izključno sužnji in ženske nižjega rodu; posledično, ko so belci pripeljali čaše in ponve, so se jim zdele kot okužene (nasprotna reakcija kakor ona pri že omenjenih domorodcih Nove Kaledonije).

Razlike v vrednotenju kuhanega ali pečenega, ki izhajajo iz demokratske ali aristokratske perspektive skupine, je mogoče najti tudi v zahodni tradiciji. Diderotova in d'Alembertova demokratična *Enciklopedija* gre v smeri apologije kuhanega: »Kuhana hrana je ena najbolj sočnih in hranljivih jedi, kar jih človek pozna ... Lahko bi dejali, da je kuhana hrana v razmerju do drugih jedi enako kot kruh do drugih dodatkov« (članek pod geslom »Kuhano«). Pol stoletja pozneje bo dandi Brillat Savarin zavzel povsem nasprotno stališče: »Profesorji ne bodo nikoli jedli kuhane hrane iz principa, kajti iz naslonjala so ugotovili neizpodbitno resnico: kuhana hrana je meso, oropano svojih sokov ... Resnica se uveljavlja šele postopoma, toda kuhana hrana je že zapustila prizorišča elegantnih večerij, kjer so jo nadomestili pečeni fileti in ribe.« (*Psihologija okusa*, VI, 2)

Potemtakem, če vidijo Čehi v kuhanem človekovo primarno prehrano, bi lahko sklepali, da je tako zato, ker je bila njihova tradicionalna družba bistveno bolj demokratična od družbe njihovih slovaških ali poljskih sosedov. Na podoben način bi se lahko interpretirale razlike, vpeljane pri Grkih, Rimljanih in Hebrejcih – kakor jih je opisal M. Piganiol – na podlagi odnosa do kuhanega in pečenega (»Gnilo in kuhano«, *Pedro Bosch-Gimpera*, Mexico City, 1963).

Druge družbe uporabljajo isto opozicijo v povsem drugih smereh. Zato, ker se kuhanje izvaja brez nepotrebne izgube substance in je povsem zaprtega tipa, lahko simbolizira kozmično celovitost. V Gvajani obstaja prepričanje, da če bi se voda, v kateri se prekuhava divjačina, prelila čez rob samo za kapljico, bi vse živali tiste vrste v trenutku migrirale stran, tako da bi lovec ostal brez plena. Kuhano je življenje, pečeno je smrt. Mar svetovna folklor ne ponuja nešteto primerov posod nesmrtnosti, toda nikjer niti enega samega primera nabodala nesmrtnosti? Neki ritual indijskega plemena Cree izvrstno ponazarja omenjeni značaj kozmične totalnosti kuhane hrane: v skladu z njihovim prepričanjem je Stvarnik zaukazal prvemu človeku, naj skuha prve sadove sezone; posoda, v kateri so bili shranjeni sadovi, je bila ponujena soncu, ki je izpolnilo svojo nalogo in jih olupilo; potem je bila ponujena še streli, od katere se je pričakoval dež; nazadnje se je posoda položila na zemljo v molitvi, da bi obrodila svoje sadove.

Georges Dumézil je takole rekonstruiral simbolizem najbolj oddaljene indoevropske preteklosti: »Mitra pripada tisto, kar se je oddvojilo od samega sebe, tisto, kar je kuhano v pari, tisto, kar je dobro žrtvovano, mleko ... Varuni pa tisto, kar se cepi s sekiro, tisto, kar se izmakne

ognju, tisto, kar je slabo žrtvovano, zastrupljajoča soma.« (*Germanski bogovi*, str. 6) Nikakor nas ne preseneča, da najdemo isto opozicijo med kuhanim in pečenim, simbolizirajoč vednost in inspiracijo, mirnost in nasilje, mero in brezmerost tudi v filozofski zavesti iz sredine 19. stoletja: »Kuhar lahko postaneš, toda pek se rodiš.« (Brillat-Savarin); »Pečenje je obenem nič in nekaj neizmernege.« (Markiz de Cussy)

Znotraj osnovnega kulinaričnega trikotnika, ki ga konstituira surovo, kuhano in gnilo, potemtakem najdemo vpisana še dva termina: prvi, pečeno, v bližini surovega; drugi, kuhano, v bližini gnilega. Manjka pa nam tretji termin, ki ilustrira konkretno formo kuhanja v njeni največji bližini do abstraktne kategorije kuhanja kot takega: dimljenje, ki tako kot pečenje implicira neposredovano operacijo (brez posode in brez vode), toda razlikuje se, prav tako kot kuhanje, po svoji počasnosti, uniformnosti in predirljivosti.

Poskusimo zdaj umestiti tale nov termin v naš sistem opozicij. Pri tehniki dimljenja, prav tako kot pri pečenju, ni ničesar, kar bi stalo med mesom in ognjem, razen zraka; toda razlika med tehnikama je v tem, da je pri enem plast zraka zreducirana na minimum, pri drugem pa postavljena na maksimalno distanco. Ameriški Indijanci dimijo tako, da sestavijo lesen okvir (»bukan«), s katerim uokvirijo meso, pod njim pa prižgejo majhen ogenj, ki gori več kot dva dni. Konstanta, ki se nam tako zarisuje, zadeva plast zraka in se izraža skozi opozicije blizu/daleč in hitro/počasi; tretja opozicija pa zadeva odsotnost pripomočka (kakor pri pečenju, ko potrebujemo kakršno koli palico, ki naj deluje kot nabodalo), kajti bukan je konstruiran okvir, torej kulturni objekt.

V tem zadnjem pogledu se dimljenje približa kuhanju, ki prav tako potrebuje kulturna sredstva, namreč: posodo. Toda med prvim in drugim sredstvom vznikne pomembna razlika, ki jo instavrira kultura natanko zato, da bi ustvarila opozicijo, ki bi brez tovrstne razlike ostala preohlapna in potemtakem brez kakršnega koli pomena: ponve in lonci se skrbno ohranjajo za nadaljnjo rabo, čistijo se in shranjujejo, medtem ko se bukan *uniči takoj po uporabi*; sicer bi se žival vrnila in se maščevala tako, da bi spremenila v dim samega lovca. Tako vsaj pravijo domorodci iz Gvajane, katerih simetrično prepričanje smo že navedli, namreč da slabo opravljeno kuhanje, med katerim je voda prekipela, prinese inverzno kazen pobega dotične divjadi iz lovske cone.

Vmimo se zdaj k opoziciji med potrošnim in trajnim kuhinjskim pripomočkom, kakor smo jo detektirali v Gvajani v povezavi z dimljenjem in kuhanjem, kajti pomagala nam bo razrešiti neko težavo našega sistema, ki nedvomno ni ušla pozornemu bralcu. Na začetku smo opozicijo med pečenim in kuhanim razumeli kot razliko med naturo in kulturo; toda pozneje smo vzpostavili povezavo med kuhanim in gnilim, zadnje definirano kot obdelavo surovega z naravnimi sredstvi. Mar ni kontradiktorno, da bi kulturna metoda privedla do naravnega rezultata? Ali drugače rečeno: Kaj je, filozofsko gledano, vrednost izuma kuhinjske posode (in potemtakem kulture), če pa domorodni sistem asociacije povezuje kuhanje s putrefakcijo, kar konec koncev surova hrana dosega spontano v naravnem stanju?

Podoben paradoks je implicitno prisoten v problematiki dimljenja, kakor jo formulirajo domorodci v Gvajani. Po eni strani: od vseh načinov kuhanja se dimljenje najbolj približa abstraktnemu konceptu kuhanega, s čimer reprezentira – kolikor pač opozicija med surovim in kuhanim ustreza opoziciji med naturo in kulturo – najbolj »kulturno« obliko kuhanja (obenem pa tudi najvišje vrednoteno med domorodci). Toda, po drugi strani, mora biti kulturno sredstvo, ki ga uporablja dimljenje, namreč bukan, takoj po uporabi uničeno. Zarisuje se v oči bijoča vzporednica s kuhanjem, pri katerem se kulturna sredstva sicer shranjujejo, hrana pa je izpostavljena procesu avtodestrukcije, kajti končni rezultat je vsaj verbalno ekvivalenten putrefakciji, ki naj jo kuhanje prepreči ali vsaj zaustavlja.

<sup>4</sup> Metaforična homofonija med francoskim *bouilli in pourri* se v slovenskem prevodu izgubi, ohranjena pa je v nekaterih jezikih, recimo v angleščini, kjer se prav tako kot v francoščini uporablja fraza: *boiled is spoiled* (»kuhano je gnilo«); manko ustreznice v slovenskem jeziku lahko nemara pripišemo identifikaciji kuhanja kot takega s kuhanjem v ožjem pomenu besede, kar kaže na visoko vrednost tega specifičnega načina priprave hrane v slovenski kulinarčni kulturi (op. prev.).

Kaj je pomen tega paralelizma? V tako imenovanih primitivnih družbah imata kuhanje v vodi in dimljenje naslednjo skupno potezo: trajnost, ki se v enem primeru nanaša na sredstvo, v drugem pa na rezultat. Kuhanje v vodi operira prek sredstva posode, izdelane iz gline (ali lesa in v tem primeru se kuha tako, da se potaplja v posodo vreli kamni), v vseh primerih pa se posoda vzdržuje in ohranja, včasih celo deduje iz generacije v generacijo, s čimer dobi status najbolj trajnih kulturnih objektov. Dimljenje pa daje hrani trajnostni upor

gnitju, ki presega kakršno koli drugo metodo kuhanja. Vse poteka tako, kot da bi trajno posedovanje neke kulturne pridobitve zahtevalo koncesijo v zameno za naravo (bodisi v ritualu bodisi v mitološkem): kadar je rezultat trajen, mora biti sredstvo minljivo in nasprotno.

Tovrstna ambivalentnost, ki na enak način, čeprav v nasprotni smeri, zaznamuje tako dimljeno kot kuhano, je nekaj, s čimer smo že imeli opravka pri pečenem. Zažgano z ene strani in surovo z druge, ali zapečeno navzven in surovo navznoter: pečeno tako uteleša ambivalentnost surovega in kuhanega, nature in kulture, kar se ponovi na ravni razmerja med dimljenim in kuhanim, da bi struktura ohranila koherentnost. Toda kar jih sili v takšen vzorec, ni zgolj formalni razlog: ravno nasprotno, struktura kaže, da kuhanje ni nikoli zgolj stvar kulture, kajti s svojo adaptacijo potrebam telesa in determiniranostjo z modusom umestitve človeka v naravo (oboje razlikujoč se v različnih delih sveta), reprezentira natanko nujnost njihove raznolike artikulacije. Kuhanje je deležno obeh ravni, tako nature kot kulture, prav ta dualnost pa je tista, ki jo projicira v vsakokratno svojo manifestacijo.

Toda tega ne more početi vedno na enak način. Ambivalenca pečenega je intrinzična, medtem ko je ambivalenca kuhanega ekstrinzična, če pač ne izhaja iz stvari samih, temveč iz načina, kako se o njih govori ali kako se do njih obnaša. Tukaj postane nujna še ena distinkcija: kakovost naravnosti, ki jo jezik dodeljuje kuhani hrani, je povsem metaforična – »kuhano« ni »gnilo«;<sup>4</sup> samo na videz spominja nanj. Podobno tudi transfiguracija dimljenega v neko naravno entiteto ne izhaja iz neobstoja ražnja, kulturnega objekta, temveč iz njegovega uničenja; ta transformacija se potemtakem zgodi v registru metonimičnega, če pač sestoji iz tega, da se obnašamo, kot da je učinek pravzaprav vzrok.

Za konec se vrnimo k našemu kulinarčnemu trikotniku. V njem smo začrtali še en trikotnik, ki reprezentira recepte (vsaj najbolj elementarne): pečenje, kuhanje, dimljenje. Dimljeno in kuhano stojita v opoziciji do narave posredovalnega elementa med ognjem in hrano, torej bodisi do zraka bodisi do vode. Dimljeno in pečeno stojita v opoziciji glede na večjo ali manjšo vlogo, ki jo igra element zrak; prav tako kot pečeno in kuhano v razmerju do prisotnosti ali odsotnosti vode. Meja med naravo in kulturo, ki si jo lahko predstavljamo kot vzporedno glede na bodisi os zraka ali os vode, postavlja pečeno in dimljeno na stran nature, kuhano pa na stran kulture – če upoštevamo kulturni objekt; če pa gledamo na rezultat, potem pade dimljeno na stran kulture, pečeno in kuhano pa na stran nature.

Operativna vrednost našega diagrama bi bila zelo omejena, če ne bi bil odprt za vse transformacije, ki so nujne za priznanje drugih kategorij kuhanja.

V kulinarčnem sistemu, kjer je kategorija pečenega naprej razdeljena na pečeno in pečeno na žaru, bi se zadnje umestilo na vrh trikotnika, medtem ko bi se prvo umestilo na pol poti osi zraka med pečenim z ražnjem in dimljenim. Podobno bi lahko ravnali v kulinarčnem sistemu, ki razločuje med kuhanjem v vodi in kuhanjem s paro; zadnje, kjer se voda nahaja v distanci do hrane, bi se lociralo na pol poti med kuhanim in dimljenim.

Če bi hoteli vključiti še kategorijo cvrtja, bi bila potrebna še bolj kompleksna transformacija. Tetraeder bi nadomestil trikotnik, tako da bi lahko dvignili na noge še tretjo os olja poleg vode in zraka. Žar bi ostal na vrhu, toda na sredini roba, na katerem se družita dimljeno in cvrto, bi se lahko umestilo še pečeno-v-pečici (z dodatkom masti), ki bi se razlikovalo od pečenega na nabodalu (brez dodatka masti).

Podobno bi lahko na robu, ki združuje cvrto in kuhano, lokalizirali kuhanje pod peko (na podlagi vode ali masti), v nasprotju s kuhanjem v pari (brez masti in v distanci do vode).

Shemo bi lahko naprej razširili z opozicijo živalske in rastlinske hrane (če jim ustrezajo različne metode kuhanja), rastlinsko hrano pa še naprej razlikovali na žitarice in stročnice, kajti v nasprotju z zadnjimi, ki jih lahko preprosto spečemo na žaru, prve ni mogoče kuhati brez vode ali maščobe ali obojega (če bi hoteli žitarice fermentirati, pa bi potrebovali vodo, vendar brez ognja med procesom transformacije).

Ne nazadnje, začimbe bi dobile svoj prostor v sistemu glede na kombinacije, ki jih dovoljuje ali izključuje določen tip hrane.

Potem ko bi elaborirali naš diagram tako, da bi vključeval značilnosti katerega koli danega kulinaričnega sistema (nedvomno obstajajo tudi dejavniki, ki so bolj diahrone kot sinhrono narave; recimo tisti, ki zadevajo način, red, prezentacijo in geste nekega obeda), bi morali nujno poiskati najbolj praktičen način, da bi ga lahko orientirali (prav tako kot nabodalo na žaru), tako da bi ga lahko položili tudi na druge kontraste sociološke, ekonomske, estetske ali religijske narave: moški in ženske, družina in družba, vas in divjina, ekonomičnost in razkošje, aristokratskost in plebejstvo, sveto in profano itd. Šele tako se lahko nadejamo, da bomo za vsak posamezni primer odkrili, da je kuhanje pravzaprav jezik, v katerem družba nezavedno prevaja svoje strukture in s tem razkriva svoja protislovja.

Prevedel: Mirt Komel