JEFFREY A. TUCKER: MÂNCAREA ȘI ARTA COMERȚULUI

Autor: Ana Poganu | 13 decembrie 2022



Un articol scris de *Jeffrey A. Tucker* *pentru* *Mises Institute*

Articol original: *Food and the Art of Commerce*

În momentele în care iau o pauză, una dintre activitățile mele preferate este să arunc o privire asupra galeriei digitale de artă, unde se pot găsi reproduceri admirabile ale maeștrilor din secolul XI până în secolul XIX. Nu sunt critic de artă, însă apreciez ce ne indică aceste lucrări despre vremurile și societatea în care au apărut. Picturile afișate pe acest site prezintă sfinți, păcătoși, nobili și țărani – și o multitudine de scene mitologice și biblice.

Pe vremuri, picturile erau bunuri de lux, așadar nu este surprinzător că majoritatea tablourilor prezintă scene în care se poate regăsi doar 10 sau 20% din populație. În general, tablourile în care este redat modul în care toți cetățenii își duceau traiul sunt rare. Iar, printre acestea, majoritatea înfățișează scene negustorești, precum cele cu nave care aduc pește în docuri, mărfuri comercializate, piețe de pește și cămările în care se depozitau alimentele, fiind, totodată, și motivele cele mai des întâlnite în picturi. Scenele de acest fel sunt satisfăcătoare pentru orice persoană care știe ce înseamnă comerțul, tocmai pentru că surprind felul de viață obișnuit din acea perioadă. Acesta – și nu luxul în care trăiau regii și aristocrații privilegiați – este modul în care omul de rând își câștiga traiul.

Tema principală este, desigur, mâncarea. Mâncarea este una dintre preocupările principale ale oricărei societăți, indiferent unde și când. Apoi urmează îmbrăcămintea și adăpostul. Apoi, din nou, mâncarea.

În *Liberty and Property*, Mises a descris exact condiția omului obișnuit din epoca precapitalistă:

„Numărul persoanelor pentru care erau disponibile locuri de muncă, chiar în domenii precum agricultura, arta sau meșteșugul, era limitat. În acest condiții, mulți oameni, ca să citez din Thomas Malthus, au fost nevoiți să descopere că „la marele festin al naturii nu li s-a oferit vreun loc”[1], iar „natura însăși le-a ordonat să plece”. Cu toate acestea, câțiva dintre acești prigoniți au reușit să supraviețuiască, s-au înmulțit iar, astfel, numărul săracilor a crescut din ce în ce mai mult.”

Și, după cum subliniază Nathan Rosenberg în *How the West Grew Rich,* traiul din perioada medievală nu era organizat în jurul castelelor, catedralelor și orașelor, ci în mediul rural, în colibe și în locuri cu acces rezonabil la hrană. Acesta este și motivul pentru care cea mai mare parte a populației muncea, într-o oarecare măsură, în agricultură și în domeniile aferente acesteia, cum ar fi transportul produselor dintr-un loc în altul.

Fernand Braudel, în lucrarea sa în trei volume, *Civilization and Capitalism*, descrie progresul hranei, de la începutul timpurilor până la apariția și implementarea capitalismului, ca o înlocuire treptată a cerealelor (care a fost un progres semnificativ față de vânătoare și cules) cu carnea. Carnea era scumpă și presupunea o modalitate „ineficientă” de a folosi pământul. Comercializarea acesteia era un lux care devenea posibil numai după ce toate celelalte nevoi erau îndeplinite.

De aceea, progresul hranei a fost definit de accesul la carne și, mai mult, de posibilitatea de a dispune de o varietate de feluri de carne. Acest progres a delimitat clasele sociale și a dat naștere unor obiceiuri așa cum le cunoaștem azi. O dietă fără carne a fost realitatea cu care s-a confruntat aproape toată lumea, cu excepția celor bogați, înainte de secolele XVI și XVII. Pentru toți ceilalți singura opțiune era terciul.

Așadar, datorită capitalismului s-a produs cea mai notabilă schimbare: o varietate alimentară pentru toată lumea. Mâncarea reprezenta simbolul prosperității; însemna o viață bună, siguranță, sănătate și fericire. Mâncarea era principalul motiv pentru care oamenii munceau. Cea mai mare parte a procesului de vânzare și cumpărare se desfășura direct, între producătorul de alimente și consumatorul final. Mâncarea presupunea muncă, nu era un dat. O recoltă sărăcăcioasă putea însemna necazuri, foamete și moarte. Iată motivul a ceea ce Rosenberg numește „precaritatea fundamentală a vieții medievale”.

Pe măsură ce societatea secolului XV devenea mai bogată, astfel de insuficiențe au început să dispară. Progresul material a însemnat, mai presus de orice, accesul imediat și sigur la alimente. Un comerciant care a reușit, într-o piață locală, să pună alimentele la dispoziția tuturor, avea toate motivele să fie mândru. Aceasta presupunea tot efortul său de a căuta vânătorii, fermierii și alți producători, de a le cumpăra produsele și de a

le aduce la piață, fapt care a facilitat schimbul de bunuri.

De la finalul Evului Mediu până la industrializarea la scară largă din secolul XVIII, creșterea nivelului de trai din spațiul european a însemnat mult mai mult decât un licăr de speranță pentru muncitori și țărani; aceasta a determinat procesul îndelung de universalizare a accesului la hrană, care nu mai provenea doar din zonele geografice locale, fapt cu totul remarcabil.

Iar toate acestea au rezultat din expansiunea comerțului, persistența păcii, drepturile de proprietate și dezvoltarea treptată resurselor. Aceasta a fost perioada în care întreaga civilizație a Europei a început să se îndepărteze de traiul nesigur și precar și să se apropie din ce în ce mai mult de cel pe care îl știm noi astăzi– trai pe care, de altfel, îl tratăm ca pe un dat.

La începutul secolului XVII, nu se găsea nicăieri mai multă hrană decât în regiunea de nord a Belgiei, mai cu seamă în Flandra. Iată și motivul pentru care tablourile pictorului flamand Frans Snyders (1579–1657) redau scene care surprind într-un mod cât se poate de realist comercianții și mărfurile lor.



Frans Snyders (1579–1657), Still-Life with Dead Game, Fruits, and Vegetables in a Market (1614); Sursa: Wikimedia Commons

Astăzi privim aceste tablouri după ce am trecut prin experiența Walmart și a multor alte supermarketuri, restaurante fast-food și buticuri, care se află la doar câteva minute de noi. Ca să nu mai vorbim de frigiderele și congelatoarele electrice care nu lipsesc din nicio locuință. Uităm, așadar, mesajul esențial – marea surpriză a Renașterii: apariția unui sistem economic care a oferit tuturor oamenilor ceea ce odinioară era posibil doar pentru regi și aristocrați. Aceste picturi înfățișau un belșug de neînchipuit.

Într-o epocă în care totul este ambalat și prelucrat (care, de altfel, este și modul în care ne dorim să arate alimentele în ziua de azi), astfel de tablouri ne atrag atenția asupra acțiunilor noastre prin expunerea unor lucruri la care nu mai vrem să reflectăm.

Este cu atât mai alarmant dacă ne gândim că niciunul dintre alimentele pictate nu putea fi păstrat pentru mult timp. Trebuia fie mâncat la scurt timp, fie înghețat într-o pivniță, fiert în supe ori conservat în saramură. Ne este ușor să uităm faptul că transportul cărnii pe distanțe lungi a devenit fiabil abia la sfârșitul secolului XIX și disponibil pentru toată lumea abia în secolul XX. Metoda de conservare a alimentelor, mai cu seamă a cărnii de porc, a fost îmbunătățită de firma Hormel Foods abia în anul 1937.

Așa cum am mai menționat, astăzi privim totul cu superficialitate. Dacă vrem mâncare – carne, cereale, legume sau orice altceva – mergem la magazin și cumpărăm. Ne aflăm la vârful progresului capitalist. Însă, în secolul XVI, disponibilizarea mâncării era complet nouă și cu totul remarcabilă – era mândria unei națiuni. Acesta era și motivul pentru care comerciantul era atât de mândru să-și expună mărfurile spre vânzare, la piață.

Tabloul *Negustorul de pește* a aceluiași pictor este respingător pentru ochiul omului modern. Însă pentru societatea de atunci, acea pictură reprezenta întruchiparea noii civilizații, datorată, în bună măsură, bărcilor care puteau naviga vreme îndelungată, a pescarilor care acceptau să-și împartă câștigurile cu oamenii obișnuiți veniți la piața din port, locul care permitea imigrarea masivă din țări precum Germania și Anglia.

Aceste bucate trebuie să fi fost grozave dimineața, proaspete după o noapte lungă de pescuit, dar imaginați-vă cum trebuiau să miroasă la ora 16:00!



Frans Snyders (1579–1657), Fishmonger’s (c. 1616); Sursa: Wikimedia Commons

Acest lucru era valabil și pentru fructele exotice, care acum puteau fi aduse din țări îndepărtate. În *Taraba de fructe* vedem scene pe care europenii de atunci nici nu și le puteau imagina. Acest tablou, în mod special, a fost comandat de Jacques van Ophem, puternic reprezentant al administrației Arhiducelui Albert și a Infantei Isabella – viceregii spanioli din sudul Țărilor de Jos. Trebuie să ne gândim la el ca fiind o formă de publicitate exacerbată sau un mod de a spune „țara noastră este foarte prosperă”.



Frans Snyders (1579–1657), Fruit Stall (1618–1621); Sursa: Wikimedia Commons

De asemenea, este necesar să ne amintim faptul că scopul piețelor era acela de a vinde alimente în vederea preparării lor, așa că picturile în care sunt redate cămările îmbelșugate sunt ceva tipic perioadei artistice de atunci. În acestea se admira opulența capitalistă – cu totul notabilă în istoria lumii, însăși imaginea noii civilizații în ascensiune.

Toate tipurile de scheme interpretative au fost folosite pentru a înțelege aluziile obiectelor și culorilor din *Cămara*, dar explicația simplă este de fapt cea mai convingătoare. Aceasta este: avem o grămadă de mâncare!



Frans Snyders (1579–1657), The Pantry (c. 1620); Sursa: Wikimedia Commons

Disponibilitatea alimentelor a presupus, pe lângă un simbol al sănătății și al unei demografii în continuă creștere, un nou mod în care oamenii trebuie să se comporte și să gândească. Philippe Ariès, în *Istoria vieții private*, descrie modul în care regulile de conduită la masă, așa cum le practicăm acum, au apărut abia în secolul XVII, când oamenii au trecut de la a consuma mâncarea cu mâinile, toți laolaltă, la a mânca porții individuale cu furculițe, cuțite și linguri. Odată cu această schimbare, s-a dezvoltat un ritual elaborat despre ce să faci și ce să nu faci la masă.

Spre exemplu, cartea prezintă o controversă, care a avut loc în toată Europa, despre cel mai bun mod de a mânca pâinea: aceasta ar trebui tăiată cu un cuțit sau ruptă cu mâna? În această privință, opiniile au variat mai bine de 100 de ani.

În secolul XIX, dezbaterea a ajuns, în cele din urmă, la un compromis: în Franța (și în cea mai mare parte a Europei), precum și în Statele Unite, pâinea trebuie ruptă cu mâna. Motivul? Faptul de a rupe pâinea cu mâna reprezenta un omagiu pe care aristocrația l-ar fi adus țăranilor, fiind o încercare a nobililor de a-și apropia din obiceiurile oamenilor simpli. Iar practica aceasta datează până azi. Chiar și așa, în Țările de Jos, pâinea este tăiată cu un cuțit și mâncată cu o furculiță – poate din cauza faptului că a fost, cel mai probabil, prima regiune în care accesul la alimente a estompat diferențele dintre clasele sociale.

Oamenii moderni sunt ridicol de pretențioși când vine vorba de mâncare. Fiecare are o

opinie și o dietă specială – de la apariția porțiilor individuale până la apariția dietei individuale, făcute din orice și din nimic, totul în decurs de patru secole.

Mai mult decât atât, atunci când ne rugăm pentru „pâinea noastră cea de toate zilele”, nu ne gândim vreo secundă că am putea fi lipsiți de ea. Dimpotrivă, nemulțumirea cea mai mare în ziua de azi este că avem mult prea multă mâncare: mâncăm prea mult, alimentele pot fi conservate mult prea mult timp, iar tot ceea ce consumăm este atât de procesat și dietetic încât am ajuns să ne întrebăm dacă nu ar trebui cumva să ne întoarcem în mod fundamental la traiul natural.

Spre deosebire de picturile de mai sus, noi suntem stânjeniți și dezgustați de mâncarea noastră. Este o problemă „simpatică” pe care o avem noi, modernii. I-o datorăm capitalismului.

NOTE

1. Thomas R. Malthus, *An Essay on the Principle of Population,* ediția a doua, Londra, 1803, p. 531. ↑

Imagine: Frans Snyders – Cook in a Pantry (~1645); Sursa: Wikimedia Commons