

### Tatsushi Fujiwara, *Nazis no Kitchen*: Tokio: Suiseisha, 2012, 450.

Autor ove knjige je doktor humanističkih znanosti, čije istraživanje se usredotočuje na historiju poljoprivredne misli uglavnom u Njemačkoj. Usprkos tome što u naslovu dominira pojam nacizam, vremenski okvir knjige obuhvata period od prije Prvog svjetskog rata do poslije Drugog svjetskog rata. Razlog zašto knjiga nosi naslov nacizam se pokazuje u petom poglavlju. On kritički zaključuje da dosadašnja historiografija nije stručno i fokusirano istraživala kuhinjski prostor, iako kuhinja nije samo neophodan osnov za ljudsku aktivnost nego i prostor gdje politika, društvo i privreda ulaze u čovjekov život.

U savremenim tendencijama u humanističkim znanostima u Japanu popularno postaje prihvatanje rezultata prirodnih znanosti kako bi se dobio novi pogled na čovjeka. Pozadina ovakve sklonosti se nalazi u japanskom toku misli nakon Drugog svjetskog rata, napose od 1980-ih godina. Na japansku misao jak je utjecaj imala francuska misao, npr. Michael Foucault, Jacques Derrida i Gilles Deleuze i drugi. Među njima, misao Michaela Foucaulta ostavila je posebno snažan pečat na historiografiju u Japanu. Jedna od posljedica njegovog utjecaja vjerovatno je istraživanje ljudskog ponašanja iz perspektive *biopouvoir-a*, gdje prilikom istraživanja našeg historijskog bića važna postaje historija odnosa između biološkog bića i kulturnog (ili ljudskog) bića. Nakon Foucaulta utjecaj na isti smjer japanske misli imao je Giorgio

Agamben. Dakle, da bismo upoznali naše historijsko i "duhovno" biće, najprije se u sadašnjem Japanu mora istraživati kako se čovjek ponaša prema "prirodi", koja znači ne samo prirodnu okolnost nego i (biološko) tijelo. Ova knjiga je jedan dobar primjer za upoznavanje ovakvog smjera sadašnje japanske humanističke znanosti.

Za vrijeme nacizma se stvarno unapređuje racionalizacija kuhinje, usprkos prigovorima kao što je progovor protiv modernizma (Bauhaus). Tada njemački industrijski krug upoznaje *taylorizam*, po kojem se kolaboracija između radnika i kapitalista ostvaruje isključenjem samovoljnog upravljanja preko kontrole "znanosti". Istovremeno *taylorizam* ističe da radnik može postati čovjek preko usvajanja "znanosti", jer prost radnik je istovjetan sa životinjom. Ključ za pomirenje nedosljednih nazora o radniku ovdje postaje kontrola "znanosti". Autor pokazuje da bismo mogli dobiti ključ za razumijevanje nedosljednosti nacizma preko uspostavljanja trećeg gledišta kao što se *taylorizmom* omogućuje pomirenje nedosljednosti između omalovažavanja i poštovanja radnika hegemonijom trećeg bića kao "znanosti". Ovdje je treća perspektiva kuhinjski prostor. Kao građu za ovo istraživanje autor pored službenih dokumenta iz arhiva, koristi i do sada uglavnom nedovoljno upotrebljavane knjige, listove i brošure o domaćinstvu.

U prvom poglavlju autor istražuje promjenu kuhinje. Između tehnološkog na-

pretka i društvenih promjena mijenja se projekat kuhinjskog prostora. Kuhinja se mijenja od neodređenog prostora, gdje ne postoji razlika i podjela između kuhinje, spavaonice i dnevnog boravka, do samostalnog prostora. Napokon, kuhinja postaje "tvornica", u kojoj je radnik jedan čovjek. Početkom 20. stoljeća i pored sklonosti prema samostalnoj kuhinju javljale su se ideje za kooperativnu kuhinju. Njemački prethodnik u tom pravcu bio je August Bebel, čija se misao zasnivala na sličnim brojnim pokušajima u Americi od druge polovine 19. stoljeća. U njegovoj knjizi *Die Frau und der Sozialismus* (Žena i socijalizam) on veli da se mora naučiti "znanstveno" kuhanje kako bi se eikasno upotrebljavale namirnice. Ovakva racionalizacija kuhinjskog prostora je istovjetna sa težnjama da kuhinja postane "tvornica".

Nakon kraja Prvog svjetskog rata povećava se konstruiranje i izgradnja stanova, napose kolektivnih stambenih zgrada za radnike zbog očitog nedostatka individualnih stambenih jedinica. To vrijeme je iznjedrilo jedno mišljenje koje naglašava da je preko tehnološkog napretka moguće poboljšati stambeni prostor radnika, kao i mišljenje, prema kojem se kuhinja razlikuje od ostalih stambenih prostora, što vjerovatno proizlazi iz činjenice da većina radničkih porodica svakodnevni život provodi u kuhinji. Oba mišljenja omogućavala su misao o racionalizaciji kuhinje. Margarete Lihotzky (1897-2000) 1927. godine projektira radnu kuhinju koja se zove Frankfurt kuhinja. Smatrala je da bi ova mala kuhinja omogućila racionalnost kuhinje i uštedu radne snage preko taylorističkog projekta zasnovanog na ergonomiji. Iste godine je Erna Meyer (1890-1975) projektirala drugu kuhinju koja je dobila naziv Stuttgart kuhinja, čije se težište postavlja na upravlja-

nje kuhinje od strane domaćice. Zato se u ovoj kuhinji nalazi jedan mali službeni sto. Pored ove dvije, 1928. godine se još projektuje i München kuhinja. Ovaj projekt umanjuje podijeljenost kućnog prostora kako bi se omogućio efikasan nadzor djece izvan kuhinje, jer po projektu Frankfurt kuhinje kuhinjski prostor je bio previše zatvoren prema ostalom stambenom prostoru. Iako Erna Meyerova naglašavanjem subjektivnosti i kreativnosti kućanice kritikuje taylorističku Frankfurt kuhinju, Fujiwara veli da je u osnovi ona samo poboljšanje Frankfurt kuhinje, jer se i njeno težište postavlja na djelotvorno kuhanje.

Iako se protiv takve racionalizacije za vrijeme nacizma promovira arhitektonski stil *Hematschutzstil*, nacizam nije smio zaustaviti tendenciju da kuhinja postaje "tvornica". Za vrijeme nacizma politika gradnje stambenih zgrada se bazira na građenju kuća u predgrađu, a ne stambenih kolektivnih zgrada.

U tom stilu se prihvata radna kuhinja prije kao dnevni boravak-kuhinja, gdje se ističe neprekidnost prostora između kuhinje i dnevnog boravka. Iako se prihvatanje tipa dnevni boravak-kuhinja po nalogu Hitlera od 15. X. 1940. godine naređuje, ipak se radna kuhinja nije mogla isključiti. Ovaj Hitlerov nalog se od 1943. godine morao poštovati, zbog neophodne racionalizacije prostora uslovljene potrebom obezbjeđenja privremenog prebivališta za izbjeglice iz gradova. Nacizam smatra da dnevni boravak-kuhinja može doprinijeti očuvanju i održivosti porodice kao temelja naroda i tradicije, pa ipak ovaj projekat dnevni boravak-kuhinja se ironično realizira prihvatanjem iz nužde, zato što nije bilo drugog izbora nego se što efikasnije morao upotrijebiti raspoloživi stambeni prostor u vremenu koje je nagovijestilo nezaobilazan

njemački poraz i slom nacizma. Ovo je bio još jedan rezultat tendencije racionalizacije kuhinjskog prostora.

U drugom poglavlju se obrađuje primjena kuhinjskih aparata. U brošuri *Freude am Kochen* (Veselje prilikom kuhinja), koja je objavljena 1929. godine, kuhinja se predstavlja kao prostor gdje se upravlja električnim instrumentima za kuhanje. Na kraju ove brošure su se pored 16 imena preduzeća za električne kuhinjske instrumente nalazile reklame. Ali, za vrijeme nacizma bilo je malo elektrificiranih kuća, a električna industrija je nastojala da reklamira olakšavanje kuhinjskog rada putem upotrebe kuhinjskih aparata. Nakon Prvog svjetskog rata vrijednost kuhinjskog rada, koji pripada kućanici umjesto sluškinje, se podiže, a ovaj napredak u statusu podržava tehnološka renovacija u kuhinji, od plina do elektrike.

U priručnicima za domaćinstvo iz sredine 19. stoljeća se zagovarala marljivost, na primjer u knjizi *Die Hausfrau* (kućanica) Henrietta Davidis-a (1801-1876), koja je objavljena 1861. godine. U pozadini ovog promoviranja je borba protiv osjećaja krize o slabljenju porodičnih veza. A Erna Meyer piše svoj priručnik za domaćinstvo (1926. godine) na osnovu predstave o tome da kućanica strada od radnog umora i kritizira dotadašnje priručnike zbog toga što su oni isticali samo duhovni napor kao uzor dobrog domaćinstva. Zato ona zagovara efektivno raspolaganje kuhinjskim aparatima. Istovremeno ona ističe da efikasno upravljanje u kuhinji doprinosi nacionalnoj privredi. Što se tiče priručnika za domaćinstvo za vrijeme nacizma, autor ukazuje da je najmarkantnija predstavica tog vremena Erna Horn (1904-1981). U njenom priručniku *Der nezeitliche Haushalt* (Novovjekovno domaćinstvo), koji je pu-

blikovan 1930. godine, osporava se Meyerova tvrdnja da se domaćinstvom mora upravljati efikasno na osnovu taylorističke ergonomije. Umjesto toga se ističe objašnjavanje kako se različiti kuhinjski aparati upotrebljavaju. Ovdje se težište mijenja od kuhinje do samih kuhinjskih aparata. Ona u svemu tome posebno stavlja akcenat na zdravlje (domaćice).

Kao posrednik između kućanice i kompanija se pojavljuje *Haubaudi* (Hauswirtschaftliche Einkaufsberatung, Auskunftsberatung), koji je osnovala Hildegard Margis (1887-1944) u Berlinu 1927. godine kao savjetovalište o domaćinstvu. Tu su se kućanice mogle upoznavati s informacijama o kuhinjskim aparatima, a kompanije su mogle vidjeti odziv potrošača. Nakon uspostavljanja nacističke vlasti ova je organizacija došla pod pritisak nacističke vlasti. Zato se dotadašnji lideri s Margisovom na čelu otcjepljuju 1937. godine a njihova mjesta preuzimaju predstavnici pojedinih kompanija. Godine 1940. jedna nacistička organizacija (*Deutsches Frauenwerk*) integrirala je ovu organizaciju. Za vrijeme nacizma Haubaudi je vršila funkciju posrednika između kućanstva i kompanija koje su proizvodile kućanske aparate isto kao prije nacizma, samo što je sada došlo do promjene u njenoj organizaciji. Istovremeno, što se tiče kuhinjskog prostora, kompanije se uspješnije uvlače u kuću od politizacije nacizma.

U trećem poglavlju autor istražuje primjenu znanosti u domaćinstvu (Hauswirtschaftswissenschaft). Osnivač ovog pravca u Americi bio je Eren S. Richards (1842-1911) koji veli da je njegov glavni cilj upravljanje međudjelovanja između čovjeka i okoline. Kronološkim istraživanjem časopisa *Hauswirtschaftliche Jahrbücher* (1928-1944) se pokazivalo kako se kvalifi-

cira domaćinstvo u nacionalnoj privredi preko znanstvene metode kao što je usitnjavanje domaćinstva na pojedine elemente, ili sabiranja i integriranja ovih elementa. Ali znanost o domaćinstvu je dokazala potlačeni položaj žena u domaćinstvu, kao i to da se vremenom ovaj režim tlačenja prikrilo diskursom da je kuhinjski rad važan doprinos za održavanje nacionalnog ili porodičnog organizma. Istovremeno ovdje važi i tayloristički diskurs po kojem se pitanje kuhinjskog rada spušta na pitanje kako se tijelom kućanice mora efikasnije upravljati. Dakle, uvođenje pogodnih kuhinjskih aparata donosi ne samo olakšicu kućanici u radu, nego i podešavanje njenog tijela mašini. Uz to je i brojčana sistematizacija domaćinstva omogućila lakše miješanje spoljnih posrednika kao što su država i kompanije. Racionalizacija domaćinstva, koju promiče znanost o domaćinstvu, dovodi do ponašanja kućanice koje se prilagođava kapitalističkoj i marketinškoj privredi i istovremeno posjeduje jaču prilagodljivost ratnom stanju koje iziskuje racionalizaciju i štednju u životu.

U četvrtom poglavlju se istražuje pitanje primjene *kuhara*. Njemačka je u vrijeme Prvog svjetskog rata iskusila modu *kuhara*, koja je ipak značila početak iščežavanja lokalnih recepata. Kuhar *Das Wendepunkt-Kochbuch* (Prekretnica-kuharica) je 1927. napisala Berta Brupbacher-Bircher (1870-1951) čija je 32. verzija objavljena 1950. godine. Njen brat Maximilian Oskar Bircher-Benner (1867-1939) osnovao je 1904. godine u Cirihi sanatorijum *Lebendige Kraftna*, gdje se zagovaralo vegetarijanstvo a u njemu su odsjedali Wilhelm Furtwängler, Hermann Hesse, Romain Rolland i Thomas Mann. Ovaj kuhar napose uzima u obzir minerale i vitamine. Preko rastavljanja obroka u kalorične elemente

kao što je vitamin, koji je pomodan pojam za međuratno vrijeme, ubrzava se obročno unificiranje u ime kontroliranja zdravlja. U kuharu, koji je napisao H. Davidis 1845. godine i čija je 75. verzija objavljena 1960. godine, vremenom se snižavaju stavke o pripremi i o konzerviranoj hrani, uporedo s pojavom prerađene hrane i razvojem preduzeća buljona povećava se broj recepata o juhi. U kuharu *Praktisches Kochbuch für die bürgerliche Küche* (Praktična kuharica za građansku kuhinju) Mary Hahn-a (1867-1929), koji se od 1913. do 1978. pojavio u 285 izdanja, od razdoblja nacizma pojavljuju se recepti o upotrebljavanju "restla". Autor dokazuje da sadržaj ovih kuhara nije u proporciji s potrošnjom obročnih namirnica. Povećanje potrošnje mesa u suvremenim kuharima ne donosi povećanje recepata o mesnim obrocima nego naprotiv povećanje recepata o salatama. U receptima se zagovara sklonost zdravoj ishrani. Kuhari nam ne pokazuju stanje u kojem se nalazi kuhinjski prostor, nego u kakvom stanju bi trebao biti.

Žanru kuhara pripadaju i mnogi priručni kuhari izrađivani od strane raznih kompanija. Njihov prethodnik je kuhar o Liebigovom mesnom ekstraktu, kojeg je 1870. napisao H. Davidis Godine 1933. godine E. Horn publikuje kuhar *Der Eintopf* (Eintopf je biljni ragu). Iste 1933. *nacizam* naređuje da se mora jesti Eintopf svake prve nedjelje od listopada do ožujka, s ciljem uštede da bi se višak mogao upotrebljavati za pomoć siromašnima. I čak ovaj obred da u Njemačkoj svi, bili bogati ili siromašni, jedu istovremeno isti obrok ima za cilj predstavljanje utjelovljenja ili vizualizacije "narodne zajednice (Volksgemeinschaft)". Na drugoj strani, Hornov kuhar je i recept kompanije, jer u većini recepata se upotrebljavaju Maggi-začini. I u kuharu *Segen deutscher Erde*

*in der Küche* (Blagoslov njemačke zemlje u kuhinji), čiji je autor u ime M. Hahn-a bio H. Margis (1935), unificirano se upotrebljava (preporučuju) Siemensovi kuhinjski aparati. Iako se obrok namjerava kontrolirati preko mnogih kuhara, ovo kontroliranje uspijeva samo uz pomoć reklama kompanija. Također, kuhari su omogućili primjenu "znanosti" u kuhinju, jer se namirnice u receptima iskazuju kroz broj kalorija a obrok se razlaže na kalorične sastojke kako bi se kontroliralo zdravlje.

U petom poglavlju se istražuje društveni život za vrijeme nacizma iz perspektive kuhinjskog prostora. Što se tiče prednosti ovog pristupa autor veli da se njime mogu jedinstveno razumjeti dosadašnji radovi iz ženske, medicinske i poljoprivredne historije nacizma. Godine 1934. se uvodi program "majčina škola", gdje se na osnovu znanosti domaćinstva učilo o kompletnom domaćinstvu. Nacizam je napose koristio ustanovu "majstor-kućanica", koja je postojala prije nacističke vlasti. Preko obje ove ustanove možemo primijetiti da je stvarno postojala hijerarhija među kućanicama. Zanimljivo je i ustanovljenje zavoda za rehabilitaciju nedruštvenih porodica u Bremenu 1936. godine. U najgorem slučaju žena bi se se premještala u koncentracioni logor u Moringenu i tako se među kućanicama stvarala hijerarhija od logora pa sve do majstor-kućanice.

Autor skreće pažnju da se do sada nije istraživao nacistički projekat *Ernährungshilfswerk*, koji jedva da je dao rezultat. Ovaj projekat pokrenut je na osnovu naloga ministra unutarnjih poslova od 30. XI. 1936. a značio je prikupljanje splačina za državni rasplod svinja. Usprkos neuspjehu, prizor kako činovnik u uniformi zajedno sa radnicima prikuplja splačine tegleći kola, predstavljao je djelimično vizualizaciju "narod-

ne zajednice". I nacistička politika prema kućanicama se nije usredotočavala samo na štednju namirnica ili kuhinjsku racionalizaciju, nego i na učinak domaćinstva. Autor ističe da se u tome nalazi obilježje "nacističke kuhinje". Time se posredstvom kuhinje trebao pronaći put prema idealnoj narodnoj zajednici bez klasa u cirkulaciji "čovjek-obrok-splačine-svinja-čovjek".

Poznata je činjenica da je nacizam promovirao zdrav život. Tada se obrok u ime "znanosti" rastavlja na kalorične elemente kao u taylorizmu. Prilikom temeljitog istraživanja o kaloričnom upravljanju koristili su se zatvorenici iz koncentracionih logora. U tom vremenu se obrok, odnosno kuhinjski prostor povjerava drugima kao znanosti domaćinstva ili kompaniji preko kuhinjskih aparata i začina itd. Autor veli da su njemački narod i zatvorenik blizanci zbog toga što oba svoj obrok povjeravaju drugima, bilo djelimično bilo potpuno. A kućanica se preko kontrole sadržaja u košarici degradira na jedan mehanički i efikasni element u kuhinjskom prostoru, pod prijetnjom da će se neprilagođena kućanica premjestiti u koncentracioni logor. Ipak, istovremeno u ime održavanja porodičnog i narodnog života u srcu kućanice usađuje se obmana da je ovakav njen mehanički rad njen dobrovoljni doprinos zajednici. Ovdje je najvažnije to što unificiran kuhinjski prostor još uvijek funkcionira bez obzira na želju kućanice za samostalnošću, postepeno nakon kraja Prvog svjetskog rata.

Na kraju autor ističe da iz kuhinjske perspektive nacizam još nije nestao. "Nacistička kuhinja", koja je u ime "znanosti" težila proračunatom domaćinstvu od ulaza do izlaza, ne završava se za vrijeme nacizma nego 1960-ih i 1970-ih godina. Rastavljanje obroka u kalorične sastojke, vjera u zdravlje i racionalizacija kuhinjskog pro-

stora donosi među nas unificiran i siromašan prizor obroka, iako je racionalizacija omogućila emancipaciju žene iz kuhinje. Ali ovakva emancipacija nije dovoljna, jer kućanica ili kućanik se više zatvara unutar kuhinjskog prostora kao jedan osamljeni radnik. Dakle, autor veli da moramo dosljednije razmišljati o mogućnosti projekta *Ernährungshilfswerk* kako bi se stvorila cirkulacija-društvo na zemlji, ne "narodna zajednica" i otvoreniji kuhinjski prostor, na primjer, učenjem neuspjeha kooperativne kuhinje.

Čitanjem ove knjige možemo primijetiti da su za historiografiju, napose historiju misli, važni ne samo stvarni događaji, nego i želja. Sadržaj pomenutih kuhara nije u proporciji s potrošnjom namirnicama. Ovdje kuhar predstavlja želju ili težnju poštovanju zdravlja. Nacistički projekat *Ernährungshilfswerk* ne uspijeva, ali želja ili pravac ovog poduhvata ne iščezavaju, nego sada postaje popularan kada je izgubio nacionalističku boju. I stil kuhinjskog prostora na osnovu taylorizma nije tada uvijek potpuno uspijevao, jer je bilo malo elektrificiranih kuća, što je bila pretpostavka za uvođenje taylorizma u kuhinju, ali ovaj pravac opstaje i nakon nacizma. Iz perspektive prikazivača pojmovi zdravlje, ekološki ži-

vot i racionalnost zavlada su japanskim društvom istinom po kojoj moramo živjeti. Težnja racionalizaciji kuhinjskog prostora u najširem smislu se ne ograničava samo na Njemačku, nego se proširuje na cijeli svijet. Razlog zašto ovi pojmovi mogu imati jači utjecaj na naše ponašanje bismo mogli pronaći u tom što oni imaju neposredniji odnos s našim životom.

Istovremeno, opciju kao što je racionalizacija životnog prostora prihvatamo radi toga što ona donosi ugodnost našem životu. Po riječima autora prilagođavanje naših tijela prostoru je proizvod našeg dragovoljnog prihvatanja. U ovoj knjizi autor konačno ne rješava pitanje nedosljednosti nacizma, nego, mislim da traganje za rješenjem ostavlja nama. Ova nedosljednost nije iščezla s nacizmom, jer ona opstaje i nakon njega. Racionalizacija kuhinje u našu korist donosi naprotiv racionalizaciju naših tjela za kuhinju, ali ovu nedosljednost ne osjećamo jer pred nas se serviraju samo tvorevine kao što su zdravlje, ekološki život i racionalnost pa mislimo da smo sve to dobrovoljno prihvatili. Ali već same opcije su proizvod razumijevanja ili odraz vremena. Dakle mi ne možemo primijetiti ovu nedosljednost ■

---

Mitsutoshi Inaba