

УДК 94:338.439.4(4)"1914/1918"(093.2)

DOI <https://doi.org/10.31212/tokovi.2018.1.cek.37-54>

Оригинални научни рад

Примљен: 1. 2. 2017.

Прихваћен: 22. 12. 2017.

Тадеуш ЧЕКАЛСКИ

Институт за историју

Јагијелоњски универзитет, Краков, Пољска

tadeusz.czekalski@uj.edu.pl

Први светски рат и промене европске кулинарске културе

Апстракт: Аутор разматра промене у култури исхране Европљана за време Првог светског рата које су се појавиле као резултат политике исхране коју су увеле сукобљене земље. Неке од дуготрајних последица политике примењиване између 1914. и 1918. године биле су: рационализација кућне исхране, распрострањеност конзерви и полупроизвода, као и раст улоге државе у регулацији система снабдевања храном у условима несташице прехранбених производа.

Кључне речи: Први светски рат, култура исхране, прехранбена политика, друштвени протести, расподела хране, колективна исхрана

Многи историчари сматрају период Првог светског рата за симболичан крај 19. века како у политичком тако и друштвеном смислу. Утицај Великог рата на свакодневни живот, посебно на промене начина исхране становника Европе, још увек остаје недовољно проуен. Канадски историчар Џефри Пилчер (Jeffrey Pilcher) сматра искуство Првог светског рата кључним за концептуализацију појма прехранбене политике (food policy), која подразумева интервенцију државе без преседана у систем пољопривреде, обухватајућу, између осталог, и контролу над тржиштем хране.¹

1 Jeffrey M. Pilcher, *Food in World History*, (New York: Routledge, 2006), 93.

По убеђењу вођа европских држава које су 1914. отпочеле ратне операције, сукоб је требало да траје кратко и ништа није слутило да ће довести до тако значајних преображаја у привреди и друштвеном животу. Рат, који је уместо неколико недеља трајао више од четири године, постао је тежак логистички испит за државе формиране у околностима 19. века. Иако су Немачка и Велика Британија, у оквиру ратних припрема, разматрале складиштење већих резерви хране, ипак су такве одлуке донеле сувише касно или су оне спроведене у недовољним размерама, због чега није било могуће решити проблем снабдевања у време рата. У току ратних дејстава изненада се смањила производња хране, у неким случајевима чак и 30–40 посто. Ово је била последица недостатка радне снаге, одустајања од производње вештачких ђубрива, недовољне количине коња као основне вучне снаге у ондашњој пољопривреди.² Вреди такође имати на уму да су ратна збивања почела крајем јула, пре периода жетве. То је онемогућило сакупљање највећег дела жита, које је остало на њивама и није стигло у војне магацине.

Неопходност решавања питања дефицита хране принудила је сукобљене државе да користе механизме одозго за ограничавање њене потражње. У Великој Британији већ на почетку рата уведена је забрана храњења животиња луталица. Ограничен је и број obroка који су се могли служити у баровима и ресторанима.³ У Русији су након избијања сукоба власти забраниле извоз хране, а успостављен је и унутрашњи ембарго, тј. забрана преношења хране из губернија директно угрожених ратним збивањима у друге делове земље. Комесари, који су деловали по налогу министарства, имали су задатак да купују храну непосредно код произвођача да би на тај начин трговцима онемогућили контролу над тржиштем прехранбених производа.⁴

У балканским земљама, нагли пад производње хране током рата био је углавном изазван масовном мобилизацијом сеоског становништва, због чега је велики део пољопривредног земљишта

2 Thierry Bonzoni, Belinda Davis, „Feeding the cities“, *Capital cities at war. Paris, London, Berlin 1914–1919*, eds Jay Winter, Jean-Louis Robert, (Cambridge: Cambridge University Press, 1997), 309–310.

3 Ian F. W. Beckett, *Home Front 1914–1918. How Britain Survived the Great War*, (London: The National Archives, 2006), 112–114.

4 Одлука руских власти је допринела шпекулантској делатности и већ 1915. је дошло до двоструког раста цена основних прехранбених производа. Peter Gattrell, *Russia's First World War. A Social and Economic History*, (London: Routledge, 2005), 161.

остао необрађен.⁵ Бугарске власти, које су се сећале искустава из два балканска рата, већ у марту 1915. тј. пола године пре него што је та држава ушла у рат, увеле су одређене механизме контроле тржишта хране.⁶ Влада је добила пуномоћје да забрани извоз жита, брашна и крмива, а надгледање дистрибуције и цена хране је поверено тзв. Одбору за планирање, састављеном од службеника министарства и економиста.⁷

Најчешће коришћена и најуниверзалнија метода регулације потражње постало је контролисано дозирање прехранбених производа. У јануару 1915. године у Немачкој је уведен систем расподеле животних намирница – први производ подређен деловању тог система био је хлеб, одмах затим и маст, млеко и месо. Од 1916. ова регулација је достигла општи карактер.⁸ У априлу 1915. и власти Аустрије су увеле ограничења исхране, такође почињући од хлеба. Ускоро је систем регулације обухватио и кафу, маст, млеко и шећер. Мађарски систем, почевши од новембра 1915, укључио је млеко, а од јануара 1916. и хлеб.⁹ У Италији 1916. цене прехранбених производа су постале подређене уредничкој контроли, а од септембра 1917. уведено је следовање хране. Од 1916. у Француској је била обавезна контрола цена прехранбених производа, међутим, до расподеле хлеба, шећера и брашна дошло је тек под притиском савезника у јуну 1918.

5 Године 1915. ратне успехе српске и црногорске војске пратио је неугодан недостатак хране. Већ је у децембру 1914. гладовао велики број Црногораца. Неподношљиву несташицу хране и крме, на коју је указивао одред српске војске на пролеће 1915, недовољно су ублажавале набавке хране из западне Европе преко луке Солун и из Русије преко Прахова. Dragan Živojinović, „Serbia and Montenegro: The Home Front 1914–1918“, *East Central European Society in World War I*, eds Bela Király, Nandor Dreisziger, (New York: Boulder Colo, 1985), 241.

6 Основу деловања тог типа је чинио закон о друштвеном планирању, који је усвојило Национално веће у марту 1915. Ljuben Berov, „The Bulgarian Economy During World War I“, *East Central European Society in World War I*, ed. Bela Kiraly, (New York: Columbia University Press, 1985), 172.

7 У току ратних збивања, бугарски систем снабдевања храном показао се дисфункционалним. Одбору су ефикасно надгледање тржишта хране ограничавале комисије које су спроводиле реквизицију прехранбених производа за потребе војске. Дефицит хране у градовима натерало је бугарску власт да у лето 1916. уведе централизацију у систем производње и расподеле хране, као и обавезу гајења прехранбених биљака. Berov, „The Bulgarian Economy“, 173–174.

8 Keith Allen, „Sharing Scarcity: Bread Rationing and the First World War in Berlin 1914–1923“, *Journal of Social History*, vol. 32 (Winter 1998), 372.

9 Peter Pastor, „The Home Front in Hungary“, *East Central European Society in World War I*, ed. Bela Kiraly, (New York: Columbia University Press, 1985), 139.

године.¹⁰ До августа 1916. руска власт је одуговлачила са увођењем система дозирања прехранбених производа. Одлагање те одлуке је проистичало из убеђења о њеном негативном утицају на друштвени морал. Страх од друштвених последица дозирања већ је 1916. ограничавао опсег његовог примењивања само на два дефицитна производа – шећер и месо. Тек након Фебруарске револуције 1917. Привремена влада донела је одлуку о расподели хлеба.¹¹ Расподела хране је била сматрана за нарушавање економске слободе, због чега су се против такве регулације бориле власти Велике Британије, али су се у фебруару 1918. ипак појавили бонови за месо, а у јулу систем следовања хране обухватио је све дефицитиране прехранбене артикле.¹²

Један од ефеката такве прехранбене политике је било систематско погоршавање квалитета производа и њихово замењивање сурогатима. Међу њима су се нашли немачки ратни хлеб (*Kriegsbrot*) печен од мешавине ражаног и пшеничног брашна са додатком 20% скроба,¹³ сурогат јаја произведен од кукурузног брашна и бујон у коцкама од зачињеног пресолца. Место путера је заузела мешавина сачињена од киселог млека, заслађивача и емулгатора. Општа пракса је било и додавање у брашно сена у праху. У најдраматичнијем периоду зиме 1916/17. из немачких радњи је ишчезао путер и кромпир, а њихово место су заузеле мармелада и репа.¹⁴ Немачка прехранбена хемија, која се интензивно развијала пре 1914. године, у току рата довела је на тржиште богат репертоар заменских производа са укусом „приближним оригиналу“. На списку прехранбених сурогата на-

10 Bonzoni, Davis, „Feeding the cities“, 332.

11 Peter Gattrell, Mark Harrison, „The Russian and Soviet economies in two world wars: a comparative view“, *Economic History Review*, t. XLVI: 1993, No. 3, 444.

12 Beckett, *Home Front 1914–1918*, 120–122.

13 Belinda J. Davis, *Food, Politics and Everyday Life in World War I Berlin*, (Chapel Hill & London: The University of North Carolina Press, 2000), 28. - Британски еквивалент овог хлеба (*Kriegsbrot*) уведен је у производњу у марту 1917. године. *Government Bread* (владино хлеб) садржао је брашно од кромпира са додатком мале количине пшеничног брашна. Beckett, *Home Front 1914–1918*, 116.

14 Елизабет Тобин анализира случај Диселдорфа као једног од немачких индустријских градова који је за време рата преживљавао прехранбену оскудицу. Крајем 1916. житељи града су били погођени несташицом кромпира, затим великом оскудицом сирева, сувог воћа, чак и пасуља. Једини општедоступни производи су биле неке врсте поврћа (углавном репе), као и ратна кафа (*Kriegskaffee*), у којој није било нимало праве кафе. Elizabeth Tobin, „War and the Working Class: The Case of Düsseldorf 1914–1918“, *Central European History*, vol. 18 (Sep–Dec 1985), no 3–4, 281.

лазило се једанаест хиљада различитих намирница, између осталог и 837 врста кобасица без меса и 511 врста кафе. Растући проблем недостатка хране је довео до ситуације да је на пролеће 1917. прехранбено тржиште Берлина преплављива нова генерација сурогата, у великој количини произведених илегално, ван државне контроле, који су представљали озбиљну опасност по здравље конзумента.¹⁵ Кнегиња Евелин Блихер (Evelyn Blücher), која је у то време боравила у Берлину, писала је о „болести ерзаца“, скрећући пажњу на чињеницу да су се због сталног конзумирања хемијских средстава садржаних у храни сви осећали болесни и отровани.¹⁶ У ратном јеловнику Енглеза опште употребљаван ерзац (замена) био је сахарин. Проналазак Константина Фалберга (Constantin Fahlberg) вишеструко слађи од шећера, пакован у мале розе врећице, показао се спасом за становнике Острва зависне од слаткиша.¹⁷

Озбиљан друштвени проблем изазивала је појава масовне производње прехранбених сурогата у царској Русији. Растући дефицит производа био је праћен неефикасношћу система санитарне контроле, што је код произвођача хране отварало широко поље за злоупотребу. Чајна кобасица, један од најпопуларнијих сухомеснатих производа, у својој ратној варијанти је садржала и 15–30% скроба, што је утицало на њен укус и конзистенцију.¹⁸ Знатно озбиљније последице је изазивало прављење лажних алкохолних пића. Од 1915. постало је уобичајено замењивање дефицитиране вотке денатурисаним и метил алкохолом. Већ у почетним месецима рата, у највећој болници Петрограда било је забележено више од хиљаду тровања изазваних конзумацијом токсичних пића. Године 1916. у борбу против ових замена за алкохол укључили су се лекари покушавајући да организују све ефикасније инспекције места продаје хране.¹⁹

У државама западне Европе рат је постао одличан изговор да се уведу правна средства за ограничавање продаје и конзумирања алкохола. Најпознатији пример „државне прохибиције“ је представљао амерички закон о прохибицији од 16. јануара 1920. го-

15 Davis, *Food, Politics and Everyday Life*, 204–207.

16 Holger Herwig, *The First World War: Germany and Austria-Hungary 1914–1918*, (London: Bloomsbury, 2014), 265.

17 Peter Macinnis, *Bittersweet. The Story of Sugar*, (Sydney: Allen & Unwin, 2002), 169.

18 Е. Д. Твердюкова, „Колбаса – дело доверия”: фальсификация пищевых продуктов в России в годы Первой мировой войны (1914–1918 гг.)”, *Новейшая история России* 2015/1, 75.

19 *Исто*, 77.

дине. Претходно му је низ правних аката који су ограничавали могућност куповине алкохолних пића у одређеним америчким државама.²⁰ Спровођење прохибиције отпочеле су већ 1915. француске власти ограничујући број концесија за точење алкохола. Две године касније уведене су промене у Кодекс рада и Кривични законик. Закон од 6. марта 1917. забрањивао је конзумирање алкохола у фабрикама (изузев пива, вина и јабуковаче). У октобру 1917. знатно су појачане казне за пијанство на јавним местима. Према проценама за период између 1916. и 1918, потрошња вина код Парижана пала је на 50%. Још већи је био пад потрошње жестоких алкохолних пића у главном граду Француске – од 14 милиона литара (1913) на три милиона литара (1918).²¹

Приоритет немачке прохибиционе политике била је елиминација алкохола са радних места. Покушаји убеђивања радника да чајем, млеком или водом замене до тада редовно конзумирано пиво и шнапс били су предузимани већ у 80-им годинама XIX века. За време Првог светског рата кључну улогу је играо економски притисак. Уместо пива, које је систематски поскупљивало у току рата, све чешће су се појављивала визуелно атрактивна хладна пића, чије су цене пале до те мере у односу на 1914. да су чак и радници са ниским платама могли да их приуште.²²

У Немачкој, политика владе према тржишту хране концентрисала се углавном око манипулисања тржишним ценама, да би жито постало за конзументе атрактивнији производ него месо.²³

20 Stephen Mennell, „Prohibition: A Sociological View“, *Journal of American Studies*, vol. 3, No. 2 (Dec. 1969), 161–162.

21 У болницама у Паризу и Лондону у току рата знатно се сманио број пацијената оболелих од претераног трошења алкохола. Catherine Rollet, „The 'other war' I: protecting public health“, *Capital cities at war. Paris, London, Berlin 1914–1919*, eds Jay Winter, Jean-Louis Robert, (Cambridge: Cambridge University Press, 2007), 449.

22 James Roberts, „Drink and Industrial Work Discipline in 19th Century Germany“, *Journal of Social History*, vol. 15, No. 1 (Autumn, 1981), 29. - У Великој Британији је запажен изразит пад конзумације пива, који је био изазван растом цене, као и смањењем продаје тешког пива у корист лаког. Stephen G. Jones, „Labour, Society and the Drink Question in Britain 1918–1939“, *The Historical Journal*, vol. 30, No 1, (Mar. 1987), 106.

23 Почетком 20. века у Немачкој забележен је изразит пораст потрошње меса, пре свега свињетине. Просечна потрошња је 1913. износила преко 52 килограма по особи годишње и била је четвороструко већа него половином 19. века. Свеопшти раст потрошње свињског меса довео је до тога да га прозову „храна за народ“. Чак и у сиромашним немачким породицама свињетина је служена неколико пута недељно. Davis, *Food, Politics and Everyday Life*, 69.

Проучавања калоријске вредности оброка, вршена током рата, нису показивала неке знатне разлике у поређењу са режимом исхране Немаца пре 1914. године, али ратни јеловник постао је знатно сиромашнији у количини беланчевина и масти у односу онај пре рата.²⁴ Посебна заштита је била пружана радницима тешке индустрије и деци. Независно од неухрањености, глад у Немачкој је била релативно ретка појава. Важну улогу у допуњавању домаћег јеловника играло је црно тржиште, где су се имућнији људи могли снабдевати основним животним намирницама.

Контрола промета хране је представљала изузетно битно питање за немачку администрацију. Активности те врсте је од маја 1916. координисала Управа за исхрану (*Kriegsernährungsamt*), која је била непосредно подређена Министарству рата. Једино су 1916. власти Берлина објавиле правне акте намењене регулацији тог проблема. Без обзира на недостатак ђубрива и крме, британска пољопривреда до 1916. није забележила озбиљније смањење производње. Министарство исхране Велике Британије, чији је управник од децембра 1916. био лорд Девонпорт (Hudson Kearley, lord Devonport), исте године је преузело низ активности са циљем контролисања конзумације, као нпр. промовисање приградских башти које су проширивале простор намењен за узгој биљака, као и кокоши, коза и кунића. Током рата калорична вредност просечног оброка Британаца није се знатно променила, иако су у недостатку меса и путера све чешће коришћени маргарин и производи од брашна. Кувари објављивани 1915. и 1916. године садржавали су велики број рецепата за различита јела од сочива, грашка и пасуља, која је требало у потпуности да замене месо, или чак да „изазову тонизујући утицај на желудац и пруже топлину у крви конзумента“.²⁵ Едукацију у складу са принципима нове „ратне политике исхране“ водиле су, по налогу британске владе, жене које су организовале радионице, у чијим оквирима је била промовисана припрема хранљивих оброка прављених од коњског меса и махунарки доступних на тржишту, али сумњивих у погледу укуса.²⁶ Ограничење конзумирања оних производа које је Велика Британија морала увозити сматрано је изразом патриотског односа према држави. У условима растуће опасности од напада немачких подморни-

24 Bonzoni, Davis, „Feeding the cities“, 317.

25 Beckett, *Home Front 1914–1918*, 119.

26 Allan G. Simmonds, *Britain and World War One*, (New York: Taylor & Francis, 2013), 204.

ца на бродове који су транспортовали храну, парола *Save the Wheat and help the Fleet* (Штеди жито и помози флоти) добијала је посебан значај и снагу. Основа ратне исхране Француза постала је векна хлеба. У већим градовима количина меса у свакодневној исхрани није била већа од 100 грама.²⁷

Уочи ратних збивања очигледни приоритет у политици исхране постало је снабдевање прехранбеним производима војника на фронту. Ипак, поједнако важно у рату који је дуго трајао постало је и снабдевање радника индустријских предузећа, углавном оних који су радили за потребе фронта. У ратним условима посебну улогу су играла истраживања британских научника посвећена односима између ефикасности људи запослених у индустрији и квалитета њихове исхране. Основани при појединим ресорима, комитети кантина (*Canteen Committee*) нису само вршили контролу над обезбеђењем намирница у фабрикама, већ су и запошљавали научнике, специјалисте у области физиологије, који су припремали експертизе о рационалном начину исхране радника индустрије оружја. Пре 1914. у целој Великој Британији функционисало је око сто радничких мензи, а већ између 1915. и 1918. основано их је 840 и у њима се пре крај рата хранило више од милион радника. Већину кантина су чинили велики објекти грађени из средстава министарства; у ретким случајевима су оне биле адаптирани некадашњи пабови. Ове мензе су нудиле радницима топле оброке и пића (понекад у ограниченој количини и пиво).²⁸ Кантине из ратног периода наставиле су викторијанску традицију добротворних кухиња, али су истовремено постале и пример „модерног паба“, који се разликовао од традиционалног као места конзумирања алкохола.²⁹ Тим др Хораса Вернона (*Horace Vernon*), физиолога из Оксфорда, припремао је посебне детаљне нацрте прехранбених норми, који су објављивани и дељени особама које су организовале и водиле радничке кантине.³⁰ Немачке и руске власти су касно приметиле значај тог проблема. У складу са

27 Neil Heyman, *Daily Life during World War I*, (London: Greenwood Press, 2002), 198.

28 James Nicholls, *The Politics of Alcohol: a history of the drink question in England*, (Oxford: Oxford University Press 2013), 156.

29 Arthur Marwick, *The Deluge*, (New York: Palgrave Macmillan, 1991), 106, 155.

30 Једна од битних препорука Верноновог тима јесте да се уведе у раднички оброк више протеина и витамина, а не само угљени хидрати, који производе енергију. Noel Curtis-Bennett, *The Food of the People: being the History of Industrial Feeding*, (London, 1949), 204–205; James Vernon, *Hunger. A Modern History*, (London: The Belknap Press of Harvard University Press, 2007), 164–165.

Хиндербуговим програмом, немачка индустрија је требало да дво-струко повећа производњу за време рата. Развој радничких кантина је требало да служи не само повећању индивидуалне ефикасности радника него и спречавању потенцијалних протеста и штрајкова.³¹ Већ 1916, због притиска власти, предузетници су постали оптерећени како обавезом организације и вођења кантина за раднике тако и доставом хране, да би могли непрекидно радити.

Приступачност и цена хране одлучујуће су утицале на друштвено расположење, па су тако ратни сценарио исписивали и протести становника изазвани оскудицом животних намирница или наглим растом њихових цена. Контрола прехранбеног тржишта није успела да спречи брзи раст цена основних артикла, као ни недостатак транспортних средстава предатих на коришћење војницима који су се у то време борили на фронту. Посебно осетљиви у том погледу били су градови – у њих су се у великом броју досељавале избеглице или мигранти, што је повећавало потражњу хране и на природан начин доводило до раста њене цене. Протести су постали елемент ратне свакодневнице. Таласи протеста су захватили Берлин и Беч 1915. и 1916. године. Од априла до јула 1917. у већим немачким градовима избијали су немири изазвани недостатком хране. Најснажнији протести одржани су у јануару и фебруару следеће године.³² Последице тешке зиме у области прехране прво су довеле до протеста житеља Берлина, а ограничење порције брашна изазвало је масовне штрајкове у Аустрији. Немири везани за кризу у исхрани нису заобишли ни градове у Француској и Италији. У мају и јуну 1917. број штрајкача у Француској прешао је сто хиљада. Ситуација у снабдевању Француске је бивала све тежа, али су је знатно олакшале испоруке америчког жита, достављаног британским бродовима. У априлу 1917, како наводи британски *The Observer*, на станици Wrexham стотине очајних Енглеза, углавном жена, упало је у теретни вагон воза који је транспортовао кромпир. У насталој гужви много жена је пало у несвест и тек су бројне полицијске снаге успеле да успоставе ред.³³ Трагично су се завршили сукоби демонстраната и

31 Alice Weinreb, *Modern Hungers: Food and Power in Twentieth-Century Germany*, (Oxford: Oxford University Press 2017), 125.

32 Vijoleta Herman Kaurić, "The First World War in Croatia – more or less known facts", *Review of Croatian History* 2014/1, 13.

33 Beckett, *Home Front 1914–1918*, 116–117; Lynne Taylor, "Food Riots Revisited", *Journal of Social History*, vol. 30, no 2 (Winter 1996), 484.

полиције у Торину у августу 1917. године, када је било повређено педесет особа.³⁴

Од 1915. године друштвени протести изазвани слабом доступношћу прехранбених производа и порастом њихове цене постали су свакодневна појава у царској Русији.³⁵ Ови протести су познати под називом *буне бабушки*, а њихова мета су били у првом реду трговци. У јулу 1915. сцена такве побуне постао је Тагански маркет у Москви. Жене су нападе трговце који су решили да повећају цене кромпира. У руској провинцији нападе на купце су најчешће вршиле тзв. *солдатке* (супруге војника који су се борили на фронту), а они су се десили у околини Перма, Самаре и Њижњег Новгорода.³⁶ Ове друштвене немире требало је да спречи увођење дозирања хране, али крајем 1916. несташице прехранбених производа нису дозвољавале расподелу пуних следовања на основу бонова. Криза је захватила пре свега велике градове; у малим градовима њене последице су биле ублажаване захваљујући кућним баштама.³⁷ Руси нису више за прехранбену кризу оптуживали трговце, већ државне и локалне власти. Недовољне количине хране све више су постајале политичко питање, што је стварало темељ за друштвену револуцију 1917. године.

Од 1916. екстремна несташица хране се појавила у Бугарској. Количина дневног следовања за становништво великих градова је у то време пала испод двеста грама хлеба. Још је већи проблем представљала куповина меса и млечних производа. Смањење следовања хране и угроженост глађу изазвали су побуну жена у бугарском Асеновграду (у фебруару 1918. године). Демонстранткиње су нападе локалну управу за друштвено-економска питања, тражећи повећање следовања хране и повратак мужева и синова са фронта.³⁸

Једно од кључних питања уочи прехранбене кризе у Европи постао је увоз производа из ваневропских земаља. И поред тога што су немачке подморнице угрожавале транспорт хране, њен увоз у Европу (углавном из Америке) систематски је растао од 1916. године.

34 Charles L. Bertrand, "War and Subversion in Italy: 1917-1918", *Historical Reflections*, Vol. 3, No. 2 (Winter 1976), 111-112.

35 С. В. Тютюкин, „Россия: от Великой войны – к Великой революции“, *Война и общество в XX веке*, vol. 1, ур. О. А. Ржешевский, (Москва: Наука, 2008), 140.

36 Barbara Engel, "Not by Bread Alone: Subsistence Riots in Russia during World War I", *The Journal of Modern History*, vol. 69, No 4 (Dec 1997), 703.

37 Gattrell, Harrison, "The Russian and Soviet economies in two world wars", 445.

38 Berov, "The Bulgarian Economy", 174.

Тежње, које из данашње перспективе могу да се назову глобализацијом прехранбеног тржишта, појавиле су се у Европи на почетку 20. века у време када су почели транспорти смрзнуте говедине из Аргентине у Европу.³⁹ Међутим, трговина храном, углавном прерађеном храном и полупроизводима, није имала већу улогу у међуконтиненталним релацијама. Пресудним се у том погледу показао контингент америчке армије који је донео конзервисану храну и полупроизоде. Иако су конзерве биле познате у Европи већ од почетка 19. века, никада раније европске армије нису их употребљавале у тако великој мери и уз тако богат асортиман производа. Мрежа пољских кухиња, чак и пекара, омогућавала је снабдевање америчких јединица топлим оброцима. Месне и рибље конзерве, као и конзерве са соковима и поврћем уносиле су у војнички јеловник разноликост. На квалитет obroка који су били достављани војним јединицама на фронту такође је утицала чињеница да је америчка армија располагала бројном групом куvara спремних да обављају свој посао у војним школама. Исак Маркосон (Isaac Marcossou) пише да већина куvara који су служили британску војску није била стручна да обавља своје професионалне задатке. Због тога је било неопходно да се организују једномесечни стручни курсеви намењени куварима и да се припреме стручни уџбеници за њих. Тек су те иницијативе омогућиле решавање проблема неукусних и полусирових obroка за војнике.⁴⁰ Лик француског ратног куvara званог *cuisot* на посебан начин је прославио познати париски угоститељ Проспер Монтање (Prosper Montagné) објављујући 1918. године књигу *Manuel du Bon Cuisot et de la Bonne Ménagère*. Овај кувар „новог типа“ је направио од искустава ратне кухиње доказ француске сналажљивости и пример модерне, економичне кухиње, која је дозвољавала да се задрже ексклузивни сурогати у условима ратних несташаца.⁴¹

Неопходност снабдевања масовних армија храном лаком за транспорт, из очигледних разлога је увела у употребу конзерве и месне производе. У државама директно ангажованим у рату производња месних конзерви показала се као једно од најрентабилнијих

39 Значај аргентинског замрзнутог меса у исхрани Европљана знатно је порастао у току Првог светског рата – више од половине меса увозеног у Европу потицало је управо из Аргентине. Philip Dehne, “How important was Latin America to the First World War?”, *Iberoamericana* 14: 2014 (March), 161.

40 Isaac F. Marcossou, *The Business of War*, (New York, 1918), 200–203.

41 Prosper Montagné, *Manuel du bon cuisot et de la bonne menagère*, (Paris: Chapelot, 1918).

ратних предузећа. Након рата остао је огроман број неискоришћених конзерви и месних прерађевина које су стигле на слободно тржиште.⁴²

Ограничење конзумирања, како у погледу количине тако и квалитета хране – типично за ратно време – донело је појаву компензације, видљиву не само у брзо растућим показатељима потрошње животињских беланчевина и угљених хидрата већ и кроз нове производе чија конзумација није утољавала глад али је омогућавала уживање у једноставним задовољствима. На америчком тржишту, а ускоро и у западној Европи, слатке грицкалице су постале један од најпопуларнијих производа купованих у 20. веку.⁴³ Европске земље, које су у току ратних дејстава посебно осетиле глад и неухрањеност, у двадесетим годинама су отпочеле реализацију програма исхране намењених целом друштву. У Бугарској је тада објављен низ радова из области дијететике и здраве исхране. Наредбе француских лекара требало је да реше проблем авитаминозе и да помогну уношење разноликих лако сварљивих али и заситних јела из француске или италијанске кухиње у бугарски јеловник.⁴⁴

Практичне за употребу, ратне конзерве су постале основа свакодневне исхране у енглеским селима, посебно у периоду интензивних ратарских радова. Године 1927. на последице ратних навика жалио се сер Вилијам Бич Томас (William Beach Thomas) пишући о „манији конзерви“ која је овладала енглеским селом. Према Томасу две трећине сеоског становништва употребљавало је у свакодневној исхрани месне конзерве, чак и млеко у лименкама. Био је убеђен да је утицај такве хране био погубан за здравље пољопривредника, који су на тај начин заборављали укус природне хране.⁴⁵

Сузан Фрејдберг (Susanne Freidberg) истраживала је генезу појаве коју је назвала „револуцијом конзерви“ за време Првог светског рата.⁴⁶ На почетку људи су замрзнуто месо посматрали сумњи-

42 Kenneth F. Kiple, *A Movable Feast. Ten Millennia of Food Globalization*, (New York: Cambridge University Press, 2007), 251.

43 Linda Civitello, *Cuisine and Culture. A History of Food and People*, (New Jersey: John Wiley & Sons, 2008), 304.

44 Асен Златаров, *Основи за науката захраненето*, (София: 1921), 21; Боров Иван, *Храни и хранене*, (София, 1937), 109–117.

45 Robert Graves, Alan Hodge, *The Long Week-End. A Social History of Great Britain 1918–1939*, (London: Norton & Company, 1994), 176–177.

46 Heyman, *Daily Life*, 197; Susanne Freidberg, *Fresh: A Perishable History*, (Cambridge & New York: Harvard University Press, 2009), 31.

чаво, док су у току рата многи од њих постали његови верни конзументи. Знатно се повећао и број специјалистичких продавница са прехранбеним артиклима тог типа. У Великој Британији пре 1914. године замрзнуто месо куповале су особе са малим приходима, али у току рата то више није било обележје друштвеног статуса.⁴⁷ Најскептичнији према замрзнутој храни, Французи су у току рата признали њену вредност и почели у рекламама да употребљавају оксиморонску формулацију „изузетно свеже замрзнуто месо“.

Систем расподеле хране, као кључне методе смањења оскудице и стављања државе у улогу чувара друштвене поделе недостајућих добара, успешно је деловао у условима рата, због чега је постао узор који се користио у каснијим сукобима, као и у периодима кризе у комунистичким државама. Захваљујући механизмима контроле потрошње, али и пропагирања промена у исхрани, што је било сматрано знаком патриотизма, постигнут је успех у рационализацији политике снабдевања, а истовремено је од садржаја тањира направљен особит елемент односа држава–држављанин. Држава је преузела одговорност за контролу цена хране, што је створило нови простор за социјалне сукобе. Осим типичних немира изазваних глађу, покушај да се одозго диктира јеловник и одрицање од навика и склоности могао је постати повод за протест. Оскудица хране у току Великог рата, која је додирнула све слојеве друштва, довела је до превладавања стрепње од употребе полупроизвода и конзерви у ширим размерама. Осим тога помогла је прихватању принципа савремене дијететике, која је наглашавала вредност витамина и микроелемената.⁴⁸ Познавање начела складиштења хране и коришћење производа са продуженим роком употребе у свакодневном животу житеља градова ишло је на руку конципирању нових страте-

47 Сличан скептицизам може се видети и у односу на америчку сланину (бејкон). Тај тип меса, много маснији него његов енглески еквивалент, пре 1914. године био је сматран лошијом заменом за праву сланину и није имао много обожавалаца на енглеском тржишту. Америчка сланина је стизала у Ливерпул, а одатле углавном у Ирску и код сиромашних породица у северној Енглеској. За време рата она је постала популарна како у Лондону тако и у јужној Енглеској, што је представљало за становнике Лондона изразит симптом пада прехранбених стандарда. Robert Perrin, *The Beacon Handbook*, (Boston: Houghton Mifflin Co., 1990), 215.

48 David F. Smith, „Nutrition Science and the World Wars“, *Nutrition in Britain: Science, Scientists and Politics in the Twentieth Century*, ed. David F. Smith, (London: Routledge, 2013), 149; Heyman, *Daily Life*, 197.

гија сналажења у наредним економским кризама. Први светски рат се показао и као прави тест из ефикасности трговине храном на црном тржишту.⁴⁹ Без обзира на иницијативе држава за сузбијање шпекулација, нелегални промет хране је постао општа појава, како у балканским земљама тако и у државама које су посебно биле привржене уставном праву, односно у Аустрији и Немачкој.

Механизам државне контроле потрошње хране стварао је искушење да се такав систем задржи и у време мира. Британска искуства су показивала да развијен систем контроле, чија је основа било министарство исхране, ефикасан током рата, у условима слободног тржишта губи на значају. Државна политика исхране је у условима ратне мобилизације утицала на квалитет и количину obroka, стварала је разлике у друштву у погледу приступа храни, али истовремено је пропагирала здраву исхрану, што се подударало са саветима дијететичара. Након завршетка рата, кад је укинута систем расподеле хране, једина ефикасна средства у политици исхране су остале цене и места увоза прехранбених производа.

Државне установе које су уводиле прехранбене регулативе морале су да се суоче са разноликим облицима друштвеног отпора, који је проистицао из привржености становништва одређеним укусима, као и са зависношћу начина исхране од друштвених привилегија. Реалан утицај на структуру конзумирања хране довео је до тога да држава задржи систем контроле и у периоду мира. Британска искуства су показала да је развијен систем управног надзора, чија је основа постало министарство исхране, потврђивао своју исправност у ратним условима, али се у околностима слободног тржишта већ у двадесетим годинама показивао неефикасним и краткотрајним, а механизми контроле су губили на значају.⁵⁰ Државна политика исхране у условима ратне мобилизације утицала је на квалитет и тежину obroka, правила разлике у друштву по доступности хране, али истовремено пропагирала здраву исхрану, у складу са саветима дијететичара. Систем радничких кантина показао се изузетно практичним решењем у ратним условима и – мада се одржао читаву деценију у двадесетим годинама једино у Русији – враћао се и за време Другог светског рата. Након рата и укидања система контролисаних дистрибуције хране, једини ефикасни инструменти у државној политици

49 Davis, *Food, Politics and Everyday Life*, 230.

50 Yuriko Akiyama, *Feeding the Nation, Nutrition and Health in Britain before World War One*, (London: Tauris Academic Studies, 2008), 213-214.

исхране остале су цене и места увоза прехранбених производа. Издавање брошура и приручника у великим тиражима, које су приређивали специјалисти из области физиологије и хигијене исхране, показало се као врло подесно средство деловања на друштво. Познавање правила магационирања хране у градовима и коришћење производа са продуженим роком трајања у свакодневном животу погодно је стварању стратегије преживљавања у периодима наредних економских криза. Несташица хране у току Великог рата, која је погодила све друштвене слојеве, у Европи је допринела да се превазиђе страх од употребе полупроизвода и конзерви у већим размерама, а помогла је и у прихватању правила савремене дијететике која је истицала вредност витамина и микроелемената.

Својеврстан епитаф кухињи 19. века, која је бесповратно одлазила у прошлост, постао је текст *Les plaisirs de la Table*, објављен 1926. године, чији је аутор био Едуар Нињон (Edouard Nignon), један од највећих ауторитета француске кухиње.⁵¹ Нињон је позивао на повратак традиционалној, „немодерној“ кухињи која користи свеже производе, без хемијских средстава и припремљене без сувишне журбе.

Са пољског превела Магдалена Богуславска

Литература

- Allen, Keith. "Sharing Scarcity: Bread Rationing and the First World War in Berlin 1914–1923". *Journal of Social History*, vol. 32 (Winter 1998), 371–393.
- Atkins, Peter J., Derek J. Oddy. "Food and the City". *Food and the City in Europe since 1800*, eds Peter J. Atkins, Peter Lummel, Derek J. Oddy. Aldershot: Ashgate Publishing Limited, 2007.
- Beckett, Ian F. W. *Home Front 1914–1918. How Britain Survived the Great War*. London: The National Archives, 2006.
- Berov, Ljuben. "The Bulgarian Economy during World War I". *East Central European Society in World War I*, ed. Bela Kiraly. New York: Columbia University Press, 1985.
- Bertrand, Charles L., "War and Subversion in Italy: 1917–1918". *Historical Reflections*, Vol. 3, No. 2 (Winter 1976), 105–122.

51 Edouard Nignon, *Les Plaisirs de la Table*, (Paris, 1926).

- Bonzon, Thierry, Belinda J. Davis. "Feeding the cities". *Capital cities at war: Paris, London, Berlin 1914–1919*, eds Jay Winter, Jean-Louis Robert. Cambridge: Cambridge University Press, 1997.
- Civitello, Linda. *Cuisine and Culture. A History of Food and People*. New Jersey: John Wiley & Sons, 2008.
- Curtis-Bennett, Noel. *The Food of the People: being The History of Industrial Feeding*. (London: 1949).
- Davis, Belinda J. *Food, Politics and Everyday Life in World War I Berlin*. Chapel Hill & London: The University of North Carolina Press, 2000.
- Dehne, Philip. "How important was Latin America to the First World War?" *Iberoamericana* 14: 2014 (March), 151–164.
- Engel, Barbara. "Not by Bread Alone: Subsistence Riots in Russia during World War I". *The Journal of Modern History*, vol. 69, No 4 (Dec 1997), 696–721.
- *East Central European Society in World War I*, eds Bela Királyi, Nandor Dreisziger. New York: Boulder Colo, 1985.
- Freidberg, Susanne. *Fresh: A Perishable History*. Cambridge & New York: Harvard University Press, 2009.
- Gattrell, Peter. *Russia's First World War. A Social and Economic History*. London: Routledge, 2005.
- Gattrell, Peter, Mark Harrison. "The Russian and Soviet economies in two world wars: a comparative view". *Economic History Review*, t. XLVI: 1993, No. 3, 425–452.
- Graves, Robert, Alan Hodge. *The Long Week-End. A Social History of Great Britain 1918–1939*. London: Norton & Company, 1994.
- Herwig, Holger. *The First World War: Germany and Austria-Hungary 1914–1918*. London: Bloomsbury, 2014.
- Heyman, Neil M. *Daily Life during World War I*. (London: Greenwood Press, 2002).
- Jones, Stephen G. "Labour, Society and the Drink Question in Britain 1918–1939". *The Historical Journal*, vol. 30, No 1, (Mar. 1987), 105–122.
- Kaurić Herman, Vijoleta. "The First World War in Croatia – more or less known facts". *Review of Croatian History* 2014/1, 7–21.
- Kiple, Kenneth F. *A Movable Feast. Ten Millennia of Food Globalization*. New York: Cambridge University Press, 2007.
- Macinnis, Peter. *Bittersweet. The Story of Sugar*. Sydney: Allen & Unwin, 2002.
- Marcossou, Isaac F. *The Business of War*. New York: 1918.
- Marwick, Arthur. *The Deluge*. New York: Palgrave Macmillan, 1991.
- Mennell, Stephen. "Prohibition: A Sociological View". *Journal of American Studies*, vol. 3, No. 2 (Dec. 1969), 159–175.
- Milićević, Milić. *Vojnička kuhinja*. Beograd: Srpski genealoški centar, 2002.
- Montagné, Prosper. *Manuel du bon cuisinier et de la bonne ménagère*. Paris: Chapelot, 1918.

- Nignon, Edouard. *Les Plaisirs de la Table*. Paris, 1926.
- Pastor, Peter. "The Home Front in Hungary". *East Central European Society in World War I*, ed. Bela Kiraly. New York: Columbia University Press, 1985.
- Perrin, Robert. *The Beacon Handbook*. Boston: Houghton Mifflin Co., 1990.
- Pilcher, Jeffrey. M. *Food in World History*. New York: Routledge, 2006.
- Roberts, James. "Drink and Industrial Work Discipline in 19th Century Germany". *Journal of Social History*, vol. 15, No. 1 (Autumn, 1981), 25–38.
- Simmonds, Allan G. *Britain and World War One*. New York: Taylor & Francis, 2013.
- Smith, David F. "Nutrition Science and the World Wars". *Nutrition in Britain: Science, Scientists and Politics in the Twentieth Century*, ed. David F. Smith. London: Routledge, 2013.
- Taylor, Lynne. "Food Riots Revisited". *Journal of Social History*, vol. 30, no 2 (Winter 1996), 483–496.
- Tobin, Elizabeth. "War and the Working Class: The Case of Düsseldorf 1914–1918". *Central European History*, vol. 18 (Sep–Dec 1985), nr. 3–4, 257–298.
- Боров, Иван. *Храни и хранене*. София: 1937.
- Твердюкова, Е. Д. „Колбаса – дело доверия’: фальсификация пищевых продуктов в России в годы Первой мировой войны (1914–1918 гг.)“. *Новейшая история России* 2015/1, 71–83.
- Тютюкин, С. В. „Россия: от Великой войны – к Великой революции“. *Война и общество в XX веке*, vol. 1, ур. О. А. Ржешевский. Москва: Наука, 2008.
- Златаров, Асен. *Основи за науката за храненето*. София: 1921.

Summary

Tadeusz Czekalski

The First World War and Changes in European Culinary Culture

Abstract: The text discusses the transformation of the European culinary culture, initiated by the food policy of countries involved in the First World War. The long-term effects of the policy pursued in 1914–1918 were the rationalization of nutrition, distribution of semi-finished products and frozen food, as well as the growing importance of the State as a regulator of supply system during the next deficit situations.

Key words: First World War, culinary culture, food policy, social protests, food rationing, collective feeding

Among many long-lasting consequences of the First World War worthy of attention is the evolution of eating habits and dietary changes. European countries participating in the War did not foresee a long-running conflict, so they did not secure adequate supplies of food, which would otherwise prevent the consequences of war supply deficit. The priority of food supply for the soldiers fighting on the front significantly reduced the possibility of food supply to civilians. Food crisis created the need for universal national food policy mechanisms including food rationing and using food substitutes on a massive scale. Soaring food prices during the war led to the escalation of internal threats, extremely dangerous for fighting countries – culminating in “hunger revolts” of 1917. Decrease in meat and fats consumption but also in alcohol consumption in France were the indirect effects of war food crisis, but turned out to be the long-term trend, especially in the first decade after the end of the World War. The impact of war food deficit on the health of the society turned out to be a more complex issue. Social experiences of 1914–1918 fostered the perpetuation of attitudes of rational and healthy nutrition, dissemination of new food products as well as knowledge of the storage and preservation of food.