

Copyright © 2016 Založba GOGA

Svetlana Slapšak

**Kuhinja z razgledom**

Eseji iz antropologije hrane

Založba GOGA

Novo mesto 2016

*Kuhinja z razgledom*

**Svetlana Slapšak**  
*Kuhinja z razgledom*  
Eseji iz antropologije hrane

# Vsebina

Uvod ..... 9

• I •

## Leteči pilav

ali hrana kot tekst ..... 13

• II •

## Sadje in zelenjava

Artičoka ..... 20

Avokado ..... 24

Bob ..... 28

Česen ..... 32

Hruška ..... 36

Jabolko in šipek ..... 40

Jagoda ..... 45

Jajčevac ..... 49

Koruza ..... 53

Kostanj ..... 57

Krompir ..... 61

Kumkvat ..... 66

Kutina ..... 70

Leča ..... 74

Limona ..... 78

Lubenica ..... 82

Marelica ..... 86

Oljka ..... 90

Oreh ..... 94

Paprika ..... 98

Paradižnik ..... 102

Rdeča pesa ..... 106

Špargelj (beluš) ..... 110

Špinača ..... 114

Zelena ..... 118

• III •

## Začimbe in dodatki

Bazilika ..... 124

Bezeg ..... 128

Cimet ..... 132

Lipa ..... 136

Pomander ..... 140

Žafran ..... 144

• IV •

## Jedi in običaji

Baklava in zavitek ..... 150

Bombon ..... 154

Čebele in demokracija ..... 158

Čevapčiči ..... 162

Fondi ..... 166

Francoski siri ..... 170

Goska ..... 174

Halva ali turški med ..... 178

Jajce in zajec ..... 182

Jogurt ..... 186

Josefa ..... 190

Jugoslovanska kuhinja ..... 194

Kečap ..... 198

Klobasa ..... 201

Konzerva ..... 205

Krčma na koncu Evrope ..... 209

Krof ..... 213

Kruh na kruhu ..... 217

Majoneza ..... 221

Margarina ..... 225

Maslo ..... 229

Meni ..... 233

Meze (prigrizek) ..... 237

Nargila ..... 241

Ostrige ..... 245

Predpasnik ..... 249

Pršut in šunka ..... 253

Puran ..... 257

Ratluk ..... 261

Riba in krompirček –

Fish and chips ..... 265

Sardine ..... 269

Sarma ..... 273

Silvestrska večerja ..... 277

Sladoled ..... 281

Smola ..... 285

Solata ..... 289

Suho sadje ..... 293

Šampanjec ..... 297

Šef ..... 301

Torta ..... 304

Trg/tržnica ..... 308

Žar ..... 312

• V •

## Godovniški meniji

Nedeljsko družinsko kosilo  
odpuščene tekstilne delavke  
ali »Kluzov god« ..... 318

Nedeljsko kosilo  
odpuščenega elektrotehnika  
ali god Rudija Čajevca ..... 328

Dan Gay pride/  
Ramazanska pozna večerja ali  
zgodnji zajtrk ..... 338  
God Jugoslavije,  
29. november ..... 353

Bibliografija ..... 361

# Uvod

V tej knjigi so eseji o hrani, ki sem jih objavljala od devetdesetih let prejšnjega stoletja. Prvi so bili objavljeni v rubriki Čas uživanja v beograjskem tedniku *Vreme* in niso prevedeni v tej knjigi, razen eseja o francoskih sirih, ki je temeljito spremenjen v novi izdaji. V knjigi ni objavljena niti uvodna študija o rimski hrani za Apicijevo knjigo receptov, ki sem jo leta 1989 izdala v zagrebški zbirki *Latina et Graeca*,<sup>[1]</sup> pač zaradi zelo specifične naravnosti: Apicijev tekst je namreč objavljen dvojezično, v latinskem izvorniku in mojem prevodu, in je zahteval veliko pripomb, kazal in filološkega aparata. V knjigi tudi ni ničesar, kar se nanaša na zelje in spolnost, saj je to predmet druge moje knjige o tej pomembni temi.<sup>[2]</sup> Pravzaprav še najbolj obžalujem, da nisem mogla vključiti knjige receptov *Kuhinja revežev*, ki sem jo pripravila za založniško hišo Književna zajednica Novi Sad; tekst sem oddala neposredno pred izbruhom vojne. Tehnične in druge okoliščine so bile takšne, da je rokopis enostavno izginil; moja kopija je bila uničena skupaj z mojim prvim računalnikom in neuporabnimi »flopiji«, na katerih je bil rokopis shranjen. Šlo je za obsežen osebni projekt raziskovanja socialne zgodovine balkanskega in mediteranskega vsakdana.

Po drugi strani so v tej knjigi tudi eseji, ki še niso bili objavljeni in jih je narekovala osnovna tema in zbrano gradivo o njej.

Moje zanimanje za hrano in pomene hrane je posledica dela na rokopisih Veselina Čajkanovića, posebno urejanja njegovega slovarja o rastlinah v

zgodnjih osemdesetih letih prejšnjega stoletja.<sup>[3]</sup> Delo, ki je pomenilo predvsem preverjanje grških terminov, mi je zaupal akademik Vojislav Đurić na priporočilo mojega učitelja, akademika Milana Budimirja. V času, ko sem pripravljala doktorsko disertacijo o prevodih in kalkih iz grščine v slovarju Vuka Karadžića (Rječnik, 1818),<sup>[4]</sup> so me hrana in verovanja o hrani posebej pritegnila in zabavala. Takrat sem objavila »samizdat« *Vukova kuharica*, ročno izdelan, kot darilo prijateljem; leta 2012 sem takšno kuharico, sicer malce boljše opremljeno, izdala v okviru manjšega projekta pri Srbskem kulturnem centru Danila Kiša v Ljubljani.

V devetdesetih letih in na začetku 21. stoletja sem imela nekaj univerzitetnih predavanj o hrani, predvsem z vidika ritualov, verovanj in vizualnih predstav v okviru programa antropologije antičnih svetov in antropologije spolov na ISH – Fakulteti za podiplomski humanistični študij v Ljubljani, ki je bila moja matična institucija, in na nekaterih drugih univerzah v svetu. Spomladi 2012 sem na kurzu IUC v Dubrovniku, ki so ga organizirale moje zagrebške kolegice, imela predavanje o hrani kot tekstu prevare in zapeljevanja. Diskusije, ki so se razvile po tem predavanju, so bile zame spodbuda, da eseje o hrani objavim v knjižni izdaji, najprej v Beogradu<sup>[5]</sup> in zdaj v spremenjeni obliki v Sloveniji.

Srbska različica knjige, naslovljena *Leteći pilav* (XX vek, Beograd, 2014), je 3. oktobra 2015 dobila nagrado Mirko Kovač, ki so jo podelili prvič, in sicer za roman, prvo knjigo, filmski scenarij in knjigo esejev v srbsko-hrvaško-bosanskem jeziku. Srbska in slovenska različica nista enaki: v slovenski je nekaj esejev več.

[1] Apicije O kuanju / De re coquinaria Apicii. Latina et Graeca, Zagreb 1989; gl. tudi mojo spremno besedo k slovenskemu prevodu Jerneje Kavčič, ki ga je izdala Krtina (1996).

[2] Slapšak, Svetlana: Zelje in spolnost: iz zgodovinske antropologije hrane. Študija o kulturni, ritualni in kulturni vlogi zelja. Beletrina, Ljubljana 2012.

[3] Gl. Čajkanović, Veselin: Sabrana dela iz srpske religije i mitologije 1-5. Beograd 1994 (ur. Vojislav Đurić).

[4] Slapšak, Svetlana: Vukov rječnik i prevedenice sa grčkog. Edicija Novi Sad, knj. 134. Novi Sad: Književna zajednica Novog Sada, 1987.

[5] Slapšak, Svetlana: Leteći pilav. (Biblioteka XX vek 219), Beograd 2014.

• I •

*Leteči pilav  
ali  
hrana kot tekst*

Vedno sem si prizadevala razumeti, zakaj me zanima pisanje o hrani in zakaj mislim, da je pisanje o hrani nekaj, kar lahko dobro pojasni kulturne in družbene spremembe.

20. stoletje je v veliki meri ponavljalo model prehrabnega partikularizma 19. stoletja in je moralo razvijati drugačne, sočasno globoko tradicionalne in globalne strategije pravičnega razdeljevanja hrane, čeprav še vedno daleč od pravega uspeha. Večletna lakota v Severni Koreji, ki naj bi zahtevala življenja milijonov ljudi, življenje na robu lakote približno 45 odstotkov prebivalcev v nekaterih postsocialističnih državah, endemična področja lakote v Afriki ali lačna predmestja Južne Amerike ... Lahko izbirate ideološko predpostavko, ki bo »pojasnila« vzroke, toda posledice so vedno enake. Ob pogledu na to sliko tako pogosto omenjana »globalizacija« zveni kot slaba šala. Spomin na zgodovinska obdobja lakote še vedno opredeljuje vedenje in je vpisan v osnovni antropološki model, je »odtis« strahu v mnogih balkanskih, sredozemskih, srednjeevropskih in celo zahodnoevropskih kulturah. V Grčiji sem v času naftne krize leta 1973 prvič opazovala, kako so ljudje v navideznem izobilju oblegali samopostrežne trgovine in kupovali ogromne količine sladkorja, olja in moke ... Samo nekaj let pozneje sem bila temu priča tudi v Jugoslaviji. Ob ustanavljanju »bank hrane« v ZDA, katerih namen je ljudi navaditi, da hrane ne mečejo v smeti, marveč jo raje odstopijo revnim, ob zgrešenih, plemenitih potezah, ki so zahtevale mnogo življenj, kot denimo tedaj, ko so v Afriki ljudem delili Nestlejevo mleko v prahu, in ob preprosti sebičnosti družbe izobilja je morda treba na hrano gledati skozi mite in obrede, ki se jih sodobna kultura ne zaveda več in ki hkrati nimajo nobene zveze s proizvodnjo potrošniških mitov popularne kulture, denimo milenarističnega mita ... Del novega statusa »svete hrane« ne vidim le v nenehni potrošniški ponudbi sumljive hrane, marveč tudi v hordi na pol blažnih kuharjev, ki oblegajo televizijske kanale po vsem svetu. Najbolje pri tem je, da vsa ta ponudba hkrati obljublja okus, obilje in vitkost: taki pomnoženi svetosti se večina preprosto ne more upreti in se izogniti temu, da bi zapadla v kakšen izsiljeni model prenajedanja ali stradanja.

Patetično kratka dosedanja zgodovina homo sapiensa kaže, da je njegovo telo doživelo resnejše spremembe v glavnem zaradi sprememb v sistemu prehranjevanja. V 20. stoletju je bil najprej ustvarjen in nato preklican mit o našem predniku, močnem lovcu, ki je z uživanjem živalskega mesa dobil dovolj proteinov za razvoj svojega telesa, zlasti možganov. Naš daljni prednik je bil, v skladu z znanstvenim preobratom v raziskavah v sedemdesetih in osemdesetih letih preteklega stoletja, pravzaprav bedni mrhovinar, zadnji v prehranjevalni verigi, ki je v nasprotju s hijenami in mrhovinarskimi pticami znal prelomiti kost in iz nje posesati mozeg, bogat vir proteinov.\* Zgodovinarji so se nekaj časa ukvarjali s teorijo o svinčenih ceveh, ki so rimskemu cesarstvu skupaj s koristmi tekoče vode prinesle tudi bolezn, neplodnost in dekadenco. Evropsko telo se je v samo enem stoletju spremenilo po zaslugi darov iz koloniziranega sveta, predvsem krompirja, sladkorja, koruze, kakaava, kave in tobaka, da manj vplivnih sestavin, kot so paradiznik, puran ali eksotično sadje, niti ne omenjamo. Evropski meščani so od 17. stoletja naprej na stenah svojih hiš radi videli slike miz, bogato obloženih s hrano, in slike obilnih ženskih teles, simbolnega zaslona za projekcijo moške, kapitalistične, kolonialne, bele samozavesti. Poleg tega, da je evropsko telo zaradi novih vrst hrane in novih sistemov prehranjevanja postalo večje in težje, je hrana postala pomemben prostor simbolizacije ter je nadaljevala stare mite in obrede ali jih spodkopavala, tako eno kot drugo brez ustrezne samorefleksije.

V tej luči se zdi starogrška modrost o zadovoljstvu želodca manj trivialna kot prej. Sprememba telesa in sprememba pameti sta povezani s tem zadovoljstvom. Vprašanje, ali je krave bolje hraniti z mletimi kostmi in jih spremeniti v mesojedce ali jih hraniti z gensko spremenjenimi rastlinami, je le vprašanje dobička, in tako se zdaj tudi rešuje. V prvem primeru kot po neki obredni usodni logiki ljudje obolevajo zaradi bolezn, ki ubija, med drugim tudi z nezmožnostjo uživanja hrane. V drugem primeru pa bomo šele videli, kakšne bodo posledice genskega inženiringa.

\* Binford, Lewis. *Bones, Ancient Men and Modern Myths*. 1981 (več izdaj).

Ko danes gledamo reklame, v katerih nam ponujajo hrano in ki redko izstopajo iz predvidljivega okvira seks – moč – zdravje, zanesljivo vemo, da nam ponujajo lepo laž, ki se ji na žalost ne moremo upreti. Zato lahko tudi redko kdaj verjamemo tistim, ki z enako mero prepričljivosti ponujajo odrekanje hrani, z isto obljubo seksa – moči – zdravja. Rešitev utegne biti vrnitev k veselju in karnevalu kot ideološkima okviroma uživanja hrane.

Moj ključni primer za tako karnevalsko, solidarno in pravično delitev hrane je znani grški čudež – v svojem pravem krščanskem pomenu. Gre za kult Ivana Ruskega (verjetno Ukrajinca), ki je postal svetnik po vrsti čudežev, med drugim povezanih s hrano. Ivan je namreč med spopadi z Rusi nekje ob koncu 17. stoletja postal turški ujetnik, ki so ga odpeljali v Kapadokijo, v mesto Prokopi, v katerem so živeli v glavnem Grki. Ivan je kot agov služabnik spal v hlevu, se družil z živalmi in zdravil ljudi, ki so prišli k njemu po pomoč. Da bi dokazal moč svoje vere, je nekoč s pomočjo angela-prenašalca svojemu gospodarju iz Prokopija v Meko, kamor je ta odšel na romanje, poslal posodo z njegovo priljubljeno jedjo, pilavom (orientalsko rižoto). Ko je Ivan umrl, se je njegovo telo čudežno ohranilo, zato so ga Grki, ko so leta 1922 bežali iz Turčije, vzeli s seboj. Ustavili so se na otoku Evia (antično Evboja), tam ustanovili svoje novo naselje Nea Prokopi (»nova«) in v novi cerkvi razstavili Ivana čudodelnika in svetnika, z zlato masko in pokrivalom ter v nebeško modri obleki. Praznik Ivana Ruskega, čigar kult se je medtem razširil med Grki po vsem svetu, je 27. maja, ko mnogi romarji, zlasti bolniki z rakom, pridejo tja, da bi jim Ivan Ruski pomagal. Kdor želi temu verjeti in zna povrh vsega brati v grščini, lahko na internetu najde veliko izjav ozdravljenih ljudi, ki jim pred tem ni prav nič pomagalo.

Ivanov čudež s pilavom je v osnovi nepotreben, smešen in popolnoma banalen: ne pomaga veri, saj aga ni prestopil v krščanstvo, ne pomaga nikomur, ne povzdiguje svetnika samega. Toda nesmisel uvaja pomen igre in užitka, torej odsotnosti moči in kakršnega koli koristoljubja ali ideološke manipulacije. Hrana kot besedilo – najpogosteje uživanje, ki izvira iz poznavanja znakov – je v primeru Ivanovega čudeža v pravem pomenu »čista«. Gre

za kuhano hrano visoke kuhinje, z veliko sestavinami, z vpisanimi spomini, ki so vedno del »priljubljene« hrane: Ivan nagovarja otroka v agi ter brez zadržkov v igro vključuje boga in uslužne angele. Izredno smešen, v slogu bizantinskega pravoslavnega freskoslikarstva prikazan prizor z bakreno posodo za pilav vizualno »eksplodira« v svojem karnevalskem pomenu. Hrana se v Ivanovem čudežu pojavlja kot besedilo karnevalske ljubezni, pristnosti fizičnega, pozabljanja družbeno pogojenih identitet, subverzije sistema.

O takih pomenih hrane sem torej hotela in še vedno hočem pisati.



• II •

## *Sadje in zelenjava*

# Artičoka

Artičoka (lat. *Cynara cardunculus*) je še vedno tako divja kot kultivirana rastlina, ki jo srečamo povsod po Sredozemlju. Ta rastlina, ki je užitna in uporabna tudi za dekoracijo na vrtu, v žepku ali posušena, je znana že iz davne preteklosti.\* Značilna je mitološka zgodba o smrtnici Kinari: vanjo se je zaljubil bog Zevs, jo izrabil, ko pa ga je v nekem trenutku »užalila«, jo je spremenil v rastlino – artičoko. In s čim ga je Kinara tako užalila? Bolj ji je bilo všeč življenje med smrtniki kot med bogovi, zato je od njih in svojega božanskega ljubimca preprosto pobegnila. Ime, ki ga danes uporabljamo v večini jezikov, sicer izvira iz ligurijskega dialekta in verjetno vsebuje tudi grški element.

Danes so artičoke še vedno del tradicionalnih sredozemskih kuhinj, čeprav so napredovale tudi do visoke kuhinje v francoski kulinarični kulturi. Še vedno jih najpogosteje gojijo v območju Sredozemlja, čeprav so jih kolonizatorji prenesli tudi v Severno Ameriko: danes jih tam najpogosteje gojijo v Kaliforniji. Artičoka je dobro zaščitena z bodicami in grobo povrhnjico: njeno pobiranje, čiščenje in ločevanje užitnih delov sploh ni enostavno. Jemo pravzaprav samo njen zgodaj spomladi omeseneli cvet ali spodnji del cveta ali samo njegove liste. Barve in oblike artičoke so po zaslugi eksperimentiranja vrtnarjev, predvsem italijanskih, zelo raznolike, v glavnem pa so deli rastline v zelenih in vijoličastih ali škrlatnih tonih. Njihova priprava

zahteva dobro poznavanje. Artičoke je mogoče razmeroma enostavno konzervirati, tako da so v tej obliki dostopne skorajda povsod.

Enkrat sem na barki na razburkanem morju med Hvarom in Bračem pripravljala artičoke, ki smo jih pred tem nabrali na neki hvarski njivi: poleg tega, da sem se borila z bodicami, sem se morala spopadati tudi z ušmi, ki se množično naseljujejo na artičokah. Toda artičoke, prelite z majonezo in zdrobljenim česnom, so bile vredne truda in so se izkazale za dostojno podlago za pošip (znano korčulsko vino), torej posredno tudi za boljše prenašanje morskih valov ... Artičoka je hrana za reveže, ki po definiciji zahteva veliko dela pri pripravi. Najdete jo lahko v najbolj skromnih grških tavernah, kuhano brez mesa, najpogosteje s prelivom iz limone in oljčnega olja. Ena od ključnih evropskih kulinaričnih in modnih legend, tista o poroki Katarine Medičejske in francoskega kralja Henrika II. sredi 16. stoletja, omenja med mnogimi drugimi predmeti in živili, ki naj bi jih Katarina »prinesla« s seboj, tudi artičoke.\* Poznejši kulinarični uspeh artičok v francoski kuhinji je velik, čeprav obseg njihove uporabe nikoli ne prestopa standardnega sredozemskega postopka kuhanja in postrežbe s kakšno omako. V novejšem času se je v Italiji pojavil liker iz artičok (*cynar*) in še dvanajstih drugih rastlin, ki ga običajno ponudijo kot digestiv ali uporabijo pri pripravi koktajlov.

V antični grški medicini je artičoka veljala za blag afrodisiak, prepričani pa so bili tudi o tem, da uspešno zdravi bolna jetra. Rimska medicina je učinke artičoke cenila še bolj, z izjemo Plinija Starejšega, ki je ni niti malo spoštoval, medtem ko je bila zelo priljubljena tudi v vsakdanji rimski kuhinji. V srednjem veku je pridobila še mnoge druge medicinske kvalitete: uspešno naj bi zdravila bolezni ledvic in vse oblike revmatizma. V današnji poljudni medicini je artičoka še vedno zelo cenjena. V Italiji so artičoke najpogosteje gojili v okolici Neaplja in v Toskani. Zdi se, da je gojenje te rastline sledilo dinamičnim odnosom med renesančnimi mesti-državami, zato se je pojavljala na različnih mestih: tako je družina Strozzi artičoke iz Firenc prenesla v Neapelj, kjer so se najbolj udomačile. V praznoverjih evropskih kultur se

\* Ernst, E. »The artichoke – a welfare plant with history and future prospects.« *Naturamed* 10, 1995, 30–5.

\* Gosman, Martin et al., eds. *Princes and Princely Culture: 1450–1650*. Vol. 1. Brill, 2003.

je ohranil njihov učinek afrodisiaka, zlasti pri moških. Britanskega princa Charlesa so nedavno obtožili, da v okviru svoje linije ekoloških (in luksuznih) proizvodov Duchy Originals za deset britanskih funtov ponuja tudi kapljice za razstrupljanje telesa, ki vsebujejo navadni regrat in artičoko. Tega ga je obtožil profesor z univerze v Exetru, ki izpostavlja predvsem visoko ceno proizvoda in lahkovernost kupcev, ne pa kakšnega škodljivega učinka kapljic. Afera je resna, zlasti v času krize, saj spodbuja prepričanje, da lahko pretiravamo in jemo karkoli, nato pa stvar »popravimo« s temi čudežnimi kapljicami: vse to po zaslugi ugleda kraljevske družine, zlasti zapriseženega ekologa, princa Charlesa. V ozadju napada na pohlepnost kraljeve družine je tudi dejstvo, da je princ prejemal znatna evropska sredstva za razvoj poljedelstva na svojih posestih ter posredno za proizvodnjo in služenje s proizvodi, ki od ljudi izvablajo denar, medtem ko so poljedelci povsod v Evropi v skrajno neugodnem položaju. S prinčevimi poslovnimi prijemi lahko primerjamo nedavno odkritje nadzornih organov Evropske unije, da so Grki zavajali z bilanco poljedelskih proizvodov, da bi bili tako upravičeni do več sredstev. Simpatično, trik je preprost: isti tovornjak s plodovi je nekajkrat dnevno peljal skozi nadzorno postajo. Prevaro so odkrili po zaslugi satelitskih posnetkov, saj velikost obdelovane površine nikakor ni bila v skladu z veliko količino proizvodov.

Artičoka je prava rastlinska predstavnica sredozemskega sveta, ki ni mehak in prijeten za sprehod, ampak neprijeten in poln ovir, posebno poleti. Zaradi kozjic in artičok, sicer prelepo predstavljenih v umetnosti številnih sredozemskih kultur, so številni kraji v Sredozemlju nedostopni, zlasti v času hude vročine, ko se posušijo. Toda muke prebijanja skozi bodeče rastline poznajo samo tujci, ker domačinom niti ne misel ne pride, da bi take kraje obiskovali ob nepravem času. Blizu otoka Naksos v Egejskem morju je otoček Kinara (zdaj Kinaros), ki je znan po artičokah in po – nedostopnosti.

Toda vrnimo se h Kinari iz mitologije in kulture: rimski pesnik Horacij v svojih *Odah* (4,1) omenja Kinaro kot simbol mladosti in telesnosti, ko razlaga, kako je star in da bi mu lahko Venera prihranila zapletene ljubezenske afere. Angleški pesnik Ernest Dowson (1867–1900) je napisal pesem o Kinari, v

kateri sta glavni motiv ljubezenska zvestoba in njena nezanesljivost. Neulovljiva ženska, ki se ni mogla ustaviti niti pred Zevsovo avtoriteto, očitno še naprej živi v simbolnem aparatu evropskih kultur. Najbolj zanimivo je morda, da je ta motiv preživel ravno v grški ljudski kulturi. »Aginara«, novogrška beseda za artičoko, ima stalno mesto v subkulturni grški poeziji, rebetskih pesmih in glasbi. V rebetskih pesmih se aginara pojavlja kot metafora za samovoljno, nedostopno žensko, ki sama odloča, kdaj in kakšno razmerje si želi z moškimi. Na tej sliki se pojavljajo bodice in nedostopnost. Ne gre za žensko, ki se izogiba seksu, marveč za popolno neodvisnost opredeljevanja želje. Se morda v tem ljubezenskem motivu srečujemo z mitološko Kinaro, smrtnico, ki jo moška moč, tudi če je božanska, ne more odvrniti od njene odločitve in njenega samospoštovanja? Potem ko je minila davna mladost, ki jo nepovratno obeležuje ženska spolna premoč, se lahko Horacij zdaj dogovarja o različnih oblikah delegiranja želja, med katerimi se pojavljajo tudi mladi privlačni moški. Kinara ostaja mitska vladarica časa, ko ženske niso bile podrejene patriarhalnim pravilom in niso bile slepo pokorne moški seksualnosti, marveč so bile sposobne in pripravljene spoštovati predvsem lastne želje. Pomislite na to, ko boste kdaj na njivi zagledali artičoke.