

## I.

Rođen je u pepelu, na kamenu. Stariji je od pisma. Prva imena kruha urezana su u glinene pločice, na izumrlim jezicima. Dio njegove prošlosti ostao je u ruševinama. Povijest mu je podijeljena među narodima.

Priča o kruhu oslanja se na prošlost i na povijest, spotičući se o jednu ili o drugu, ponekad o obje.

Ostat će tajnom, možda zauvijek, gdje i kad je izrastao prvi klas. Njegova je ljepota privlačila pogled i pobuđivala znatiželju. Raspored zrnâ - njihov poredak u klasu - nudio je primjer sklada, mjere, možda i jednakosti. Vrste i kakvoće žita poticale su shvaćanje razlike i hijerarhije.

Kruh je pravljen od pšenice, raži i ječma, prosa, pira i sirka, od kukuruza, zobi i boba također, od svih žitarica i poneke grahorice. Opeka je bila uzorom onome tko je ispekao prvu pogaču. Zemlja i tijesto našli su se na vatri jedno uz drugo s onu stranu pamćenja, prije legendi.

Tvar, pojam, simbol, kruh je proizvod prirode i kulture. «Kruh je plod zemlje blagoslovljen svjetlom», zapisao je veliki pjesnik prije nego što je utonuo u tamu.

Žito je raslo na raznim stranama svijeta. Uspijevalo je na ravninama «plodnoga polumjeseca». Nad Eufratom je sjala zvijezda zvana Anunit, a nad Tigrisom zvijezda Lastavica - vjerovalo se da njihov sjaj oplođuje staru Mezopotamiju. Prve vrste pšenice pojavile su se vjerojatno na Rogu Afrike, između Velikoga mora i Mora trske, nadomak Asmare, Aksuma, Adis Abebe. Na etiopskim i eritrejskim visoravnima prestaje pustinja, podneblje postaje blaže, zemlja vlažnija.

U blizini izvire Plavi Nil, silazi u korito koje dijeli s drugom, « bijelom » maticom čudotvorne rijeke.

Neke su žitarice prenijete u Egipat s Bliskoga istoka. Druge su išle putovima koji nisu dovoljno poznati. Pougljene sjemenke prosa i sirka nađene su i u zapadnim krajevima afričke pustinje, na ognjištima starim više od osam tisućljeća - netko je i tu, nekoć, sijao i žeo. Pustinska su plemena prilazila Nilu nastojeći se zadržati uza nj. Sahara je bila mjestimice savanom, ispresijecana potocima na kojima su se napajale deve, gazele, antilope.

Beduini su gasili žeđ u oazama. I oni su stariji od povijesti.

Prve vijesti o kruhu ističu preobrazbu nomada u sjedioca, lovca u pastira, jednog ili drugog u ratara. Jedni su selili s lovišta na lovište ili pak od pašnjaka do pašnjaka, drugi su krčili ledine i orali polja. Kain se sukobio s Abelom. Nomadstvo je više težilo pustolovini, sjedilaštvo je tražilo veće strpljenje. Na grafitima otkrivenim u spiljama u koje su se sklanjali nomadi prevladavaju duge i isprekidane crte, koje odnekud ishode i nekamo vode. Ratarski su pak crteži skloniji kružnom i omeđenom prostoru, u kojem se može nazrijeti središte.

Sjetve i žetve podijelile su vrijeme na razdoblja, godinu na mjesec, sedmicu na dane. Brazde su promijenile izgled dolina. Putovi su približili daljine. Kolibe su nicali pokraj potoka, sojenice uz rijeke. Ravnice je sve češće prekrivalo klasje.

Krajolik se mijenjao.

\*\*\*

Ep o Gilgamešu, napisan klinastim znacima, govori o kruhu koji je kušao junak Enkidu, vičan lovu i naviknut na divljinu: «brđanin koji je brstio trave zajedno s gazelama i srkao mljeko divljih zvijeri, Enkidu ništa nije znao o obradi zemlje; iznenadio se kad je okusio kruh». Dug je bio put od sirova do kuhana zrna, od prijesnoga do pečenoga obroka. S ognjišta i iz pepela pogača je prenijeta na trpezu. Čovjek koji ju je kušao razlikovao se od svojih predaka.

Našao se na pragu povijesti.

Ratar je promatrao uzoranu zemlju očekujući urod. Dizao je pogled prema nebu pribijavajući se za usjev. I zemlja i nebo zadavali su pitanja ne dajući odgovore. Zajedno sa sjemenom i njegovim plodom rađale su se razne predodžbe i različita vjerovanja. Nastali su prvi mitovi. Podrijetlo i početak često se razlikuju.

«Kruh pripada mitologiji», ta se izreka pripisuje Hipokratu.

Nužda je podijelila rad. Njiva je zapala muškarca, vrt pripao ženi. Eva je ubrala u edenskom vrtu jabuku i ponudila je Adamu. Snašla ih je božja kazna. Zajedno su osuđeni da se uzdržavaju u znoju lica svojega. On je sijao i žeo, ona mijesila i pekla. «Žene pomno miješaju bijelo brašno pripremajući žeteocima večeru», zapisano je u *Ilijadi*. Autor drevnoga epa ističe, u *Odiseji*, razliku između onih koji poznaju kruh, «kruhojeda», i onih kojima je nepoznat - «lotofaga» koji žvaču grančice lotosa, «galatofaga» koji piju mlijeko, svakojakih «barbara» koji ne umiju ni govoriti na razumljiv način.

Jedni su svoj objed solili, drugi ni za sol nisu znali.

Prema starozavjetnoj «Knjizi o sucima», Gideon je savladao Midijance potaknut snom svojega vojnika o ječmenom kruhu: «Od efe brašna umijesio je goleme hljebove» te ih pustio da se niz stijenu kotrljaju prema neprijateljskom taboru i unište ga. Putopisac Pauzanija prenio je potomstvu legendu o neznanom rataru koji je, pet stoljeća prije Kristova rođenja, pridonio pobjedi u bitci kraj Maratona, na pola puta između Atene i Karista: «Neki čovjek seljačkoga izgleda i nošnje» nasrnuo je na premoćne Perzijance, mašući plugom, pregibajući se u pasu poput kosca. Nitko nije znao tko je i odakle dolazi, čak ni Delfi. Proročište je, umjesto odgovora, izreklo pouku : «Valja štovati *Ehetleja*» - držača pluga.

Podignut mu je «spomenik od bijela mramora», svjedoči Pauzanija.

Herodot se poslužio slikom klasa i žita pripovijedajući kako je Perijandar, tiranin iz Mileta, uputio izaslanika Trasibulu, iz Korinta da ga pouči na koji način može vladati svojim podanicima: «Kad god koji klas nadilazi ostale, valja ga posjeći i zatim odbaciti». Trasibul je shvatio savjet te poubijao najistaknutije građane. Prema *Knjizi postanka*, faraon sanja klas i kruh: «U snu bijahu tri košarice bijeloga kruha na glavi», kao i «sedam lijepih i punih klasova». Josip će upozoriti vladara da nakon obilja nailazi oskudica, predložiti mu da izgradi državna žitna spremišta za crne dane.

Klas i kruh prelaze tako iz jave u san ili se vraćaju iz sna u javu.

Prorok Isaija navijestio je doba u kojem će se «mačevi prekovati u plugove a koplja u srpove». Nebo nije uslišalo proročanske riječi. Zemlja se o njih oglušila. Vjera nije uspjela razoružati kopljanika. Vlast mu je često pružala veću podršku nego žeteocu. Nastupila su, unatoč svemu, razdoblja u kojima je veza tijela i kruha postala presudnom.

Tijelo je na početku ili na kraju rasprave ili pripovijesti o kruhu.

\*\*\*

Razni su nametnici i štetočine prijetili žitu i kruhu. Njihova su imena postala znamenjem nepogode i kvara. Kukolj, ljuj i korov spominju se u svetim knjigama, plijesan i snijet također koja se naziva rđom ili čađi. Skakavci, gusjenice, napose crvi i žohari gadili su ljetinu, štakori i glodavci trovali hambare.

Mnogo je štetočina kojima ne znamo ni imena. Mravi nisu među njima. Oni su možda pomogli čovjeku da nauči sakupljati, odlagati i spremati zrnje za dane koji dolaze. Takve su pretpostavke iznosili poznati prirodoslovci minulih stoljeća, i mladi Darwin među inima. One nisu nevjerovatne. Uz njih su nastale stanovite pouke i metafore: ratari su, da bi opstali, morali biti «marljivi kao mravi»; okupljali su se na polju i gumnu, «poput mrávâ»; dobar čovjek ne bi «ni mrava zgazio».

Mrav na sebi nosi teret veći od sebe, teži od svoga tijela.

Odvajanje klasja od kukolja i korova, zrnja od slame i pljeve, brašna od mekinja i trunja, čistoće od raznih nečisti, postupci su koji traju, obnavljaju se i usavršavaju od jednoga razdoblja do drugoga, od naraštaja do naraštaja. Na ugaslim ognjištima ostali su u pepelu tragovi koji to potvrđuju. Sačuvani su i u grobnicama, uz urne i sarkofage, u piramidama - tamo gdje se oprastalo od života s nadom u vječni život. Svjedočenja koja ih prate i dopunjuju vršnjaci su samoga kruha. Rast i razvoj nisu uvijek sukladni.

«Svemir započinje s kruhom», riječi su Pitagorine. Zapisao ih je mudri Diogen Laertije.

Kruh je opći pojam i utjelovljenje toga pojma u mnoštvu posebnih inačica. Proizvod je prirode i kulture. Bio je uvjetom mira i uzrokom rata, zalogom nade i razlogom očaja. Puk se zaklinjao u nj, vjere su ga blagoslivljale. Nesretne su zemlje u kojima nema dovoljno kruha. Nisu sretne ni one u kojima ima samo njega.

«Ne živi se jedino od kruha», ponavlja se kroz tisućljeća.

Znanja o žitu i kruhu prenosila su se s koljena na koljeno. Pretci su ostavljali u nasljeđe potomcima pomagala i sprave, slične i srodne po izgledu ili svrsi: načve u kojima se tijesto mijesi nalik su kolijevci u kojoj se ziba novorođenče, postelji u koju liježemo, lijesu u koji se ljudsko poliježe tijelo nakon smrti. Možda i barci u kojoj se nekoć plovilo s obale na obalu. Bliski su jedno drugome sito i rešet, cjedilo i mreža. U ljudskom je oku mrežnica, koja prima sliku i gleda prizor.

Razdoblja kroz koja su prolazila sredstva i alati bila su duga i neizvjesna: od kresiva i vatre do ognjišta i peći; od kamenoga sječiva do iskovanog noža; od jelenjih rogova, kojima se zaorala ledina, do prvoga i pravoga rala; od stupe i žrvnja, kojima su bile uzorom ljudske ili životinjske čeljusti, do mlinskog kamena i samog mlina koje su pokretali voda ili vjetar, magarci i sužnji. Sva su ta oruđa obilježila, svako po svojoj naravi, prošlost i povijest kruha. Uz njih su amfore, vreće, košare i korpe u kojima se žito ili brašno prevozilo i prenosilo. U peći ozidanoj kamenom ili obloženoj opek, tijesto je dobivalo konačan oblik, postajalo kruhom. On je služen na trpezi, nuđen na gozbi, slavjen na oltaru, prošćen na ulici, otiman na drumu. Praćen je pjesmom, molitvom, vapajem. Sudbina kruha bila često jača od povijesti, nadilazila je prošlost. Na različitim su mjestima ostali dokazi koji to potvrđuju, razbacani, često nerazgovijetni. Pripovijest ih pokušava sakupiti i uobličiti.

Uspomene na kruh sačuvane su bolje od njega samoga. Tijelo kruha je smrtno.

\*\*\*

Sjetve i žetve obavljale su se u raznim godišnjim dobima, u mjesecima s manje ili više padavina, vjetra, mraza. Raž se nekoć sijala u dolini Nila potkraj jeseni a žela sredinom proljeća. Brzo je dozrijevala te je na polju ostavljala mjesta drugim usjevima. Zvijezda koju su Egipćani zvali Sotis - možda ona ista koju zovemo Sirius - naviještala je visok vodostaj rijeke ili povodanj. Pšenica je bacana u brazde poslije jesenskih kiša kako bi se mogla požnjati do ljeta.

Zrenje i prinos dovođeni su u vezu s ciklusima Zodijaka, s položajima sunca i mjeseca, zvijezda i sazviježda. Sjetva pšenice obavljala se u znaku Djevice, žetva pak u znaku Lava. Ječmu je ciklus kraći, počinjao je gotovo u isto vrijeme, pod Djevicom, a završavao u vrijeme Raka. Rast raži je brži, trajao bi od Ovna do Lava, stotinjak dana. Razdoblju Djevice, «kad nebo posjećuju zvijezde repatice a zemlju arhandeli», pridavana su razna značenja, povezana sa začecem, rađanjem, urodom. Vjerovanje da mjesec i njegove mijene djeluju na tijesto i kvas u njemu - kao što utječu na plimu i oseku – održalo se na obalama i u njihovim zaleđima.

Ono nikad nije posve prestalo.

Od zodijačkih znakova i položaja zvijezda bilo je možda važnije samo uvjerenje da su ti znakovi i položaji stvarni ili djelotvorni. «Zvijezda pastira» javljala se u kasnom sutonu a gasnula u ranu zoru. Levant je mjerio vrijeme i brojio godine prema lunarnim kalendarima, mnogo prije solarnih. Vrući ljetni dani i oni ledeni, zimski, na posebne su načine povezivali ljudsko tijelo s kruhom svagdanjim.

Anaksagora iz Lampsaka jedan je od prvih starih mudraca koji su razmišljali o toj vezi: «Pogledajmo kruh. Načinjen je od biljne tvari, hrani naše tijelo. A ljudsko se tijelo sastoji od mnogobrojnih elemenata: kože, mesa, žila, tetiva, kosti, pokosnice, dlake. Kako je uopće moguće da toliko raznih sastavnica proizlazi iz jednoličnih sastojaka kruha? Budući da se sama svojstva ne mijenjaju, ostaje nam jedino da prihvatimo kako su mnogobrojni oblici tvari, koja je sadržana u ljudskome tijelu, bez iznimke prisutni u kruhu koji jedemo.» Prevoditelj toga starog zapisa pokušao je dopuniti njegovo značenje u knjizi koja odavno nije u optičaju: grčki

filozof ide od kruha do žita, od žita do zemlje, od jednoga i drugoga do vode, vatre, prvih elemenata i osnovnih načela. Tako bi se tijelo ili prehrana mogli povezati s temperamentima: sangviničnim i koleričnim, flegmatičnim i melankoličnim.

Različiti temperamenti ne jedu drugi kruh, jedu ga drugačije.

Grgur iz Nise u Kapadokiji, ranokršćanski mislilac i propovjednik, vidio je odnos tijela i kruha na sličan način kao i materijalist Anaksagora: «U kruhu možemo doista vidjeti tijelo - jer kad uđe u tijelo, on stvarno postaje tijelom čovjekovim.»

Svih pet čula, svako od njih na svoj način, povezani su s kruhom. Njegov se miris najviše ističe i možda najčešće spominje. Ne dopire samo do nosnica, kroz njih se uvlači u tijelo te u njemu ostavlja tragove - oni ostaju u pamćenju, ponekad dalekom, povezanom s djetinjstvom i mladošću. Potiču želju ili pothranjuju uobrazilju.

I okus kruha je povezan s iskustvom i vremenom, prošlim i s sadašnjim. Je li i sad onakav kakav bijaše kad smo ga nekoć kušali, da li je gori ili bolji, je li ili nije onaj pravi i prvi. Zašto je takav kakav jest i zbog čega nije drukčiji?

Ni dodir kruha se ne zaboravlja. Je li mu kora glatka ili je hrapava, sredina mekana ili stvrdnuta? Na koji ga način dlan i prsti uzimaju i drže?

I vid ima svoja mjerila. Kako kruh izgleda ili nam se čini da izgleda, slični li na sebe sama, na onaj koji smo vidjeli i gledali, u naravi ili na slici?

Sluh pak zadržava ponešto od onoga što je ušlo u uho kad se kruh stavljao u pećnicu ili vadio iz nje, dok je postavljan na trpezu ili s nje odlagan. Kruh ne stvara buku. Jeste li primijetili kako je *nečujna* kriška kad padne iz ruke ili sa stola - i u tome je, možda, neki znak?

Običaj je da se kruh stavlja na svoju donju stranu, tako da mu se vidi čelo. Sredina kruha – pûpa, mekota - privijala se nekoć na posjekotine, da zaustavi krv i zacijeli ranu. I oblozi su se pravili od mekote, priljublivali se uz tijelo. «Kad se komadić kruha padne na zemlju, valja ga podići.» Majke su nekoć savjetovale djeci, a djedovi unucima, da ga pritom i poljube. Ako je kruh postavljen na trpezu pravodobno i uredno, u postupku se može prepoznati ostatak nekog obreda, davnoga ili zaboravljenoga. *Polaganje ruku* na kruh odaje također stanovit odnos s tijelom - i u tome se daju naslutiti štovanje ili možda posvećenje. U nekim arapskim zemljama utiskuje se palac u tijesto - potvrda da je ljudska ruka povezana s njim. U mirnim vremenima, kad narod ne ratuje ni s drugima ni sa samim sobom, mrvice kruha skupljale su se na dlanu.

Dobri ljudi, napose djeca, ostavljali su ih pticama.

\*\*\*

Najstarija imena koja je pismo spasilo od zaborava odaju načine kako se kruh pripremao, vrste brašna od kojih se mijesio, peći u kojima se pekao. Znanost je uspjela pročitati mnoge nazive i objasniti upute ispisane na glinenim pločicama Asurbanipalove biblioteke. Ni klinasti zapisi kao ni hijeroglifi ne zanemaruju odnose kruha i tijela.

Tako je bilo od davnina, to ne treba zaboraviti.

Stanoviti nazivi upućuju na vrijednosti duhovne, moralne, društvene: «kruh života», «kruh suzâ» ili «vječni kruh» u Svetome pismu, «kruh ugošćenja», «blagoslovljeni» ili «žrtveni» kruh, «kruh anđelâ», «kruh prijateljstva» u *Psalmima*, «kruh za mrtve» na Mrtvi dan, tvrd i gorak, «sveti kruh» na Sve Svete, svečan i opor. To je samo mali dio kataloga, mnogostrukoga i višejezičnoga, koji je već načinjen. Neke su se žitarice smatrale nedostojnima kruha i tijela, poput ovsu ili zobu. Okolnosti su ipak mijenjale odnos prema njima, ljudi su u nevolji koristili i njihovu pomoć.

I stavovi prema tijelu razlikovali su se ovisno o pogledu na svijet, vjeri, ukusu. Zaratustra je podcjenjivao tijelo onoliko koliko je cijenio duh; njegovi su sljedbenici, da ne bi okaljali zemlju, ostavljali mrtvaca u «Kuli Tišine», prepuštali ga orlušinama da ga iskljuju i raznesu. Seneka je na početku nove ere pokušao izbjeći dramu tijela i duha: «Mudrac i onaj tko mudrosti teži prikovani su za vlastito tijelo; oni se ipak svojim najboljim dijelom odvajaju od sama tijela a njihove misli sežu do viših sfera». Neoplatonist Plotin stidio se svoga tijela,

vjerojatno zbog probave i oplodnje, sličnih životinjskima. Odlučno je odbio prijedlog kipara koji mu je želio načiniti bistu. Sveti Pavao zapisao je: «Bog je dao tijelu ono što je tijelu potrebno da se ne razjedini i da se njegovi dijelovi mogu uskladiti jedan s drugim.» Kruh je u judeo-kršćanskoj predaji postao pomiriteljem tijela i duha, posrednikom među njima. Euharistijski ga je obred uzdigao do svetosti. Samo tijelo smatrano je izvorom kušnje kojoj valja odoljeti, grijeha koji treba izbjeći - nasuprot poganstvu kojem nisu bili strani ni grijeh ni kušnja.

Kruh je, unatoč svemu, bio više potreba negoli kušnja.

\*\*\*

Kakvoća kruha i žita ovise o vrsti sjemena i plodnosti tla na kojem je proklijalo i izraslo. «Crnica» je smatrana najboljom zemljom. Stanovite žitarice, koje svojedobno bijahu poznate i cijenjene, s vremenom su iščezle - «šumera» (*shûmara*), «bjelica Jemama», jemenski «ales» i druge. Ni «emerske pšenice» više nema. Njezina su zrna, možda posljednja, nađena među zidinama piramide u Dašuru. Naoko su ostala ista kakva su bila, ali je u njima sjeme zamrlo. Ni na najplodnijoj zemlji iz njega više ne izrasta klas.

Žito stari kao i ljudsko tijelo - na kraju jedno i drugo strune.

Egipćani su plodnu zemlju uz korito Nila zvali *khemî* - nije sigurno je li se upravo taj korijen sačuvalo u imenu kemije ili ga je zamijenio neki sličan, helenski. O kemijskim procesima koji nastaju u pripremi kruha malo su znali oni koji su ga tisućljećima pripremali, pa i oni koji ga još proizvode: o odnosu i razmjeru «bjelančevina i hidrata», o hidratima koji se vežu sa škrobom, o škrobu koji prelazi u šećer, o šećeru koji se pretvara u alkohol i alkoholu što stvara paru ili pak o pari koja, zajedno s kvasom, uzdiže tijesto te ga čini šupljikavim, o načinu na koji sredina postaje svjetlijom i mekšom a kora se «karamelizira» i očvršćuje - da bi nakon svega toga nastao obični kruh, dobio vlastiti oblik, okus, miris, svoje tijelo.

Oni koji su pripremali najbolje kruhove nisu zanemarivali kakvoću vode: je li iz rijeke ili iz bunara, s izvora ili potoka, sa dna ili s površine jezera? je li se slila s planine ili je protekla dolinom? koliko je svježja i bistra, hladna ili mlaka, odstajala tako da se iz nje lako izdvoji talog ili je pak ulivena i umiješana zajedno s talogom koji u sebi nosi i ostavlja za sobom? Morsku vodu ne rabe oni koji kruh prave. Ona pripada drugoj cjelini i ostaje njezinim dijelom.

U tijelu ljudskome mnogo je vode. Ono je prepoznaje, prima je ili odbacuje.

Važno je i to kakvom se solju kruh soli. Krupna, osobito morska, ne rastvara se lako prilikom miješenja. Ostaje u tijestu poput kristala, postaje siva ili čak modra. U nekim je krajevima peru, otapaju je u slatkoj vodi - ona se lakše predaje vodi nego vatri. Na ognjištu prska ili se pak uvlači u se tako da postaje još tvrđa. Valja je prije nego što dospije u naćve smrviti i usitniti, prilagoditi je kruhotvorstvu. Na mjestima s kojih se more odavno povuklo sitna je sol ponegdje upila u se mirise lavande ili ružmarina, kadulje ili smilja. Predaje ih tijestu, samome kruhu. Upućeni je nazivaju «cvjetnom solju». Bivala je cijenjena i skupa.

Naši su je pretci smatrali ljekovitom.

U Aleksandriji su donedavno postojali mlinovi za mljevenje grumenja soli. Umni je imam, po imenu Abdulah, ostavio zapis o njihovoj vezi s vodom i vatrom, navodeći pritom kuranske sure i hadise. Arapi su umjeli štedjeti sol bolje od svojih susjeda, u pustinji je ima premalo, a more je daleko. Stari su Slaveni s kruhom i solju dočekivali prijatelja na kućnom pragu. Nad solju i kruhom zaklinjali su se nekoć anglosaksonski vitezovi. Iz znoja orača, sijača i pekara izbija, uz ostalo, i sol. U suzama je ima možda još više.

Sol je u tijelu koje se kruhom hrani.

Kvasac je sastavljen od živih stanica, nevidljivih golim okom. Zrak i kisik pomažu mu da bude djelatna i očevidna. Njegov se učinak objašnjavao na različite načine, u raznim vremenima. Premda su mu sastojci ograničeni, kvasac proizvodi energiju koja uspijeva podići goleme količine tijesta. Kadar je poistovjetiti sa sobom ili učiniti sličnom sebi tvar u koju je unijet - tijesto u koje se uključi postaje i samo kvascem.

U kruhu, pivu i vinu razne su vrste kvasca, srodne jedna s drugom i kad su nesložne. Plijesan i gljivice rođaci su im, nepriznati. Izdvojen iz tijesta, kvasac postaje ponovo

tijestom. Svojom uslugom produžuje svoj vijek. Obnavlja sam sebe trošeći se. I on je smrtan kao i kruh i tijelo.

U raznim razdobljima i zajednicama, u podnebljima toplijima i hladnijima, kvasac se različito rabio i tumačio. Njegovi su poticaji uspoređivani s erotskima ili čak razbludnima. Vjere su bile sumnjičave i nesklone nekim njegovim vrstama. Krist je upozoravao sljedbenike da se «čuvaju kvasca farizejskoga i saducejskoga», «kvasca Herodova» također. «Blagdan beskvasnih kruhova» bio važniji u Judeji od mnogih drugih svetkovina. Unatoč svemu, kvasac je godio tijelu. On mu je trebao.

I boje kruha privlače pogled i pobuđuju znatiželju. Bijeli kruh nije posve bijel niti je crni sav crn, premda su tako nazivani. U dinastijama koje su nekoć vladale Egiptom bilo je faraona tamne puti, podrijetlom iz Nubije i Eritreeje. Boja njihova tijela nije utjecala na izbor kruha, bjeljega ili crnjega, niti sjemena za žito od kojega je pravljen jedan ili drugi. U Evropi su narodi bjelje kože, na sjeveru, bili kadkad skloniji «crnome kruhu», ne samo zato što su u njihovim krajevima raž ili ječam bolje uspijevali od pšenice. Tamnopusi stanovnici juga ponekad su više voljeli «bijeli», u kojem su često oskudijevali. Arapska je lepinja gotovo prozirna - takva je bila i ostala.

Kruh pomaže da se prevladaju razlike koje su podijelile ljude, rase, zajednice.

Odnosi tijela i kruha iskazuju se u raznim običajima, obredima i zakonima. Na Bliskom istoku i u njegovoj okolici, u grčkim gradovima i na otocima, napose Kreti i Cipru, u Magrebu i Mašreku također, ženama je bilo zabranjeno mijesiti tijesto za vrijeme mjesečnice. Muškarci su dužni obrijati ruke do lakata, pokriti krpom ramena i kapom glavu kako kap znoja ili vlas kose ne bi pale u tijesto. Samo je čistu tijelu dopušteno prići načvama ili krušnoj peći. Spoznaja o blagotvornu utjecaju higijene i dijete na zdravlje i ljepotu širila se stoljećima od istoka prema zapadu, vraćala sa zapada na istok.

Načinom na koji je pravljen, držan, čuvan, sam kruh stvarao je i poticao potrebu za čistoćom.

Klas se ne povija samo pod naletom vjetra nego i pod težinom vlastitoga zrnja. Stabljika koja se uzdiže i strši ponekad je prazna i neplodna. Ni ljudsko se tijelo ne pogrbljuje jedino od starosti nego i pod teretom iskustva. Žito je oduvijek nosilo u sebi pouku vrlina.

Kretnje i geste karakteristične za pripremu kruha ponavljale su se u raznim prilikama. U pekarnicama su se isticali muškarci obavljajući posao s većom snagom. Žene su u domu pokazivale više umješnosti. Najstariji opisi i slike pokazuju kako se tijelo nagiba i nadnosi nad načve u kojima se miješaju brašno i voda, sol i kvas. Težina se prenosi s leđa i ramena na ruke i lakte, s ruku i lakata na šake i dlanove, sa šaka i dlanova na tijesto. I sam napor tijela, zajedno sa svim ostalim, ostaje u tijestu i postaje kruhom.

Katkad, na kraju, nastupaju trenutci sreće, nažalost kratkotrajne.

Sijači i kosači također se pregibaju obavljajući svoj posao, gledaju preda se, osvrću se unatrag da vide koliki su dio puta prešli, je li im sjeme palo u brazdu ili kakvi su im otkosi. U novije doba gube se neki od takvih pokreta - i ženskih i muških. Tijelo je bez njih siromašnije.

Ruke su najviše uključene u pripremu: siju, žanju, mijese, u rešetku odvajaju žito od pljeve, u situ brašno od mekinja, nose tijesto u peći i iznose hljebove iz njih. Mlade i hitre ruke, ruke stare i drhtave. Učenici su prepoznali uskrsloga Krista u Emausu upravo po načinu na koji su njegove ruke uzimale i lomile kruh. U piramidama su sačuvani kipići koji predstavljaju ženu obnaženu i nagnutu nad načvama, u položaju koji nije lišen stanovite uzdržanosti ni neke posebne privlačnosti.

Voda je sastavnica ne samo ljudskoga tijela nego i kruha kojim se ono hrani. Od jednaka žita i brašna, od iste soli i kvasa, kruh neće biti ni jednak niti isti ako je voda u njemu druga i drukčija: je li iz potoka ili bunara, s izvora ili ušća rijeke, sa dna ili s površine jezera, iz bujice koja se sunovratila niz padinu ili pak pritoka što protječe ravnicom. Morska se voda rijetko i bezuspješno rabila u pripremi kruha.

More se ne spaja se s drugim sastavom, ne utažuje žeđ.

Kakvoća kruha ovisi i o vrsti drveta kojim se loži krušna peć ili ognjište. To je najčešće grana stabla što raste u blizini, nedaleko od livade na kojoj je posijano sjeme i niknulo klasje. Hrasta i bukve, jasena, jablana ili brijesta manje je uz obalu nego u zaleđu. Graba, česvine, smreke i makije ima posvuda, osim u pustinji. Bor se rijetko rabi, vjerojatno zbog smole koja u njemu zaostaje. Čempresi se štede, možda iz poštovanja prema mjestima na kojima obično rastu - uz groblja i bogomolje. Jela daje više plamena nego žara, gotovo sva sagori. Od libanonskoga cedra su se u stara vremena najviše gadili brodovi, ali su mu kora i strugotine - kad bi se istesale grede ili daske za kobilicu i palubu - ložene i u krušnoj peći. Divlja maslina dobro gori i ugodno miriše, osobito kad joj se grane pravodobno posijeku da odleže stanovito vrijeme na suncu i vjetru. Netom joj se žeravica zarumeni, iskusan pekar zna na nju bacati rukovet kakve mirisne trave, kadulje, lavande, ružmarina. Beduini u pustinji peku lepinje na kamenim pločama ili stvrdnutu pijesku, ložeći devinu balegu. Tako se činilo još u biblijska vremena. Vidari su spoznali da i plijesan na kori kruha može biti korisna - privijali bi je na rane da što prije zacijele.

Kruhom se na razne načine liječi tijelo.

Najpoznatiji je kvas pivski, rabili su ga još stari Babilonci i Egipćani, a Judejci upoznali kao robovi faraona. Nastao je možda slučajno, kad je netko izlio pehar piva u načve pune tijesta. Jedni taj čin pripisuju rastresenoj ženi, drugi pripitu muškarcu.

Nikad nećemo saznati tko je bio.

Postoje od najstarijih vremena razne vrste kvasa. Uz opće značenje, pridavalo se nekima od njih i posebno. Razlike između beskvasnoga kruha, *azimoga*, i kvasnoga obilježile su vjere izazivajući kadšto i sukobe među njima. Jedni su smatrali da je učinak kvasa poticajan i zdrav za tijelo, drugi su pak upozoravali da može štetiti ili čak navesti na grijeh.

Freska «Sudnjega dana» u Sikstinskoj kapeli prikazuje ženu, zdvojnju i reklo bi se, uplašenu, koja u ruci stišće grumenčić kvasa - u nedoumici je vuče li njezino tijelo prema raju ili prema paklu.

Kruh se gdjekad raspukne u peći. Ako je dobro pripravljen, ne izgubi okus. Car Marko Aurelije piše o tome u komentarima «pisanima samome sebi», prije nego što ga je smrt zatekla u nekadašnjoj Vindoboni: «Valja primijetiti kako uzgredne posljedice koje nastaju imaju ponekad u sebi nešto ugodno i privlačno: kad se kruh peče te na nekim mjestima raspukne, što se događa usprkos pekarskom umijeću, pukotine koje se jave dobiju poseban izgled i na neki način potaknu pohlepu da ga jedemo (*cupiditas edendi*).»

To su slabine na tijelu kruha, drage sladokuscima.

Javne su pekarnice stoljećima nicali po trgovima gradova i sela. Pretvarale su se, kao i gumna, u mjesta susreta, sastanaka, razgovora. Uz njih su se prenosile novosti i prepričavali događaji - kome se rađa dijete ili umire roditelj, tko kćer udaje ili pak sina ženi. Na tijesto koje se unosilo u pećnicu utiskivao se posebnim žigom, kamenim, drvnim, metalnim, znak pripadnosti: ime, grb, križ.

Kruh je često nosio svoj križ na svome tijelu.

Geometrija je pratila razvoj kruha i utjecala na njegov izgled: krug, kvadrat, trokut, kocka, kugla, piramida. Pučko umijeće podarilo mu je u raznim prigodama oblike: lađe, ribe, jajeta, polumjeseca, lutke, pletenice, kućice, ljudskoga tijela, spolovila muškoga ili

ženskoga. Kipići od krušnoga tijesta, bojeni jarkim i naivnim bojama, nalazili su se u jaslicama, u crkvi, na vašaru, u suku. Zatvorenici su pravili, od mekote, figure šaha, dame, tavle ili trik-traka, a ljubitelji igara na sreću, napose kartaši, glave «kralja», «dečka» ili fatalne «pikove dame».

Kruh je imao važnu ulogu u igrama duha i tijela.

Poznate su veze kruha s plesom. Profili plesača vide se na najstarijim crtežima i skulpturama, vazama i reljefima. Nakon biblijskoga prelaska preko Crvenoga mora Mirjam, sestra Mojsijeva i Aronova, uzela je bubanj te zaplesala zajedno sa svojim družicama. U starome Egiptu trbusi plesačica bijahu najčešće goli. U *Ilijadi* se spominje Merion i «njegov plesачki dar». Lakedemonjani su od Kastora i Poluksa naučili plesati *karijatiku*. Feačani bijahu na glasu kao ljubitelji plesa - ti su vješti pomorci i izvrsni pekari prenosili svoje strasti na obale koje su otkrivali. Primjera je mnogo, od davnih dana do današnjice. Prije velikih i napornih nastupa plesačima je preporučivano da jedu što više kruha kako bi im tijelo ostalo što gipkije i pokretljivije. I rimski su atleti uzimali prije natjecanja određenu količinu kruha - zvanoga *panis athletarum* - najčešće ražena ili ječmena, obično bez kvasa kako im mišići ne bi omekšali.

Kruh i tijelo udružili su se tako u plesu i natjecanju.

Dijeta spaja znanje medicine i njegu tijela. Uzdržanost koju nalaže razlikuje se od posta. Nastojanja da se provedu njezini naputci rijetko su bila posve uspješna. Hipokrat je smatrao da dobar ječmeni kruh - *máza* - krijepi organizam, olakšava probavu, sprečava dijareju. Preporučivao ga je napose u vrućim, ljetnim, mjesecima. Otac medicine savjetovao je suvremenicima: « Među raznim vrstama kruha, kvasni više sređuje probavu nego ostali...Hljebovi su to bolji što su veći, jer u sebi čuvaju više svježine... Pečeni u krušnoj peći hranjiviji su nego kad se peku na žaru pa zagore.» U hipokratskoj dijeti spominju se, uz ostalo, vrste kruha koje najviše pomažu da se sačuva zdravlje i odupre bolesti: *synkomostós* je od cjelovita, neprosijana brašna - crijeva postaju manje lijena onome tko ga troši; *aletón katharón* od sitno ja prosijanoga brašna, hranjiv ali teže probavljiv; *xylós* sadrži kvasni sok, zdrav je i ne opterećuje utrobu; *ipnítai* se peku u otvorenoj krušnoj peći, dobri su i ukusni, valja paziti da se ne prepeku i ne postanu pretvrđi; *klibanítai* prionu uz stijenke pećnice, kora im je mekša, preporučuju se starijim osobama, lako se žvaču; *enkryffai*, pečeni u pepelu, suhi su i ukusni, uspijevaju sačuvati hranjivost žita; *semídalís* sadrži krupicu ili griz, potiče i sređuje probavu; *hóndros* se mijesi od pšeničnog brašna, slastan je, ali se teže probavlja; *sitaníon pyrón tó te hyló tón pitýron ezymoméno* - ta je pouka bila korisna prilikom rabljenja mladoga žita, s vodom u koju su se natapale mekinje; hljepci koji se preporučuju prilikom težih bolesti, snižavaju vrućicu, olakšavaju mokrenje.

Hipokratovi naputci pokazuju koliko su u drevnoj medicini, u dijeti koja je bila njezin sastavni dio, veliki liječnik i njegovi sljedbenici vodili računa o odnosu zdravlja i hrane, tijela i kruha.

I Akron, liječnik iz «Velike Grčke», zasnovao je svoj nauk o dijetalnoj prehrani u Sirakuzi, ali nije našao dovoljno sljedbenika na otoku. Slavna Salernitanska škola (*Flos Medicinae Salerni*) poslužit će se stihovima i savjetovati «svima da se naviknu držati dijetu»: «*Omnibus assuetam jubeo servare diaetam*». Preporučuje je pritom «kruh topao i ne previše star, kvasni i dobro ispečen». Slične će savjete ponuditi čuvena škola u Montpellieru, u prozi.

Dijeta suočava slabost i izdržljivost tijela, ističe pomoć koju mu kruh može pružiti.

\*\*\*

Gladi su obalu i zaleđe. U «Gilgamešu» se spominju «sedam godina suše u Uruku, kad ni u žitnoj ljustici zrnja bilo nije». I u Talmudu i u Bibliji pamti se «sedam mršavih krava», «sedam gladnih godina» u kojima je tijelo trpjelo od oskudice kruha. U Starom zavjetu, *Ljetopisi* podsjećaju na doba kad diljem zemlje «vladaše glad, kuga, snijet i rđa, navaljivahu skakavci i gusjenice... kao i druge nevolje i boleštine». Bizantski polihistor Prokopije, na

prijelomu staroga i srednjega vijeka, opisuje gomile ljudi koje lutaju unaokolo «omršavjelih i požutjelih u licu», tako izgladnjelih da posežu čak i za tuđim tijelom, poput ljudožderâ.

U islamiziranome Egiptu, pod vlašću Išdija, nailazila su također razdoblja gladi i bijede, jedno gore od drugoga: godine 341. i 343. po hidžri te 352. i 360. ponovo po istom kalendaru. Oskudne žetve bile su posljedicom niskoga vodostaja Nila, sukoba posjednika i robova, potkupljivosti činovnika, izrabljivanja seljaka, pobune Beduina, raznih zaraza koje su harale među plemenima, po gradovima i selima. «Sva tijela mrtvaca nije se uspijevalo ni pokopati», bilježi arapska kronika. Osamnaesta godina po hidžri prozvana je u El-Medini «godinom suše» (*'am al-ramad*). Prema zapisima Ibn Saida, stanovnici pustinje jeli su kruh umiješen od smravljenih kostura. Za vladavine Al-Mustansira nepodnošljiva glad trajala je punih sedam godina.

Sudbonosna brojka sedam često se povezuje s nesrećom.

Pomor stanovništva nastavio se i pod vlašću Fatimija, u doba sultanata Al-Nasira Muhameda bin Kaluana - u osmom stoljeću po Hidžri, četrnaestom po gregorijanskom kalendaru. Povjesničari bilježe da su uza svaku pekaru stajala po četiri čuvara naoružana maljevima, spremna da obuzdaju otimače žita i brašna te zaštite mlinare i pekare. Nesreća je poprimila još veće razmjere pod sultanatom El-Mu'ajad Šejha, kad je pomrla gotovo polovica stanovništva. Nastali su nesretni nazivi za kruh koji se pravio u takvim prilikama: «majmunski kruh» (*hubzu al-kurud*), «pasji kruh» (*hubz al-kalb*), «medvjedi kruh» (*hubz al-dubb*). Prijatelju ili gostu, kojemu se želio, unatoč svemu, spasiti život, davana je «lepinja jamstva» (*raghif aman*). To je, možda, bio prvi *habeas corpus* u srednjem vijeku. I danas u Egiptu, na arapskom i koptskom jeziku, *aiš* (*'aysh*) znači kruh i život.

Kruh je, kad ga ima, pouzdan.

\*\*\*

U doba najveće gladi i najteže bolesti mljelo se i mijesilo u raznim dijelovima svijeta sve što se činilo da može poslužiti kao nadomjestak žitu i brašnu. Rabile su se ne samo najlošije vrste žitarica, poput pira, zobi, prosa ili heljde. Kronike bilježe kako su im se dodavale mrve maka, žira, rogača i kestena, slanutka, boba i leće, sjemenke sezama, suncokreta, sočivice, kima, korijandra, anisa i tko zna sve čega. Takve su smjese izazivale u tijelu i u duhu tromost i bunovnost. Povorke luralica i prosjaka vukle su se i teturale od sela do sela, od jednog sajma do drugoga, ne bi li kako iznudili ili kome oteli koru kruha. Poguban je bio učinak stanovitih vrsta korova i korijenja, trava i kopriva koje su se miješale s divljim mahunarkama i grahoricama, katkad i s pijeskom, zemljom, piljevinom. Satrpi ili zgnječeni, takvi su se sastojci pretvarali u neku vrstu kaše koja se pokušavala skuhati ili ispeći. Uzrokovali su groznice i more, vrtoglavice i nesanice, priviđenja vještica, vampira i «crnih anđela», svakojake tlapnje ili utopije. Širile su se epidemije, škrofule, padavice, suhi kašalj, dijareja, delirij, crna kuga s crvenim «bubonima». Muhe, uši, stjenice, razna gamad prenosila je zaraze iz jednoga kraja u drugi. Hodočasnici koji su, idući u Svetu zemlju, skrenuli s puta i ugledali piramide, povjerovali su svojim halucinacijama i pomislili da su im pred njima golemi hambari. Povjesnici bilježe da je Evropa izgubila trećinu stanovništva u sedam godina, u stoljeću četrnaestome.

«Čovjek je ono što jede», ponavljali su mudraci. Bez kruha, pravoga i naravnoga, stradavali su ljudsko tijelo i duh - čovjek sâm.

U zatvorima su se nekoć davali uznicima samo kruh i voda. Osuditi nekoga na «kruh i vodu» značilo je kazniti ga robijom. Tijelo je mršavjelo i slabilo, ali je nekad uspijevalo, čak i u dužim razdobljima, održati se na životu, zahvaljujući sastojcima koji su mu najnužniji: kakvih ima čak i u najcrnjem i u najsušemjem kruhu. Medicina je nastojala priteći u pomoć izgladnjelima i oboljelima. Hipokrat je vidio, i opisao, kako se glad i bolest izražavaju u pokretima onih istih ruku koje su kruh mijesile i pripremale - «ruku ispruženih», «ruku pred licem», «ruku u praznini». Liječnici i ljekarnici Srednjega vijeka uzalud su davali savjete i propisivali upute:

*Praecepta contra famem*. Napisan je i «Banket neishranjenih» (*Banchetto de' malcibati*). U komedijama koje su se izvodile po gradovima, *giullare* je nadijevao licima imena poput «Gospođa Glad», «Gospar Zavijalo», supruga «Ruglo» (*Derisio*), obitelj «Bijeda» i slično. U predstavama nazvanima *Dvorom mirakula* kruha nije bilo na trulome drvenom stolu. «Zemlja dembelija» (*pays de Cocagne*), koja je nekoć obećavala izobilje, prometala se u karneval. Procesije su postajale sprovodi, samostani ubožnice, molitve tužaljke, hodočasnici mučenici, isposnici leševi. Mudraci su nagoviještali kraj svijeta. Kroničari dopisivali *Apokalipsu*.

Bijeda se poistovjetila s pučkim teatrom, na otvorenoj sceni.

I «pikarski roman» nastaje u oskudici. *Pícaro* napušta zavičaj ne bi li došao do kruha. Odlazi ni sam ne zna kamo, obilazi tržnice, sajmove, ubožnice. Spreman je zgrabiti ili «zdupiti» (*pícar*) što stigne. Protuhe su zvane diljem Kastilje «izgubljenim kruhom» (*pan perdido*) a prosjaci «skakavcima». Valjalo je za prosjačenje, kao i za bludničenje, ishoditi posebnu dozvolu na kojoj je bilo označeno područje za koje vrijedi. «Kruha i koride» (*pan y toros*) španjolska je inačica stare latinske izreke. Povijest i pripovijest sačuvale su lik studenta koji poznaje djela Aristotela ili Avicena, ali to mu ne pomaže da utaži glad. I on se nekamo žuri, u potrazi za nečim - prije svega za kriškom kruha. Na leđima nosi kabanicu a na glavi kapu, po čemu je dio dobio ime *capigorristas*. Kronike tvrde da su madridske tržnice bile više puta poharane, a na njima najviše pekarnice. «Vitez tužnoga lika» jurišao je na vjetrenjače - možda i zato što nisu samijele dovoljno žita da se nahrane gladni. Njegov je vjerni pratilac, jašući na magarcu, bio gladan kruha.

Crijeva su krulila u tijelu Sancho Panze.

Slikari nisu zaostajali za piscima. Prikazivali su iznemogla i blijeda tijela, sumorne i izgubljene poglede. El Greco je u svojoj mladosti prošao put od Krete, otoka na kojem se rodio, do Toleda, gdje se skrasio. Susretao je izgladnjele kršćane, promatrao ih, slikao. I rano slikarstvo u Firenci svjedoči o patnji stanovnika toga grada koji se s mukom spremao za Preporod. Mletački su slikari bili vedriji - *Presvijetla* je uvozila i preprodavala žito, uspijevala je izbjeći pomor od gladi, ali ne i od kuge. Na bizantskim ikonama s kraja srednjega vijeka gotovo su svi likovi slični isposnicima.

Židovi koje je Inkvizicija izgnala iz Španjolske optuživani su, uz ostalo, da žele uvesti «svoje obrede među kršćane, dijeleći im beskvasni kruh i objavljujući početak Pashe». Na đenoveškim galijama koje su prevozile inovjerece u Tursko carstvo ili u zemlje Magreba, na Balkan, u Istanbul, Smirnu, Solun, Sarajevo, vapili su za komadićem tvrdoga mornarskoga dvopeka. Unatoč svemu, Sefardi i Marani (ta je riječ značila *svinju* na španjolskom i portugalskom) nisu zaboravljali svoje *mace* i načine na koje su ih pripremali njihovi preci. Neki su se od njih sklonili i u sjeverne krajeve. Kršćanin Rembrandt vidio je njihova iznemogla tijela i oslikao ih. Popratio je crtežima djelo rabina Menaseha ben Izraela, s kojim je podijelio kruh prijateljstva.

U Amsterdamu se čuo glas Baruha Spinoze: *Deus sive natura*.

Unatoč napretku koji se očitovao, ni vremena koja su nailazila nisu uspijevala izbjeći nedaće. Jedne je godine bilo previše kiše, druge harala suša, treće ledio mraz. Ovdje je sjeme propadalo, ondje klasje trunulo, i tu i tamo hambari su ostajali prazni. Kronike su ponovo bilježile gladne godine. Crnim su slovima zapisana u kalendarima ljeta 1420, 1693, 1816, 1819. Godine 1709. zima se odužila do sredine proljeća. Uništila je žitarice, odnijela stotine tisuća života. Naišlo je «ledeno doba», nešto kraće od prethodnih. Zahvatilo je ne samo sjeverne krajeve nego i južne, čak i otoke poput Sardinije ili Majorke, pa i dijelove Sicilije ili Cipra.

Pomorci i pustolovi zaplovili su u Indije s nadom da će tamo otkriti polja riže. Našli su kukuruz, koji se lako uzgaja, kojem klipovi brzo rastu, kojem je zrnje izdašno. Donijeli su ga zajedno s krumpirom te tako ublažili glad u Starome svijetu.

Nadomjestili su kruh i pomogli tijelu da izdrži.

\*\*\*

Strojevi su u modernim vremenima djelomice zamijenili posao sijača i žetelaca, trud mlinara i pekarâ, napor žena i domaćica. Proizvodnja se «industrializirala» a sam proizvod

banalizirao. Vergilije je bio možda jedan od prvih pjesnika koji su požalili što kruh, pripreman za stanovništvo prijestolnice, više nema domaći ukus kao onaj što se umakao u *moretum*, koji je upoznao kao dječak u svome mantovanskom zavičaju. Mnogo stoljeća poslije njega Gustave Flaubert uzviknut će u svom neobičnom Rječniku (*des idées reçues*): « I ne zna se kakve su sve prljavštine (*saletés*) u kruhu koji jedemo!»

Tijelo je to spoznalo, liječilo se od toga, bunilo što je tome tako.

Kruh je bio u dugim razdobljima, ponegdje sve do danas, osnovna hrana čovjekova, a sve uz njega dodatak: prilog, prismok, *companatico*. Uloge su se promijenile: kruh prestaje biti osnovnom hranom i sve češće biva uzgredni prilog. Po tome se razlikuju siromašni i bogati svijet: koliko im je kruh prvo a koliko drugo jelo.

Tijelo često trpi od posljedica takvih izmjena.

Ljudska povijest i prošlost te prošlost i povijest kruha u raznim prilikama ovise jedna o drugoj. U njihovim odnosima počinjala su i završavala razdoblja sklada ili sukoba, trajanja ili prekida. Materijalna povijest kruha odvijala se usporedo s duhovnom. Duhovna je povijest nastojala spojiti znanje o kruhu i vjerovanje u nj. Jedna i druga suočavaju nas s pitanjem: «Što može tijelo?»

Ono ne može bez kruha.