

***Ki sit ki lačan: o prehrani u Istri. Popratno izdanje uz izložbu Koordinacije istarskih muzeja, Muzejsko-galerijski prostor Sveta srca, Pula, 5. srpnja – 15. listopada 2012., ur. Mauricio Ferlin i Tajana Ujčić, Pula: Arheološki muzej Istre, 2012., 272 str.***

Atraktivna i u medijima zapažena izložba *Ki sit ki lačan* što ju se tijekom druge polovice 2012. moglo razgledati u jednako privlačnim Svetim srcima zahvaljujući poduzetnosti organizatora nije ostavila traga isključivo u pamćenju posjetilaca, već je urodila i popratnom, bogato ilustriranom publikacijom na čijim se stranicama evociraju raznolike sastavnice prehrambene povijesti Poluotoka kojima su autori manifestacije posvetili pozornost. Kreativnost tvoraca izložbe i uspješno ispletena suradnička mreža, pedantno razložena na prvim stranicama (4-5), iznjedrila je tako ne samo vizualno dojmljiv postav, već i pozornosti vrijednu tiskovinu kao trajan podsjetnik na uspješan projekt. Štoviše, dinamičnim slijedom tekstova i ilustracija publikacija se približila izložbi ne samo rekreiranjem dosegnutih rezultata, nego i jednako važnim zakrivanjem povremene fragmentarnosti, uzrokovane oskudnošću izvora o pojedinim odabranim temama: dojam cjelovitosti postignut u Svetim srcima odabiranjem zanimljivih, nerijetko neočekivanih izložaka nije se zagubio među šarenim koricama popratne knjižice.

Uvodno poglavlje „Oblici i okusi – promišljanja o istarskoj regionalnoj kuhinji“ (9-16) potpisuje Tajana Ujčić, a nadahnut, mjestimice i poetičan tekst uspješno uvodi čitatelja u cjeline što slijede. Prva među njima, duhovito nazvana „Stanu li prasac, konzerva, mlijeko u prahu i marmelada u istu prošlost? – Osobne povijesti prehrane“ (17-51), donosi pet ne pretjerano različitih svjedočanstava o jestivom (a nerijetko i bljutavom) dvadesetom stoljeću. Konkretnije, uspomene na sadržaje tanjura s kojima su se susretali u mladosti evocirali su Miroslav Bertoša (19-28), Marino Vocci (29-34), Franko Lukež (35-40), Klara Buršić-Matijašić (41-46) i Igor Duda (47-51). Iako svaki od navedenih tekstova krije više zanimljivih detalja kojima zadržavaju čitateljsku pažnju čak i u pasusima u kojima se reminiscencije navedenih autora neizbježno podudaraju, literarno je najuspjeliji prilog Franka Lukeža, minijatura u kojoj su skice gradskoga i seoskoga jelovnika garnirane upečatljivim slikama iz obiteljske prošlosti.

Ovih pet priloga, uglavljениh u kontekst preostalog sadržaja publikacije, uvjerljivim je dokazom kako koherentna sinteza povijesti prehrane, neovisno o tome je li riječ o Istri ili nekom drugom kraju, nije u potpunosti ostvarljiva iz više razloga. Najuočljivija je, naravno, količinska, ali i sadržajna neujednačenost izvora: dostupna svjedočanstva zahvaljujući kojima je novije prehrabene mijene znatno lakše prikazati negoli kad je riječ o nešto udaljenijoj prošlosti nisu samo brojnija, već i kvalitativno drugačija, što je izravna posljedica širenja modernoga senzibiliteta spram raznorodnih sastavnica vlastite svakodnevice. Drugim riječima, nije slučajno što iz navedenih pet prisjećanja višekratno proviruju asocijacije na vjerojatno najpoznatiju suradnju okusnih pupoljaka i naizgled zagubljenih uspomena, onu na kojoj počiva opus Marcela Prousta, dok se istodobno nitko među autorima nije osjetio ponukanim zagrabit i nešto dublje u lonac literarnih asocijacija pa evocirati, primjerice, vlastiti ili rodbinski gargantuovski apetit. U skladu s iznesenim, cjeline na kojima počiva publikacija prvenstveno svjedoče o novijim prehrabnim navikama istarskoga žiteljstva, čak i kad su okarakterizirane kao „tradicionalne“. To, naravno, ne znači kako se tvorci izložbe nisu potrudili obratiti pažnju na istarsku prošlost od paleolitika do početka devetnaestoga stoljeća, već isključivo kako se raznovrsnost tragova nekadašnjih blagovanja ubrzano smanjuje uključe li se u razmatranje nešto drevniji jelovnici.

Nakon bilježaka o konzumiranoj mladosti koje, zanimljivo, počinju i završavaju u „menzi“ s kojom se Bertoša susreo u djetinjstvu, a Duda u studentskim danima, slijedi niz dihotomijom obilježenih crtica: „Ki sit, ki lačan“ (53), „Ki na ulju, ki na masti“ (55), „Ki doša, ki poša“ (57), i „Ki je, ki ni“ (58-59), a zatim nešto složenija cjelina „Za stolom“ (61-93), posvećena nemalim razlikama među jelovnicima, ovisno o tome priprema li se hrana u svakodnevnim okolnostima ili u posebnim prigodama (nedjelja, post i nemrs, blagdani, praščina/svinjokolja, pir...). Čitatelj, međutim, ne treba očekivati tridesetak stranica ispunjenih podrobnim razlaganjem i opservacijama. Oslanjajući se na izložbeni prikaz, navedena jela dočarana su nizom fotografija koje, pored utaživanja gladi, ističu drugu važnu funkciju objeda: socijalnu interakciju.

Iduće cjeline, „Što priroda da...“ (95-122), „...i čovjek dopuni...“ (123-175), „...a trgovac proda...“ (177-227) i „...i sve u krug“ (229-243), međusobno sadržajno isprepletene i dopunjujuće, što je vidljivo već iz dovitljivo

sročeni naslova, čine najveći dio tiskovine te slikom i popratnom riječju ekspliciraju odabir najvećega dijela eksponata iz Svetih srca. Stare i nove fotografije, raznovrsni artefakti iz spremišta istarskih muzeja, razglednice i vedute, fragmenti pisanih povijesnih izvora, naslovnice tiskovina i oglasi s posljednjih stranica, „La mula de Parenzo“ i natpisi što su resili ugostiteljske objekte u poratno vrijeme... Za svaku je pohvalu umijeće kojim je, usprkos raznolikosti, zadržana suvislost u izlaganju koje, temeljeno na prikupljenoj građi, ni u jednom trenutku ne nalikuje *paštroću*, već osmišljeno vodi čitatelja prema zaključnim cjelinama.

Posljednje su, pak, stranice nalik desertu koji će s lakoćom zadržati pažnju i može bitno obilnim sadržajem već zasićenoga „gastronauta“. Dok se o pučke umotvorine oslanja cjelina „U loncu tutto fa brodo“ (245-249), koja donosi bogat izbor poslovice, učenu kulturu novovjekovlja predstavljaju izvaci iz dvaju poznatih djela, naslovljeni „Prospero Petronio o prehranbenim navikama Istrana 1641./1689. godine“ (251-254) i „Johann Weichard Valvasor o prehranbenim navikama Istrana 1689.“ (255-258), dok su oba pola kulturne baštine Poluotoka na određen način objedinjena kompiliranjem navoda „Sitih i lačnih autora istarske književnosti“ (259-266), redom sklonih umijesiti vlastita djela od sastavnica iz bogatoga vrta svakodnevice, neovisno o tome je li riječ o Mati Baloti, Milanu Rakovcu ili Dragi Orliću. Svezak zaključuje „Popis korištene građe“ (268-269).

*Ki sit ki lačan*, popratno izdanje uz istoimenu izložbu, korisna je, lako probavljiva knjižica u kojoj ne treba tražiti podroban opis istarske kulturne baštine: prvenstveno je riječ o trajnom biljegu uspjele nakane skretanja pozornosti na važan, doslovce vitalan, a zanemaren dio prošlosti i sadašnjosti Istre, ovisan o političkim i društvenim mijenama, ali istodobno podložan vlastitom razvojnom ritmu. Nameće se stoga zaključak kako će navedena izložba i ukoričeni dosezi poticajno pridonijeti širenju interesa za nepravedno zapostavljene elemente društvenoga života – pa i one za kojima ostaje tek brdašce (ne)oprana posuda.

Mihovil Dabo