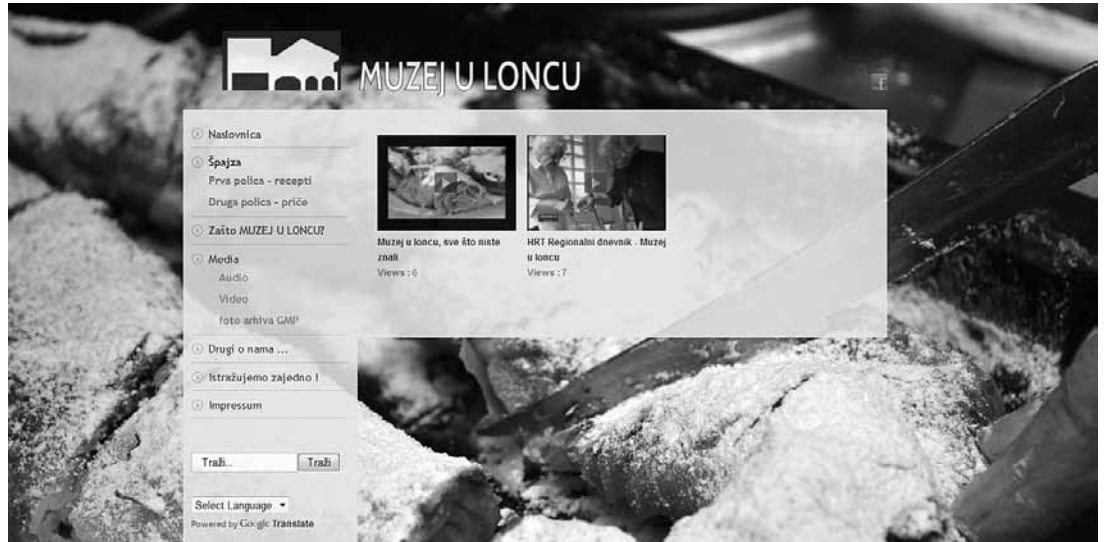


ZAŠTO BLOG "MUZEJ U LONCU" ILI BAŠ SE NEKAD DOBRO JELO?

MAJA ŽEBČEVIĆ MATIĆ □ Gradski muzej Požega, Požega



sl.1.-2. Blog *Muzej u Loncu* pokrenut na službenim stranicama Gradskog muzeja Požega pokazao se kao izvrstan međugeneracijski čuvar baštine.
www.gmp.hr/blog

Projekt Gradskoga muzeja Požega *Muzej u Loncu* zaživio je "punim plućima" nošen idejama Međunarodnoga dana muzeja 2012. g. - *Muzeji u svijetu promjena. Novi izazovi - nove inspiracije*. Projekt je promišljan tako da se primjenom suvremenih medija i interdisciplinarnog pristupa, dislociranjem dijela programa u skladu s osnovnom temom - tradicijska jela Požege i Požeštine u prošlosti - dopre do posjetitelja svih naraštaja.

Zahvaljujući univerzalnosti poruke koju je hrana prenosila kroz prošlost, požeški je muzej rezultate istraživanja tradicijskih jela na terenu kao nematerijalne kulturne baštine, u obliku nekoliko različitih programa (blog *Muzej u Loncu* - www.gmp.hr/blog, izložba *Baš se nekad dobro jelo*, radionica tradicijske seoske hrane s osmoškalcima i degustacija zaboravljenih staropožeških gradskih jela), začuđujuće lako i s razmjerno dobrim uspjehom prenio starim i novim posjetiteljima.

Blog *Muzej u Loncu* pokrenut na službenim stranicama Gradskog muzeja Požega (www.gmp.hr/blog), pokazao se kao izvrstan međugeneracijski čuvar baštine, odnosno suvremeni medij prikladan za neformalno obrazovanje. Naime, svako je zaboravljeno tradicijsko jelo pomno rekonstruirano na terenu, u autohtonom seoskom ili gradskom prostoru, i to zahvaljujući kazivačima. Na blogu je, uz povijesno-etnološku "lako čitljivu" priču i popis namirnica, dodan opis pripreme te niz fotografija samog procesa pripreme pojedinog jela. Na taj način posjetitelji te virtualne datoteke, muzejske čuvaonice prikupljenoga baštinskog znanja, mogu prema potrebi posegnuti i sami kod kuće isprobati pojedina jela.

Uz tu novu tehnologiju *Muzej u Loncu*, s etnološko-povijesnom temom tradicijske prehrane, postao je virtualni muzej s mogućnošću uključivanja znanja i građe svih svojih odjela. U taj muzej (na službenim internetskim stranicama Gradskoga muzeja Požega) svatko može doći kad god poželi. Uz mnoštvo povijesno-etnoloških priča iz Požege i Požeštine, fotografija predmeta, onih s terena te primamljivih fotografija pripremljenih starih jela, svatko će pronaći nešto za sebe i zasigurno će se (barem se tako čini prema komentarima s društvenih mreža) ugodno osjećati u toj tematski specijaliziranoj replici muzeja.

Doživljavajući *Muzej u Loncu* kao sjajnog promotora nematerijalne kulturne baštine Hrvatske, nameće se i potreba prevođenja na engleski jezik radi bolje reprezentativnosti i međunacionalnoga kulturnog razumijevanja u budućem europskom suživotu, što je svakako korak koji će ciljeve i namjere Međunarodnoga dana muzeja izdignuti do međunarodne razine.

No premošćuje li doista blog *Muzej u Loncu* međugeneracijski jaz koji nam je namjerilo suvremeno međuobiteljsko otuđenje od sredine 20. st., zbog čega se većina jela i počela nepovratno gubiti, pokušali smo ustanoviti na radionici pripreme tradicijske hrane u sklopu programa provedenog nekoliko dana prije samoga Međunarodnoga dana mu-



zeja. Izabравši skupinu od devet učenika osmih razreda svih triju požeških osnovnih škola koje su se rado odazvale našem kulturološkom eksperimentu, Muzej im je dao zadatak da uz pomoć projekta pokušaju, zajedno s profesionalnim kuharima u kuhinji restorana *Grgin dol* pripremiti tri tradicijska seoska jela: suhe kolače/peretce, masnu taranu i trgance s domaćim prilozima. Napominjemo da su profesionalni kuhari bili samo *back up* za snalaženje u kuhinji, a da su mladi kuhari sami organizirali i vodili pripremu jela, onako kako su ih navodile upute s bloga *Muzej u loncu*.

Štoviše, ti su mladi ljudi, ne stariji od svojih prabaka u vrijeme kada su učile kuharske vještine od svojih majki, izrađujući zadana jela spoznali što znači od relativno jednostavnih namirnica poput brašna, soli i vode načiniti različita, neobično fina i zasitna jela.

Prezentacija gotovih jela održana je pred požeškim medijima, na *Jauznu za novinare*, koji su kao lakmus-papir javnosti, s iznenađenjem isprobavali zgotovljena jela načinjena uz dodatak već zaboravljenih, rukom rađenih namirnica, poput utrte tarane, meda od šećerne repe, zalivenih čvaraka ili pekmeza od šljivica bez šećera. Muzej je iskoristio priliku pa je okupljenim medijima u restoranu *Grgin dol* predstavio ostatak svog programa uz Međunarodni dan muzeja i pozvao buduće posjetitelje na suradnju. Objavljivanjem fotografija s "poprišta" radionice na internetskim stranicama škola čiji su učenici sudjelovali, znatno se proširio i broj posjetitelja virtualnog *Muzeja u loncu*, odnosno ostalih programa organiziranih uz Dan muzeja.

Odabir lokacije za održavanje dijela muzejskog programa, radionica, a posebice degustacija zaboravljenih gradskih jela u dislociranom prostoru požeškog restorana - sve je to dio ciljnog izlaska iz Muzeja u prostore gdje će se postići veća interakcija s posjetiteljima. Muzej je računao na novu publiku koja će potaknuta ugodnim iskustvom posjeta programu, postati stalni posjetitelj budućih muzejskih događanja. Konačno, i u upravi restorana oduševljeno su prihvatili višednevnu pripremu njima nepoznatih jela prema starim recepturama, zadovoljni što i sami mogu biti dio kulturnobaštinske priče i što će, koristeći se stečenim iskustvima pripreme zaboravljenih delicija, osvježiti i proširiti vlastitu ponudu. Gradski muzej Požege i u budućnosti će nastaviti pridobivati nove posjetitelje izlazeći iz svog prostora.

Izložba *Baš se nekad dobro jelo*, postavljena u izložbenom prostoru kao dio programa Dana muzeja, nastavit će svoj život na gostovanjima u ugostiteljskim objektima diljem Slavonije, Baranje i šireg područja (uz suradnju lokalnih muzeja), uz predavanje o tradicijskoj hrani Požege i Požeštine te degustaciju jela, predstavljajući Gradski muzej Požege i zasigurno šireći krug svojih posjetitelja.

Izložba postavljena na 20 velikih panoa predstavila je skraćenu i pojednostavnjenu verziju internetske publikacije *Muzej u loncu*. To znači da je 30-ak tradicijskih (uglavnom već zaboravljenih jela) predstavljeno fotografijama procesa pripreme na terenu, potrebnim namirnicama i opisom postupaka te, dakako, legendom koja objašnjava etnološko i povijesno značenje tih jela na ovim prostorima. Uz panoje, u dvije staklene vitrine decentno su postavljeni predmeti iz zbirke muzeja koji dočaravaju pripremu i serviranje jela između dva svjetska rata, a u dvije ležeće vitrine izloženi su vrijedni rukopisi i tiskani primjerci kuharica. Panoi koji nose najveći dio priče zamišljeni su kao pokretni i lako postavljivi u bilo kojim uvjetima.

Dislocirajući svoje programe, Muzej želi, skinuti sa sebe stigmu nedodirljive ustanove. Isti se učinak postiže i oživljenom interakcijom s posjetiteljima bloga *Muzej u loncu*, koji su pozvani da komentiraju stare recepte, donose u Muzej svoje obiteljske gastropriče, tiskane i rukopisne kuharice te stare fotografije.

Uključivanjem različitih ustanova poput škola i restorana te turističkih udruga u program *Muzej u loncu* za Međunarodni dan muzeja nastojao se pokazati interdisciplinarni karakter manifestacije. Povezujući različite ustanove, Muzej je praktično-edukativnim pristupom svima koji su željeli omogućio da uče jedni od drugih. Djeca su u radionici imala priliku raditi s profesionalnim kuharima, profesionalni su kuhari naučili pripremati i pronalaziti tradicijska jela od muzealaca, škole su sudjelovanjem svojih učenika dobile "bubu u uho" o mogućnostima pripreme zdrave hrane u školskim kuhinjama, turističke udruge i ugostiteljski objekti ponukani su koristiti se rezultatima istraživanja tradicijskih jela u inovacijama unutar kulturnog turizma.

Sumirajući opisano iskustvo, Muzej se nametnuo kao prenositelj povijesnih znanja, podučavajući sve sudionike kako na osnovi znanja iz prošlosti izgraditi održivu budućnost.

Polazeći od činjenice da je *održivo globalno društvo utemeljeno na poštovanju prirode, univerzalnih prava čovjeka, ekonomskoj pravdi i kulturi mira*, projekt *Muzej u loncu* promiče i svojim posjetiteljima prenosi tradicijske vrijednosti odnosa prema hrani. Otkrivanjem starih zaboravljenih povrtnica (domaćeg kiseliša ili šparoge, kruške miholjače), samojestivoga zdravog bilja iskorištavanog u nekadašnjoj svakodnevnoj prehrani (kopriiva, drijenak, lazarkinja, višnjeve grančice), i rekonstrukcijom starih jela utemeljenih na zdravim namirnicama Muzej postaje primjer dobre prakse, inzistirajući na poštovanju prirode, održavanju prirodne ravnoteže, ekologiji i domaćoj ekonomiji (proizvodnja prirodnih namirnica poput mesa i masti od ekološki uzgojenih svinja).

Štoviše, Gradski muzej Požega potrudio se smisljeno, putem pojedinih dijelova programa za projekt *Muzej u loncu*, zainteresirati posjetitelje različitih naraštaja. Prije svega, od velike su koristi bili kazivači, ljudi starije dobi koji su svojim sjećanjem i iskustvom pomagali u istraživanju tradicijskih jela te u njihovoj rekonstrukciji. U samom gradu, ali i u selima Požeštine, uspostavljena je svojevrsna međusobna povezanost pripadnika najstarije populacije, ponajprije pri razmjenjivanju recepata i sjećanja. U želji da pomognu u prenošenju svojih znanja, koje je nakon dugo vremena netko počeo vrednovati, i sami su se nudili za suradnju.

Srednja generacija, koja je najviše izgubila globalizacijom, kada je krajem 20. st. većina tradicionalnih jela počela nestajati, s najvećim je oduševljenjem prihvatila ideju projekta.

To im je bila prilika da se prisjete starih jela iz djetinjstva, koristeći se prilikom da izravno na terenu prikupe recepte koji ih zanimaju. Ta generacija (spremna na kulinarско eksperimentiranje i nova/stara znanja) najbolje je reagirala i na degustaciji gradskih zaboravljenih slastica poput kiflikoha, radecki riže, vinogradarskog ćevapa, različitih vrsta bazlamača...

U želji da degustaciju približe svim naraštajima, sudjelovanje posebnih gošći na degustaciji, Ivanke Biluš, najtražnije autorice kuharica u bivšoj državi, voditeljice projekta *Male tajne velikih majstora kuhinje*, inače požeške maturanice, te Božice Brkan, vrsne gastro-poznavateljice, dalo je cijeloj akciji potrebnu razinu stručnosti.

Poseban je izazov bila pomno izabrana populacija učenika osmih razreda koja je sudjelovala u radionici pripreme tradicijskih seoskih jela. Djelatnici Muzeja iz iskustva znaju da je najteže privući pozornost urbane djece te dobi, još uvijek nedefiniranih interesa, i zainteresirati ih za bilo kakav program ili projekt, a posebno za bilo što vezano za tradiciju i život na selu. No potaknuti ponuđenim iskustvom rada u pravoj profesionalnoj kuhinji te činjenicom da će njihov rad imati i epilog u procjenjivanju zgotovljenog jela (*Jauzna za novinare*), pri prijavljivanju za radionicu stvorila se velika gužva.

Duh naslova Međunarodnoga dana muzeja - *Muzeji u svijetu promjene, novi izazovi, nove inspiracije*, svakako je poticaj Gradskome muzeju Požega da i nakon 18. svibnja svoj program nastavlja razvijati u projekt, iskušavajući vlastite nove mogućnosti.

Jedna od mogućnosti opisanog projekta jest razvijanje u smjeru kulturnog turizma, u sklopu kojega će rezultati stručnoga, prije svega etnološkog istraživanja biti temelj inovativnih turističkih aranžmana koji bi na turističkoj razini trebali popularizirati gastronomske vrijednosti ovoga kraja. Sva novootkrivena jela imaju svoju zanimljivu povijesno-etnološku priču, turistički vrlo čitku. Nadalje, zaživljavanje tradicionalnih jela u ugostiteljskim objektima donijet će svježinu i originalnost u ponudi, danas prepunoj "miješanog mesa i ćevapčića", "bečkih i zagrebačkih odrezaka", te animirati lokalno malo gospodarstvo za izradu potrebnih, rukom rađenih namirnica od domaćih ekoloških sastojaka.

Pritom se svakako kao logičan slijed nameće i mogućnost plasiranja gastronomskih (jestivih) suvenira, dopadljivo i praktično pakiranih, poput meda od šećerne repe, suhih kolača - požeških pijanaca, požeških pogačica od vina, peretaka ili bučina ulja. Štoviše, u već prilično razvijen vinski turizam (vinske ceste, posjeti podrumima, proslave vinogradarskih zaštitnika poput Vincekova i Martinja, ali i Dana grada - Grgureva, kada su istjerani Turci s požeških vinograda), mogu se vrlo logično uklopiti i gastro-suveniri - suhi kolači koji su bili tradicionalni pratitelji vinskih požeških veselica.

No u kojem se god daljnjem smjeru razvijao požeški *Muzej u loncu*, svjesni smo činjenice da je na skroman način, svojim programima vođenima temom Međunarodnog dana muzeja, Gradski muzej Požega pokušao, i nakratko uspio, postati dio svijeta promjena i novih izazova.

Primljeno: 15. rujna 2012.

WHY THE BLOG MUSEUM IN A POT OR THEY REALLY ATE WELL ONCE

The project of Požega Municipal Museum called *Museum in a Pot* came to life with gusto, borne on the ideas of International Museum Day 2012 – *Museums in a Changing World: New Challenges – New Inspiration*. The project was devised in such a way as to apply contemporary media and an interdisciplinary approach, with part of the programme shifted to another location in line with the basic theme, the traditional dishes of Požega and surrounding in the past so as to reach visitors of all generations.

Thanks to the universality of the message that food has transmitted through the past, Požega Museum, managed with amazing ease and relatively good success to transfer the results of research into traditional dishes in the field, as intangible cultural heritage, in the form of several different programmes (the blog “*Muzej u loncu*” – www.gmp.hr/blog, the exhibition *Once People Ate Well*, workshop of traditional rural food with elementary school children and tasting of forgotten old Požega city dishes) to visitors old and new.