

Strategija gastronacionalizma

Vedran Obućina

Među raznim mitovima vrlo je prisutan i važan mit o nacionalnoj hrani. Simbolično povezivanje identitetske politike i hrane predstavlja svakodnevnu poveznicu između društvenih aktera i njihovih kulturalnih prošlosti

Hrana kao politički mit

Poznati filozof 20. stoljeća Ernst Cassirer (1946:43) pokazao je da u praktičnome i društvenom životu pojedinaca racionalna misao doživljava stalne poraze. Mit nije promatrao samo kao proizvod intelektualnog procesa nego i kao fenomen koji proizlazi iz najdubljih ljudskih emocija. No istodobno govori da mit sam nije emocija nego izraz emocije, odnosno emocija pretvorena u sliku (imidž). Ta je slika temelj političkog mita, isprepletenog s kulturom, glazbom, poezijom, umjetnošću. Među raznim mitovima vrlo je prisutan i važan mit o nacionalnoj hrani. Običaji povezani s hranom služe kao pogon dubokih emocija koje su usvojene u ranoj socijalizaciji. Simbolično povezivanje identitetske politike i hrane predstavlja svakodnevnu poveznicu između društvenih aktera i njihovih kulturalnih prošlosti. Etnosimbolisti smatraju kulturalne elemente – simbole, mitove, sjećanja, vrijednosti, obrede i tradicije – ključnima u analizi etničnosti, nacija i nacionalizama. Kombinacije tih elemenata imale su i još imaju ključnu ulogu u oblikovanju društvenih struktura i kultura, definiraju i legitimiraju odnose između različitih sektora, skupina i institucija društva, obilježuju zajednice posebnostima koje ih izdvajaju od ostalih, omogućujući da se odredimo nasuprot drugima (Smith, 2009:25). Čak i primordijalist Pierre van den Berghe smatra da se biološka osnova nacije mora nadograditi kulturnom, i to prihvaćanjem kulturnih znakova kao što su jezik, odjeća, običaji i – hrana (nav. u: Smith, 2009:8). Ipak, često se gube iz vida okusi nacije. Slike o nacionalnim okusima okružuju nas sa svih strana, ali nekako ih

zaboravljamo staviti u širu sliku naše nacionalne svijesti. Sjetimo se samo da u turističkim brošurama i popisima restorana uvijek postoji kategorizacija nacionalne hrane, pa postoje nacionalni restoran, restoran međunarodne kuhinje, kineski restoran, indijski restoran itd. Slično kao i u nogometu, sraz dviju država može se odvijati na gastronomskom području te se raspravlja o tome je li baranjski *fiš* bolji od mađarskoga, premda je riječ o istom jelu načinjenu od ribe iz iste rijeke – Dunava.

Hrana kao nacionalni identitet

Kako dokazati da je netko dobar pripadnik nacionalne zajednice? Očito moraju postojati mjere i parametri koje prihvaćaju i odobravaju drugi pripadnici iste nacionalne zajednice. Kad su portugalski, pa i brazilski, odličnici 19. stoljeća napali brazilskog književnika Joséa de Alencara da uništava čistoću portugalskog jezika u svojim djelima, jer je pisao portugalskim koji je bio obogaćen lokalnim indijanskim riječima i posebnim brazilskim izričajima, Alencar je jednostavno odgovorio da Brazilci ne mogu govoriti onako kako zборе njihovi dojučerašnji portugalski kolonizatori u Lisabonu (Rizzo, 2012:22, 23). Kao glavni razlog naveo je to što Portugalci, koji jedu svinjetinu, kruške, breskve i mušmule, nisu navikli izgovarati riječi nepcima koja su naučena na indijski orah, mango, cambucu i jabolicabu. Time je naznačio jednu od glavnih razlika između brazilske i portugalske nacije. Portugalcima je ta hrana bila nešto izvanjsko, egzotično i strano njihovoj nacionalnoj svijesti, dok je Brazilcima ona bila prirodna, potekla iz neposrednoga zemljopisnog okruženja, toliko svojstvena njima samima da se osjećaj brazilstva ne može odvojiti od tih okusa.

Hrana je doista dio nacionalnog identiteta, a time i dio politike nacionalne države i međunarodnih odnosa. Ona je, dakako, još nešto – jedna od rijetkih stvari bez koje se ne može preživjeti. Ako čovjek ima hranu, vodu i sklonište, može zadovoljavati i druge potrebe. Bez njih ne može ništa osim umrijeti. Kroz čin hranjenja uključujemo elemente hrane u naš tjelesni organizam, ali se i sami uključujemo u društvenu mrežu: geopolitika proizvodnje i distribucije hrane pokazuje nam koliko je prehrana društveno i politički potencijalno važna (Lockie, 2001:239). Lockie podsjeća na složene i fluidne odnose između blagostanja proizvođača hrane, zdravoga poljoprivrednog okruženja, gospodarske učinkovitosti zemalja izvoznica hrane, aktivnosti transnacionalnih korporacija i načina na koje tažimo glad. Mediji nas sa svih strana bombardiraju savjetima o prehrani, a kako ćemo se hraniti odlučuju i politički akteri poput Europske unije. Lockie prepoznaje i značenje društveno stvorenog poimanja mjesta i vremena. Interakcijom ta dva konstrukta moguće je izvesti druga značenja koja su u osnovi duboko politička. Primjerice, odlazak u restoran koji na svojem jelovniku nudi *nouvelle* ili *haute cuisine* nasuprot odlaska u domaću konobu koja nudi ručno rađene pljukance i žgvacet zapravo predstavlja sukob modernoga i tradicionalnog. To su dva zasebna svijeta, vremenski i prostorno, koji se doduše mogu nadopunjavati, ali koji su međusobno načelno suprotstavljeni. Također, posrijedi mogu biti postkolonijalni odnosi, gdje izvor hrane i socijalni odnosi u njezinoj proizvodnji mogu proizvesti slike i očekivanja koja su izravna posljedica

kolonijalne tradicije; primjer je takozvana etnička hrana u Velikoj Britaniji.

Tko i što jede – to je duboko političko pitanje. Poznata je uzrečica da smo ono što jedemo, ali u gastronacionalizmu smo ono kako jedemo, jer identitet ne nastaje samo kroz hranu koju konzumiramo nego i kroz način na koji je pripremimo. Hrana tako postaje kultura, identitet i bogatstvo sadržano u jednoj zajednici koja se mahom određuje politički – kao etnička zajednica ili kao nacija. Takvo političko određenje kuhinje označava specifičan odabir hrane i tehnologije, kao i percepcije pojedinaca koji posjeduju vještine, tehnike i znanja potrebna za proizvodnju i prezentaciju kulturalno i politički podobne hrane. Ta je tehnologija vrlo važna jer stvara razlike između nacionalnih, regionalnih i lokalnih kulinarskih tradicija. Te su tradicije zapravo politički identiteti, a poznati su pod nazivom tradicijske hrane. Organizacija za hranu i poljoprivredu UN-a ovako je opisala proizvodnju tradicijske hrane: "Tradicijska hrana i načini pripreme i prehrane razvili su se u skladu s ritmom prirode i dio su kulturnog života. Kako je takva hrana većinom dobro usklađena s okruženjem, ona može pružati dodatnu sigurnost u vremenima sezonskih ili okolišnih poteškoća. Na nacionalnoj razini, poticanje proizvodnje, procesiranja i marketinga takve hrane može smanjiti potražnju za hranom u urbanim središtima te istodobno poticati i jačati kulturni razvoj" (FAO, 1994). Vatikan je u nekoliko navrata poručio da seoska obitelj ima nezamjenjivu funkciju zaštitnika i baštinka znanja, tradicija, moralnih vrijednosti, smisla za harmoniju i životne vrijednosti – sva predmnijevanja konkretne

U Sloveniji je 1990. na velikim plakatima objavljivano da je došao kraj jednome tipičnom balkanskom jelu: *Nasvidanje burek!*

solidarnosti između osoba i generacija. Filozofija agrara nije prisutna samo na Zapadu. Dapače, neki autori smatraju da je nadahnuta kineskom školom mišljenja koja je tražila put k seljačkome utopijskom komunalizmu i egalitarizmu, nekom obliku predmarksističke komunističke seoske utopije. François Quesnay, Francuz posebno nadahnut konfucijanstvom, bio je jedan od formativnih mislilaca francuskih fiziokrata koji su teorijski zasnovali moderne europske i američke agrarne političke pokrete. Fiziokrati su bili francuski društveni reformatori okupljeni oko ideja Françoisa Quesnaya (1694-1774) i njegova djela *Tableau économique*. Bili su vrlo utjecajni sredinom 18. stoljeća u francuskom gospodarstvu i politici, a kraj su doživjeli odlaskom Anne-Roberta-Jacquesa Turgota s mjesta ministra financija 1776. Hunt i Lautzenheiser (2011:27) smatraju da su fiziokrati spojili najgore osobine feudalizma i merkantilističkog kapitalizma s neurednim, neučinkovitim, opresivnim i nepravednim oprezivanjem te feudalnom tehnologijom u poljoprivredi koja je bila mala i neučinkovita. Ta poljopriveda ostala je izvorom feudalne moći koja je sprečavala napredak kapitalizma. Društveni i gospodarski problemi završili su s Francuskom revolucijom. Prema

fiziokratskom mišljenju, društvima upravlja prirodno pravo, a francuski je problem bilo to što njezini vladari nisu razumjeli to prirodno pravo i nisu se ponašali u skladu s njime. Quesnay je razvio jednostavan model kako strukturirati društvo a da se u njemu ogleda prirodno pravo. Na tim temeljima fiziokrati su gradili političku reformu koja je sadržavala i ukidanje cehova te svih carina, poreza, doprinosa, restrikcija i odredbi koje su kočile industriju i trgovinu. Velika i kapitalistička poljoprivreda bila je u središtu njihova promišljanja, a vlada je svoju poreznu politiku mogla zasnovati na jednome zajedničkom porezu na poljoprivredu u cijeloj državi. Ta se ideja borila s pravom feudalnog plemstva da prima najamninu sa svoje zemlje. Fiziokrati nisu osporavali to pravo, ali plemstvo jest osporavalo fiziokrate jer je smatralo da njihova misao vodi ka uništenju zemljoposjedničke i dolasku kapitalističke klase. No za to je bila potrebna revolucija; ona je za fiziokrate došla prekasno, pa je njihov utjecaj bio ponajprije intelektualan, a ne politički.

U Quesnayovu ekonomskom modelu središnje mjesto ima poljoprivreda. On je višak usjeva u poljoprivrednom sektoru smatrao darom prirode i vjerovao je da će samo djelovanje izravno s prirodom u poljoprivredi omogućiti ljudima da svojim radom steknu višak. Zato su se poljoprivrednici smatrali proizvodnom, a proizvođači potrošnih dobara sterilnom klasom, jer je vrijednost onoga što su proizvodili bila jednaka trošku sirovog materijala uz nadnice. Stoga u manufakturnim postrojenjima nije moglo biti ni viška ni profita. Treću skupinu su, prema fiziokratima, činili zemljoposjednici koji su konzumirali višak koji je proizvela proizvodna klasa. Oni su nazivani besposlenom ili uzaludnom klasom. Premda je njihova uloga bila kratkotrajna i, u načelu, uzaludna, ipak su predstavljali stanovit napredak u gledanju na to da se postojeće stanje ne može dugo održati.

Fiziokrati su nadahnuli druge političke i ekonomske teoretičare koji su unaprijedili njihovu ideju. Među njima bio je i John Locke koji je u svojoj *Drugoj raspravi o vladi* jasno rekao da vlasništvo nad zemljom pripada onima koji tu zemlju obrađuju. Na temelju Lockeovih teorija i kasnijih političkih doprinosa Thomasa Jeffersona nastala je agrarna politika, utjelovljena dobrim dijelom u agrarnim političkim strankama u Europi te predsjedničkim politikama u SAD-u. To je vidljivo u prepisci očeva osnivača SAD-a, posebno u pismu ondašnjega američkog veleposlanika u Parizu i kasnijeg predsjednika SAD-a Thomasa Jeffersona Johnu Jayu, također ocu osnivaču, državniku i diplomatu. U tom pismu iz 1785. glavni autor Deklaracije o neovisnosti naglašava da je pismo osobno i prijateljsko, a ne službeno, ali je zapravo riječ o političkom mišljenju. Jefferson naglašava da Amerika ima dovoljno zemlje da zaposli neodređen broj ljudi koji će je obrađivati. Prema njegovu mišljenju, zemljoradnici su najvredniji građani: oni su najenergičniji, najneovisniji i najvrljiji, vezani su za zemlju i njezinu slobodu. Jefferson pritom dodaje da, dokle god bude posla na zemlji, neće tjerati te ljude da se zapošljavaju u mornarici ili kao obrtnici.

Zanimljivo je kako se identitet nove države odmah temeljio na individualnom pristupu hrani. Zapad SAD-a naselili su komercijalni farmeri između građanskog rata i Prvoga svjetskog rata kao dio poljoprivrednog naseljavanja nekultiviranih regija, a u cilju proizvodnje poljoprivrednih usjeva za izvoz. Najčešće se proizvodila pšenica koja je imala tržište u tisućama milja

udaljenima industrijskim gradovima i regijama. Kraj 19. stoljeća donio je pravi *boom* proizvodnje, što dokazuje da su do 1850-ih čak 60 do 75 posto potreba Velika Britanija i SAD pokrivali sami (Knick, 1978). Djelomice je do takva širenja došlo zbog naglog rasta stanovništva, koje se u svijetu udvostručilo u pola stoljeća prije Prvoga svjetskog rata. Ljudi su se počeli specijalizirati i trgovati pod utjecajem smanjenih troškova prijevoza, što je dovelo i do naglog pada cijena žitarica u Europi. Proizvodnja se tako mogla smjestiti u velike poljoprivredne regije američkoga Srednjeg zapada, gdje su farmeri ekonomski uspijevali ovisno o svojoj sposobnosti da prodaju sortirane usjeve izvoznicima u istočni dio SAD-a i Europu.

Hrana kao političko oružje

S pojavom modernih političkih stranaka u Europi nastale su i agrarne ili seljačke stranke koje su bile (i ostale) politička pojava što se nalazi između političke stranke i skupine za pritisak. Njihov program, politike i djelovanje vezani su za poljoprivrednu politiku zemlje u kojoj su nastale. Većinom se doživljavaju kao konzervativne stranke koje izražavaju interese i svjetonazor sela. Najviše uspjeha imale su u skandinavskim zemljama te u zemljama Srednje i Jugoistočne Europe. Većina politički i nacionalno motiviranih stanovnika tih zemalja nisu bili građani (odnarođeni ili stranci) nego seljaci. Oni su bili nositelji tradicije i "pripravaka" za odražavanje nacionalne ideje. Primjerice, u balkanskim zemljama pravim predstavnicima naroda smatrani su seljaci, a ugnjetavači su bili stranci koji su živjeli u gradovima. Tako je u Hrvatskoj jak politički pokret bio onaj koji se temeljio na nacionalnome seljačkom članstvu nasuprot njemačkim,

Gastronacionalizam definiram kao sastavnicu političkoga i kulturnog identiteta utemeljenu na vrsti hrane i načinu njezine pripreme, a koji nastaje kao odgovor na "globalizaciju prehrane"

mađarskim i talijanskim upraviteljima. Na tim zasadama razvio se i poseban oblik nacionalističkoga, konzervativnog i patrijarhalnog poštivanja seoskog života i tradicije, koji je nazvan ognjištarskim, prema romanu *Ognjište* pisca i kasnijega člника ustaškog režima Mile Budaka. Budak je u toj knjizi na gotovo 40 stranica opisao pravljenje ličkog lonca, autohtonog jela iz Like koje se sastoji od bravetine kuhane s povrćem i začinicima (lovor, zelje, korabica, krumpir, češnjak, rajčica, paprika, peršin, mrkva, luk). Kroz opis kuhanja Budak je opisao i povijesnu vezanost ličkog seljaka za tu bravetinu i te poljoprivredne kulture, kao i samu povijest ugnjevatjanja (hrvatskog) Ličanina od strane Nijemaca, Talijana i Turaka.

Do kuda to može dovesti vidljivo je u primjeru Bosne i Hercegovine. Kad se na tržištu u Federaciji BiH pojavila salama

jednog proizvođača, propagirana je s motom *Garantovano bez svinjetine*. To označava muslimanski karakter FBiH jer je muslimanima svinjetina haram, zabranjena hrana. Činom konzumiranja svinjetine, muslimani zapravo prestaju biti dio islamske zajednice. Kao protuudarac na tržištu, ali i u političkim vodama,

U zajedničkoj poljoprivrednoj politici EU-a postignut je 1992. sporazum da se određeni tradicionalni prehrambeni proizvodi zaštite: oznakama izvornosti (PDO), zemljopisnog podrijetla (PGI) i zajamčenoga tradicijskog specijaliteta (TSG)

salama u Republici Srpskoj bila je *Garantovano od svinjetine*. I to proizlazi iz činjenice da je svinjetina često jelo na srpskoj trpezi, ali i ističe Republiku Srpsku kao nemuslimanski entitet. U Sloveniji je 1990. na velikim plakatima objavljivano da je došao kraj jednome tipičnom balkanskom jelu: *Nasvidanje burek!* To tijesto punjeno mljevenim mesom – ili pak sirom, što je u pravom smislu riječi sirnica, ali ne svugdje i ne uvijek¹ – kao i čevapčići, pljeskavice i ostalo miješano meso postali su simboli jugoslavenske prehrane. U Zagrebu se ugostitelji, pogotovo u boljim hotelima i restoranima, hvale štruklama kao autohtonim zagrebačkim jelom, omiljenim i među stranim diplomatima. Ipak, teško se oteti dojmu da nema bitnih razlika između sirnice (bureka sa sirom) i štrukli. I dok se o svojstvima zagorskih štrukli može povesti dulja ili kraća gastronomska rasprava, javnost je najviše pogodila izjava književnika Miljenka Jergovića koji je napisao da su "štrukli jedno krajnje primitivno jelo" i da nisu "hrvatsko jelo kao što to nije ni sarma" (*Jutarni list*, 16. listopada 2008). Svoju je tezu potkrijepio Klaićevim rječnikom gdje su štrukle opisane kao austrijsko-njemačka inačica riječi štrudel. Zaključak poznatog književnika više je nego važan za ovu raspravu: "Štrukle su hrvatske kao i sarme i arambašići koji su turski. Veličanje štrukli u inozemstvu je isto kao da veličamo tamburicu na razini nacionalnog simbola, a razlika između bureka i štrukli je razlika između Istoka i Zapada, sve drugo su nijanse".

Svi već znaju da čevapčići i pljeskavice ne mogu činiti autohtonu gastronomsku ponudu priobalne Hrvatske, premda mnogi ne mogu zaboraviti slike smrznutih čevapčića iz Njemačke na čijoj se ambalaži koči slika dubrovačkih zidina. To zapravo govori da su naši najvjerniji turisti, Nijemci, prepoznali Hrvatsku kao zemlju pljeskavica i čevapa, gdje se zavodljivi mirisi roštilja tuku s politički mnogo poželjnijim mirisima janjetine ispod peke ili gradela. Odmah su mediji izrazili zgroženost takvim prikazom hrvatske etnogastronomске ponude, a lokalni i nacionalni političari izrazili zabrinutost zbog rada Hrvatske turističke zajednice. Time nisu zapravo bili prikraćeni samo

brojni ugostitelji, čevabdžinice i roštilji koji danonočno tijekom cijele godine umjesto ribe na gradelama okreću te komadiće mljevenog mesa onako kako se to od pamtivijeka radi na neugodnim područjima Bliskog i Srednjeg Istoka, kao i Balkana, odašiljući tako sliku Hrvata kao naroda balkanskoga kulturnog kruga. Napokon, većina Hrvata voli čevape, i to onako kako su pripravljeni u Hrvatskoj, u masnoj lepinji s nasjeckanim svježim lukom. To su hrvatski čevapi koji se, primjerice, razlikuju od makedonskih čevapa koji se poslužuju s papričicom.² Jesu li, dakle, čevapi dio hrvatske prehrane? Dakako da jesu. No hrvatski gastronacionalizam čevape ne podnosi. Riječ je zapravo o gastrošovinizmu. No gastronacionalisti zato oduševljeno nude sinjske arambašiće i sarmu, koji su ostavština turskih vremena, dakle orijentalna jela. Teško je zamisliti da se mnoga istarska jela nadahnuta talijanskim kulturološkim utjecajem ili baranjska kuhinja koja odiše mađarskim utjecajima odbacuju samo zato jer podsjećaju na talijansku i mađarsku dominaciju u prošlosti. Doista, možemo li danas zamisliti nekoga kako uživa u ljutom fišu, istodobno razmišljajući o režimu Khuena Héderváryja? U današnjem se svijetu stoga mogu koristiti dvije kategorije: gastronacionalizam i gastrošovinizam. Gastronomicalizam definiram kao sastavnicu političkoga i kulturnog identiteta utemeljenu na vrsti hrane i načinu njezine pripreme, a koji nastaje kao odgovor na "globalizaciju prehrane". Taj se pristup nametnuo kao jedna od kontrirajućih ideja standardizaciji hrane u Europskoj uniji.

Hrana u Europskoj uniji

Kao izraz kulture i identiteta, hrana je prepoznata kao potencijalan izvor materijalnih i političkih vrijednosti. U tom procesu sudjeluje i država te se, na neki način, povezuju makrorazina i mikrorazina odgovora globalizaciji. Snažno protivljenje potencijalno negativnim učincima amerikanizacije (mekdonaldizacije), globalizacije i paneuropske homogenizacije postojalo je još od samih začetaka zajedničkog tržišta nekadašnje Europske ekonomske zajednice. Podupiratelji kulturnih posebnosti pozvali su na zaštitu nacionalnih kulturnih blaga umjetničke, povijesne ili arheološke vrijednosti. Kulturalna patrimonija imala je dužnost spriječiti nepovratan gubitak kulturnih dobara. Sada s istim stavom nastupaju gastronomski zaštitari. U zajedničkoj poljoprivrednoj politici kao jednoj od najkompleksnijih politika EU-a kao djelomično rješenje postignut je 1992. sporazum da se određeni tradicionalni prehrambeni proizvodi zaštite na jedan od tri načina: oznakama izvornosti (PDO), zemljopisnog podrijetla (PGI) i zajamčenoga tradicijskog specijaliteta (TSG). Velike sile su, očekivano, odmah počele snažno lobirati za svoje proizvode, što je mnogim regijama Europe dale novi gospodarski zamah, a turizmu cijeli novi (i jamčeni) proizvod. Italija ima 166 zaštićenih proizvoda, Francuska 156, a Portugal 105. Najmanje, po jedan proizvod, uspjeli su zaštititi Cipar, Mađarska, Slovačka i Slovenija. Mnogi su shvatili da su ti postupci nepošteni. Primjerice, *foie gras*, koji se nalazi među francuskim proizvodima, radi se prema istom receptu u mnogim drugim dijelovima Europe, a ponegdje i na jednak način kao u Francuskoj. No taj je proizvod Francuska zaštitila kao tradicionalan. Ubrzo je zbog toga izbio pravi rat vođen komercijalnim interesima, ali ne samo njima.

OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA	OZNAKE IZVORNOSTI	U POSTUPKU REGISTRACIJE
Virovitička paprika	Ekstradjevičansko maslinovo ulje s Cresa	Dalmatinsko maslinovo ulje
Baranjski kulen	Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo zelje	
Dalmatinski pršut	Varaždinsko zelje	
Drniški pršut	Istarski pršut	
Krčki pršut		
Lički krumpir		
Meso zagorskog purana		
Poljički soparnik		

Izvor: Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske (2012).

Francuska neznatno dobiva na gospodarskom učinku zaštićenih dobara na nacionalnoj razini za razliku od, primjerice, Grčke. Zaštita sireva kao što su *Cantal*, *Comté*, *Reblochon* i *Roquefort* nisu Parizu bili tako važni kao što su *Kasseri*, *Graviera Agrafon*, a osobito *Feta* važni Ateni. Naime, Francuska s 44 (PDO) i 4 (PGI) sira ostvaruje samo 10,4 posto cjelokupne proizvodnje sireva. Ali u Grčkoj 19 (PDO) sireva čini 42,9 posto proizvodnje sira. Još je zanimljivije stanje u Italiji koja ima 30 (PDO) sireva koji čine polovicu sirarske proizvodnje, dok u Španjolska 12 (PDO) sireva čini samo 4,5 posto proizvodnje. Španjolci, primjerice, nisu zaštitili sir *Manchego* zbog proizvodnje samog sira nego zbog zaštite autohtone pasmine ovaca, jer su htjeli očuvati genetsku različitost, a time i komparativnu prednost pred ostalim državama. Zato je Grčka iznimno zanimljiv primjer jer je uspjeh na tržištu održala unatoč velikoj proizvodnji i visokoj kvaliteti danskih, njemačkih i francuskih sireva. Kao i Francuzi, Grci su ponosni na svoj sir zato što ih čini posebnima u europskih razmjerima, a to je ponajprije znak nacionalnoga a ne gospodarskog ponosa.

EU zahtijeva da novi proizvodi koji se nominiraju za zaštitu imaju posebna svojstva koja su često vezana za zemljopisno podrijetlo ili proizvodnu zonu, životinjsku vrstu ili način proizvodnje; da imaju posebne sastojke; da se proizvode na određene načine koji su često rezultat mjesnih umijeća i tradicija; da poštuju visoke ekološke standarde ili standarde koji se tiču dobrobiti životinja; da se obrađuju, pripremaju, prezentiraju i etiketiraju tako da povećavaju privlačnost za potrošače. Na um odmah padaju proizvodi kojima smo dnevno okruženi: slavonski kulen, dalmatinski i istarski pršut, sir škripavac, vrbnička žlahtina, pošip, ali i sastojci za namirnice kao što su štrukle, labinski krafi, istarski tartuf, lička basa, kvarnerski škamp, otočni smokvenjaci, pa i neka "egzotičnija" jela kao što su neretvanski brudet od jegulje i žaba, liburnijski i goranski gulaš od puhova ili odresci od mrkog medvjeda s domaćim brusnicama. No gotovo ih je nemoguće zaštititi. Čemu takav pesimizam? Portugal ipak zauzima treće mjesto u Europi prema broju zaštićenih proizvoda, a Portugal nije ni gospodarska ni demografska sila da se ne bi mogao mjeriti s Hrvatskom. No Portugal ima nešto što Hrvatska još čeka – gastronacionalnu okosnicu. Naime, prema novim odredbama uvelike se pojednostavnjuje postupak ispitivanja novih zahtjeva. Zahtjeve provjeravaju države članice, a Komisija sudjeluje u pažljivome pregledu glavnih elemenata kako bi se zajamčilo da zahtjevi udovoljavaju propisanim uvjetima.

S obzirom na to da u Hrvatskoj postoji nekoliko kulturno definiranih prostora, kao i da izvornost proizvoda nije jamčena (primjerice, količina "vrbničke" žlahtine na tržištu nikako ne može odgovarati broju trseva na autohtonom području), opravdana je sumnja u sposobnost države da zaštiti svoje proizvode. Naposljetku, kako se može očekivati da hrvatski gastronacionalni interes zaživi ako Ministarstvo poljoprivrede "prepoznaje" četiri vrste pršuta, ali nijednu vrstu pancete ili meso ličke pramenke, ako su cijenjeni ogulinski kupus i varaždinsko zelje, ali ne i brgujski kapuz, te ako je među tradicionalno pripravljena jela u kategoriji zemljopisnog podrijetla svrstan samo poljički soparnik, a ne i druga jela iz naše bogate riznice kulinarskog znanja? Gdje su morski plodovi, vina i rakije? Likeri i proizvodi od šumskih plodova? Zašto nema nijednog proizvoda koji može pronijeti slavonsko ime?

Razlog bi, među ostalim, mogao biti nedostatak državnih gastronacionalnih strategija. Pogledamo li opet Francusku, vidimo da gastronomija ima središnje mjesto u jačanju nacionalne samoidentifikacije. Kulinarska tradicija jedna je od najprepoznatljivijih sastavnica francuske kulture i izvor ponosa. Hrvatska se, istina, ne može natjecati s Francuskom, ali se može voditi njezinim primjerom. Jasna, dosljedna i vitalna zaštita hrane i prehrambenih proizvoda vodi i k djelomičnom rješavanju problema sela. Za to su potrebni politička volja i svjesni i obrazovani savjetnici u ministarstvima, s jedne strane, te volja i praktično znanje seljaka koji će misliti proaktivno, s druge.

No neki su pomaci vidljivi. Istarska županija je prije nekoliko godina izradila program *IstriaGourmet*, a krajem 2012. priključila se i Primorsko-goranska županija koja je uvela kategorizaciju *KvarnerGourmet* i *KvarnerFood* za pedesetak ugostiteljskih objekata. Lokalne akcijske grupe (LAG), koje bi trebale potpuno zaživjeti nakon ulaska u EU-u kroz program LEADER, još pate od neorganiziranosti i nedostatka interesa, ali su zasigurno put kojim valja kročiti. Hrvatskom se proširio i *Slow Food* pokret koji ima nekoliko svojim *conviviuma* na jadranskoj obali i jedan u Zagrebu. U ruralnim krajevima Hrvatska prepoznaje agroturizam odnosno obiteljska seoska gospodarstva, ruralne kuće za odmor, ruralne vile s bazenom, ruralne obiteljske hotele, objekte koji nude usluge noćenja s doručkom (tzv. *Bed&Breakfast*, B&B), sobe i apartmane u tradicijskoj i novoj arhitekturi, punktove ekoturizma, restorane, konobe, kljete i sl. Ulaznica na europsko i svjetsko tržište agroturizma proizlazi iz

istih načela kakva postoje u Europskoj uniji: padaju prihodi od poljoprivrede i mijenja se sustav potpore poljoprivrednicima, što farmere i seljane prisiljava da mijenjaju svoje aktivnosti; rad ruralnih razvojnih agencija podupiru strukturni fondovi Europske unije; jača svijest o dužnosti davanja pristupa i mogućnosti zarade od turizma među organizacijama uključenima u upravljanje okolišem, uključujući nacionalne i regionalne parkove te tijela koja se brinu o izgrađenoj baštini. Ključno je pritom da je taj oblik turizma smješten na ruralna područja, da je funkcionalno seoski, odnosno temeljen na malom poduzetništvu, da je na otvorenom prostoru i u izravnom dodiru s prirodom, da je zasnovan na naslijeđu i tradicijskim aktivnostima te da omogućuje sudjelovanje turista u aktivnostima, tradicijama i načinu života lokalnog stanovništva. Neujednačen razvoj agroturizama u Hrvatskoj možda i nije razlog za veliku zabrinutost. Klasična seoska domaćinstva kakva postoje u Moslavini, Podravini, Slavoniji i drugim krajevima kontinentalne Hrvatske možda su više okrenuta domaćem stanovništvu, ali to je i u skladu s ukupnim turističkim prometom na kontinentu koji pati od nedostatka razvijene strategije i proizvoda koji bi doista privukli više stranih gostiju. No u našem misaonom sklopu turizam se gotovo uvijek povezuje s morem. Stoga nije čudno što je najveći broj agroturističkih kućanstava smješten u dvjema turistički najrazvijenijim županijama, Istarskoj i Dubrovačko-neretvanskoj, kao i da ti agroturizmi odudaraju donekle od kontinentalnih kućanstava.

No kako u 21. stoljeću, u eri turizma, "iznijeti" hrvatsku tradiciju, baštinu i gastronomiju na svjetsku razinu? Svi dobro znaju da je turizam najvažnija grana naše privrede, ali je Hrvatska na 119. mjestu u svijetu prema ulaganju države u turizam. Cjenovna konkurentnost posebno je važna za razvoj našeg turizma, ali je Hrvatska na 101. mjestu u svijetu prema cijenama zbog golemih poreza. Strana i domaća ulaganja u turizam iznimno su cijenjena i poticana, ali je Hrvatska na 131. mjestu u svijetu po izravnim ulaganjima. Jasno su ocrtni obrisi liberalnog gastronacionalizma. U realpolitičkim gastronacionalnim borbama već smo zakazali – od Slovenije smo izgubili istarsko crno vino teran i kranjsku kobasicu – ali smo imali i značajnih probitaka, kao što je tradicionalna diplomatska "pokazna vježba" hrvatskih kulinarskih proizvoda i umijeća u UN-u. U nekim se zemljama moć hrane pokazala ključnim oružjem u povećanju važnosti u svijetu, primjerice u Tajlandu. Hrana je moćan politički mit, važna sastavnica nacionalnoga, ali i multikulturalnog identiteta, te potencijalno političko oružje.

Bilješke

- 1 Sirnica se u Hrvatskoj naziva burekom, dok se u BiH i drugim dijelovima bivše Jugoslavije izričito razlikuju burek i sirnica, kao i burek i krumpiruša (pita s krumpirom). Potpuna je novina "burek od voća" te imamo burek od jabuke koji je zapravo amalgam bureka i štrudle, gotovo simboličan spoj Srednje Europe i Balkana, koji ocrta lice glavnoga hrvatskoga grada, dajući mu i jela koja se mogu nabaviti na zagrebačkim tržnicama.
- 2 Treba pojasniti gastronomsku ponudu čevapa u Hrvatskoj. Često se govori da je riječ o bosanskom specijalitetu, a najpoznatije podvrste su sarajevski, banjalučki i travnički čevap. U Hrvatskoj se kao posebni specijaliteti nude sarajevski i banjalučki čevapi, što znači da ostali čevapi nisu bosanski. I doista nisu! Riječ je o albanskoj (kosovskoj) načinu pripreme te, nasuprot uvriježenom mišljenju, to tipično balkansko jelo u Hrvatskoj nije bosanskoga nego kosovskog podrijetla.

Literatura

- Breuilly, J. (1993). *Nationalism and the State*. Manchester: Manchester University Press.
- Budak, M. (1990). *Ognjište: roman iz ličkog seljačkog života*. Zagreb: Nakladni zavod Matice hrvatske.
- Cassirer, E. (1946). *The Myth of the State*. New Haven: Yale University Press.
- Hunt, E. K., Lautzenhaiser, M. (2011). *History of Economic Thought. A Critical Perspective*. Armonk i London: M. E. Sharpe.
- Knick, H.C. (1978). Western Settlement and the Price of Wheat, 1872-1913. *The Journal of Economic History*. (39) 4:1035-1036.
- Lockie, S. (2001). Food, Place and Identity: Consuming Australia's "Beef Capital". *Journal of Sociology*. (37) 3:239-255.
- Rizzo, R. M. (2012). Politics, literature and nourishment: José de Alencar and the dissonant flavors of the nation. U: *Texts from Brazil No. 13: Flavors from Brazil*. Brasilia: Ministry of External Affairs.
- Smith, A. (2003). *Nacionalizam i modernizam. Kritički pregled suvremenih teorija nacija i nacionalizama*. Zagreb: Fakultet političkih znanosti.
- Smith, A. (2009). *Ethno-symbolism and nationalism. A cultural approach*. London i New York: Routledge. ■