

dr. Nives RITTIG BELJAK
Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb
Nada MATIJAŠKO
Muzej prehrane «Podravka», Koprivnica

ULOGA TRADICIONALNIH JELA U JELOVNIKU HRVATSKIH TINEJDŽERA¹

Proces odrastanja ne pobuđuje dovoljno pažnju etnologa. Jasno formiran, stabilan stav lakše je podvrgnuti analizi i kritici. S druge strane, postoji u Hrvatskoj i antropologija odgoja i obrazovanja koja se bori da u istraživački plan vlade uđe čitav niz problema kojima se klasična etnologija nije bavila, kao što je, primjerice, narav procesa kulturne transmisije, uloga procesa odgoja i obrazovanja na promjene kulturnih obrazaca, odnos identiteta i obrazovanja.

IZVORI I METODE ISTRAŽIVANJA

Ne čekajući ostvarenje vladinih inicijativa, udružili smo se s istraživačima prehrane mladeži, prehrambenim kemičarima i nutricionistima. U našem slučaju bila je to dr. Jasenka Gajdoš koja je za potrebe magistarskog, a potom i doktorskog rada istraživala prehrambene navike mladih u Hrvatskoj. U svoju anketu uvela je i naša etnološka pitanja² koja su tako krenula u đачke domove na području Hrvatske. Pitanjima je bila obuhvaćena tinejdžerska populacija od 15 do 18 godina koja za vrijeme školovanja u gimnazijama ili stručnim školama nalazi smještaj u domovima za učenike. Nakon što je Jasenka Gajdoš obradila podatke potrebne njenoj statistici, a u vezi pisanja doktorskog rada, uručila nam je rukopisne ankete koje su predstavljale izravan kontakt s ispitanicima. Odvojili smo ankete koje smo ocijenili ozbiljno odrađenim (ipak je riječ o djeci), odabrali domove kojima gravitiraju učenici iz širih regija, pokrivši na taj način prostor Hrvatske na uzorku od 200 ispitanika. Anketa je završena 2002. godine.

Anketni upitnici sadrže tri skupine pitanja. Prve dvije posredno se tiču treće skupine, koju ćemo nazvati skupinom etnoloških pitanja. Prvu skupinu čine pitanja o vremenu provedenom dnevno u učenju, odmoru, tjelesnoj aktivnosti učenika i pušenju. Drugu skupinu čine pitanja o prehrani učenika u učeničkom domu te o razlikama između prehrane u domu i prehrane u roditeljskoj kući. Treća skupina pitanja istražuje koliko ispitanici poznaju tradicionalnu prehranu regije iz koje dolaze i koliko je tradicionalna prehrana uopće prisutna u jelovniku hrvatskih tinejdžera.

OPĆENITI REZULTATI ISTRAŽIVANJA

Kao što je i za očekivati, učenici smješteni u učeničkim domovima najčešće dolaze sa sela (60,13 %), zatim iz manjih gradova (37,91 %), dok ih je iz većih gradova tek 1,96 %.

Prosječno 4,48 sati dnevno ispitanici provode učeći, sjedeći i pišući. Noću spavaju u prosjeku 7,89 sati, a danju njih 40,88 % spava prosječno 62,82 minute.

Osim za potrebe učenja, 62 % ispitanika čita i u slobodno vrijeme i to u prosjeku oko 40 minuta dnevno. Čini se, međutim, da je prilično velik postotak (38 %) onih koji uopće ne čitaju u slobodno vrijeme. Sportom se bavi 45,98 % ispitanika, i tijekom tjedna u toj aktivnosti provedu prosječno 2,98 sati. Druge su slobodne aktivnosti mnogo rjeđe. Svega 29,19 % učenika bavi se pjevanjem, sviranjem, pohađanjem dramske grupe ili kakvom sličnom aktivnošću. Te su aktivnosti slabije zastupljene i po količini vremena provedena u njima: tjedno svega 52,35 minute. 24,83 % ispitanika nije dalo odgovor na pitanje o aktivnostima u slobodno vrijeme.

Gotovo svi ispitanici pješače (samo je 6,56 % ispitanika reklo da ne pješači) i to u prosjeku 60,39 minuta dnevno. Međutim, anketa je pokazala da čak 30,65 % srednjoškolaca puši i to prosječno čak 12,44 cigarete dnevno.

U domu učenici najčešće jedu sva tri obroka. Dva obroka jedu ponekad zbog nedostatka vremena, odnosno zbog kolizije nekog od obroka sa školskim ili drugim obvezama, ili zbog toga što im hrana ne odgovara. Ponekad izbjegavaju doručak kako bi duže spavali, ali indikativan je slučaj doma u Karlovačkoj županiji, gdje je petero od dvadeset i dvoje ispitanih reklo da konzumira samo doručak zato jer je «jestiv». Ova konstatacija ne ide baš u prilog dobre ocjene ostalih obroka. Na pitanje o razlikama između prehrane u učeničkom domu i prehrane kod kuće, svega oko 15 % ispitanika odgovorilo da se u domu hrani isto kao i kod kuće. Značajan broj ispitanika (čak 57,66 %) kod kuće jede više voća, a 45 % kod kuće pije više mlijeka. Nedovoljne količine voća i mlijeka ispitanici su vrlo često navodili kao nedostatak prehrane u domovima. Oko 50 % ispitanih reklo je da kod kuće jede više svježih i zdravih hrane, mesa, slatkiša, kolača, povrća, specijaliteta, «brze» hrane, ili općenito «više svega».

Voće, mlijeko i mliječni proizvodi vrlo su važan dio prehrane srednjoškolaca. Samo 2,18 % ispitanih tinejdžera uopće ne jede voće, a samo 2,91 % ispitanih uopće ne pije mlijeko. Njih 61,31 % jede voće svakodnevno ukoliko je ono uključeno u dnevni obrok doma, a 35,76 % ispitanika jede voće svaki dan i ako nije sadržano u dnevnim obrocima doma – tada ga učenici sami kupuju. Nadalje, 56,20 % ispitanika pije mlijeko i konzumira mliječne proizvode, ako su uključeni u dnevne obroke doma, a 40,87 % učenika navelo je da sami kupuju mlijeko, čokoladno mlijeko, jogurt, voćni jogurt, vrhnje i drugo, ako ti artikli nisu uvršteni u dnevne obroke.

Ocjenjivanje obroka pokazalo je da njihova kvaliteta varira od doma do doma. Međutim, možemo reći da ocjena za bilo koji obrok nije manja od «dobar», niti veća od «vrlo dobar». Ocjenjivanje okusa i izgleda pojedinih jela unutar obroka (juha, prilog, meso, salata, desert i napitci) pokazuje već znatnije razlike, pri čemu su deserti i napitci dobili općenito najviše ocjene dok su okus i izgled pojedinih jela u različitim domovima različito ocijenjeni. Tako su, na primjer, okus i izgled juhe u domu u Ličko-senjskoj županiji dobili ocjene 2,43 i 2,64, dok je okus i izgled juhe u domu u Karlovačkoj županiji ocijenjen s 4,06 i 4,21.

Ispitanici uz jedan obrok prosječno pojedu 3,56 komada (šnite) kruha. Između obroka kruh jede 44,64 % učenika, i to oko tri šnite dnevno. Čini se da tinejdžerima u prehrani u domu najviše nedostaje slatko pa potrebu za njime nadoknađuju između obroka: 63,10 % ispitanih reklo je da između glavnih obroka jede pretežno slatko (čokoladu, kekse, sladoled, kolače, kruh s marmeladom i sl.). Pretežno slano (čips, štapiće, sendviče, kruh s paštetom) između obroka jede 53,40 % ispitanika, a 22,33 % smatra da je slano i slatko jednako zastupljeno u njihovoj prehrani između

obroka. Između glavnih obroka uglavnom samo voće jede 29,12 % ispitanih, a samo vodu ili sok pije 14,56 %.

Na pitanje o mogućnostima izbora jelovnika za ručak odgovori učenika (pomalo iznenađujuće) ne odaju prezahtjevnost ili neskromnost. Prije bismo mogli reći da su na to pitanje odgovarali razmišljajući o stvarnim šansama da se njihovi prijedlozi uvažavaju: 22,40 % smatra da treba postojati mogućnost izbora dvaju ili više priloga, 41,60 % želi izbor između dva različita jela, 25,60 % izbor više različitih jela, a samo 5,60 % želi bar jedan vegetarijanski obrok. Prilikom za prijedloge učenici nisu iskoristili. Samo je jedan predložio «više raznolike hrane», a jedan «pizzu». 4,80 % ispitanika nije dalo odgovor na ovo pitanje.

U dnevnoj prehrani u domu nedostaje sljedeće: voće (za 36,50 % ispitanika); mlijeko (13,13 %); slatkiši – desert, kolač, čokolada, Eurokrem, sladoled, keksi, marmelada (15,32 %); piće - sok, napitci, piće uz ručak (13,13 %); slane grickalice - čips, krekeri, štapići (2,92 %); salata i povrće (3,65 %); meso (2,92 %); pomfrit (i krumpir) (2,19 %); jaja (2,19 %); pizza (8,03 %); čevapi (1,45 %). Po jedanput se kao nedostatak spominju ribe, pašteta, burek, «pašta».

Nekoliko anketiranih odgovorilo je da nedostaje «svoga», da nedostaje «hrane» i «okusa».

Kao višak u prehrani, varivo je navedeno sedam puta dok su do pet puta navođene sljedeće namirnice ili jela: gulaš, vinski gulaš, fažol, zelenjava, maneštre, juhe, krumpir, piletina, musaka, tijesto, njoki, špageti bolognese, zelje, riža, masnoća, masne kobasice. No, većina anketiranih smatra da u prehrani u domu nema ničega u suvišku. Odgovori zvuče iskreno, anonimni su i odgovajatelji ih u ovoj sirovoj formi nisu čitali i komentirali već su kasnije dobili gotovu statistiku. No, pređimo na treću skupinu odgovora, na anketu koju su inicirali etnolozi.

Odgovori na treću skupinu pitanja pobliže će nas upoznati s prehranom srednjoškolaca u njihovim roditeljskim domovima, odnosno u mjestima iz kojih potječu.

Anketa je pokazala da i danas u kući najčešće kuha žena – supruga i majka, baš kao što je to tradicionalno uvriježeno. Ona kuha u 92,00 % slučajeva, samo baka u 3,2 %, ali baka uz majku u 19,20 % slučajeva. Samo teta kuha također u 3,2 % slučajeva, a teta uz mamu i/ili baku u 15,20 % slučajeva. Otac je kao kuhar naveden samo jedanput.

Koliko ispitanici znaju, majka odnosno onaj tko kuha u kući koristi pri kuhanju tiskanu i/ili pisanu kuharicu u samo 37,40 % slučajeva. Međutim, naslov tiskane kuharice gotovo uopće ne navode. Nadalje, 84 % anketiranih smatra da njihovi ukućani ne koriste recepte objavljujane u TV emisijama ili ne znaju odgovor na to pitanje. Pitanje o tome glasilo je ovako: *«Iskušavaju li tvoji ukućani ili ti jela s TV-ekrana, npr. Podravkina?»*. Budući da je Podravka tvrtka u kojoj je jedna od autorica teksta zaposlena, a najveći je proizvođač gotove hrane i dodataka jelima u Hrvatskoj, pandan Nestleu ili Knorr, osobito su nas zanimali razlozi zbog kojih ispitanici ne iskušavaju spomenute recepte ili zbog kojih drže da ih ne prakticiraju njihovi ukućani. Razlozi su sljedeći: recepti na televiziji prebrzo pokazuju postupke odnosno prekratko traju; recepti nisu iskoristivi zbog nedostupnosti nekih namirnica ili kuharske opreme; učenici smatraju da njihovi ukućani nemaju vremena gledati televiziju, neki drže da se jela prema takvim receptima ne uspiju skuhati kako treba, a najveći broj smatra da njihova mama ili baka «odlično kuha» pa im recepti s TV-ekrana nisu potrebni. U nekoliko slučajeva naglašena je odbojnost prema receptima (i jelima) s TV-ekrana: *«Ne iskušavaju, a i neće»*. Odgovori na pitanja o osobi koja kuha, o upotrebi kuharica i o praćenju televizijskih recepata dobiveni u ovom istraživanju u neskladu su s iskustvom stečenim u kontaktu s potrošačima putem besplatnog telefona, kojeg je Podravka uvela 1998. godine.

Mogli bismo to nazvati kontrolnom skupinom ispitanika jer je riječ o odraslim osobama. Najprije treba reći da putem besplatnog potrošačkog telefona muške osobe često traže informacije o proizvodima, o receptima i svemu drugom povezanom s kulinarstvom baš zato što i sami kuhaju, bilo iz hobija, zadovoljstva, bilo iz prinude jer žive sami s djecom ili posve sami. Nadalje, veliki interes gledateljstva za Podravkine recepte predstavljane u TV-emisijama kao i za narudžbu, uzgred rečeno, posve malih knjižica sa svega šest do osam recepata, iznenadio je i same Podravkaše nekoliko puta. Pozivom na potrošački telefon, knjižica recepata mogla se dobiti besplatno. Tijekom dva tjedna iza emitiranja TV-emisije u kojoj je najavljen izlazak iz tiska neke od knjižica recepata, primano je oko 1.700 poziva gledatelja koji su željeli naručiti tu knjižicu. Telefon je inače otvoren 8 sati dnevno, i tijekom tog vremena može se preuzeti do 250 poziva. Besplatni telefon za potrošače također omogućuje praćenje zanimanja gledatelja za recepte koje Podravka ciklički emitira na televiziji od 1974. godine.

Radi se o receptima u kojima se obvezno primjenjuje Vegeta – dodatak jelima, najznačajniji Podravkin proizvod, a na te se emisije upravo i mislilo u našem anketnom upitniku. Budući da je od 1998. do 2002. godine samo putem narudžbi pozivom na potrošački Podravkin telefon prodano preko 3.000 knjiga «Recepti iz Vegetine kuhinje» te još oko 1.000 primjeraka ostalih izdanja Podravkinih recepata, očito je da interes pučanstva za TV-receptima nije malen, kako je pokazala anketa među tinejdžerima, već upravo suprotno, prilično je velik. Dok su tinejdžeri, prema rezultatima ankete, očito nezainteresirani za recepte (i kuhanje), to nije slučaj s njihovim ukućanima koji redovito kuhaju i koji imaju potrebe za iskušavanjem nečega drugačijeg ili čak novog. Ovdje bi se čak moglo primjetiti da su tinejdžeri, preferirajući maminu kuhinju, a ne priznavajući novitete s moćnog televizijskog medija i ne poznavajući niti tiskane kuharice u zadovoljavajućoj mjeri, iskazali priličnu dozu konzervativnosti kada je u pitanju prehrana.

LOKALNI I REGIONALNI SPECIJALITETI, JELA ZA GOSTE I OMILJENA JELA

Krenuvši od sjeverozapadne Hrvatske prema istočnoj, pa preko središnje Hrvatske do Istre, Primorja i Dalmacije, pogledat ćemo koliko tinejdžeri poznaju mjesne i regionalne specijalitete, koja bi jela ponudili gostima i koja su im jela omiljena.

Prije svega treba reći da 27,37 % ispitanika nije navelo niti jedno jelo koje smatra mjesnim ili regionalnim specijalitetom ili je navelo da ne zna odgovor na to pitanje. Nadalje, rezultati prilično ovise i o broju ispitanika iz pojedinih regija jer od većeg broja ispitanika obično dobivamo i veći broj navedenih mjesnih i regionalnih specijaliteta.

KONTINENTALNA HRVATSKA

U Međimurskoj, Varaždinskoj i Krapinsko-zagorskoj županiji na sjeverozapadu Hrvatske kao regionalni specijalitet istaknuli su se «štruklji», «međimurski štrukli», odnosno «zagorski štrukli». Za Krapinsko-zagorsku regiju ispitanici su i pobliže navodili «zagorsku juhu i štrukle», naime zagorski štrukli kuhaju se u juhi, dok se drugi peku. Zatim su još navodili puricu s mlincima, pečenu kokoš, žgance, bučnicu, «knegle», ali i pizzu.

Kao regionalno jelo Koprivničko-križevačke županije prepoznate su «prge» (vrste sira u obliku stošca), a navedeni su i «fiš paprikaš», «perica» (vrsta tanke gibanice), «buftli, štruklji i

knedljini». Ispitanik iz Bjelovarsko–bilogorske županije kao regionalno jelo naveo je «čobanac, roštilj i krumpir», a za Virovitičko–podravsku županiju nismo dobili odgovor. Požeško–slavonsku županiju, prema mišljenju tinejdžera, karakteriziraju «sir i kajmak», «kulen, šunka, kobasice, krumpir 'police'», «pire krumpir i sos», a Brodsko–posavsku «kulen, kobasice, šunka», «gombuconi, granadir», «šunka, buncek», «čorbanac, grah, svinjetina, govedina, fiš paprikaš». U najistočnijoj, Osječko–baranjskoj županiji cijenjeni su «kulen, kulenova seka, kobasice, šunka, čobanac i sarma», a u Vukovarsko–srijemskoj «fiš, kulen, šunka i kolači».

Za područje Zagrebačke županije u odgovorima ispitanika kao kulinarska osobitost zabilježen je samo «zagrebački odrezak». No, zato smo za druge dvije županije u središnjoj Hrvatskoj dobili mnogo više odgovora. U Sisačko–moslavačkoj županiji regionalna su jela «gulaš, paprikaš, fiš, riba na precjep, odojak, janjac», «grah na moslavački», «čvarci, kobasice, kulen», «pureći šnicli, teletina, žganci», «šljivovica i vino», «grah s kobasicama, sarma», a za jednog ispitanika i pizza. Ako krenete na put iz Zagreba prema Jadranskom moru, svakako ćete proći kroz Karlovačku županiju koja na zapadu graniči sa Slovenijom a na istoku s Bosnom i Hercegovinom. Ondje bi vas, prema mišljenju naših tinejdžera, ponudili sljedećim regionalnim specijalitetima: «pršutom i dimljenim sirom», «pečenkama», «pitama s krumpirom, kupusom, bundevom, jabukama ili trešnjama», «gibanicom», «kiselim zeljem», «grahom i zeljem», «palentom sa svježim mlijekom», ali bi mogli kušati i «keške», «pače» tj. hladetinu, i «bosanski lonac» (jela nastala pod turskim utjecajem i poznata i u susjednoj Bosni), zatim još i slaninu s jajima, «police» krumpira sa slaninom, kotlovinu, roštilj, pizzu, ribe, gljive, sarmu, punjenu papriku.

MEDITERANSKA HRVATSKA

U Istarskoj županiji, specijalitetima regije ispitanici smatraju rižoto s hobotnicom, tjesteninu s morskim plodovima, šparoge, «paštu» s tartufima, «maneštre», «fritaju» od tartufa.

U Primorsko–goranskoj županiji specijalitetima regije smatraju pak riblje specijalitete, specijalitete mora, škampe na buzaru, ribu na gradele, lignje, hobotnicu, dagnje, brodet, rižoto, maslinovo ulje, pršut i paški sir, janjetinu, kupus, kiselo zelje s krumpirom i palentom, «fažol», goranski nadjev i šunku, žabe, «šurlice», ovčji pršut, šunku i kobasice, odojak.

Ličko–senjska županija također je poznata po janjetini, suhom mesu (pršutu), kiselom kupusu, sarmi, «policama» krumpira i slanini, «palenti» s mlijekom, ali i po jelima od riba, krumpira i graha. Zadarsku županiju bi, po mišljenju ispitanika, dobro predstavio biftek na roštilju, ribe na roštilju, «šnicle u saftu», Šibensko–kninsku šunka (pršut) i svinjetina, Splitsko–dalmatinsku rožata, a Dubrovačko–neretvansku «kaša na brodet».

Gostima bi hrvatski tinejdžeri najčešće ponudili upravo ono što smatraju regionalnim ili mjesnim specijalitetima, a osim toga pizzu, pomfrit, burek s mesom, hamburgere, čevape, pohano meso i kolače. Ispitanici su kao omiljeno navodili jedno ili više jela. Ako bismo svakom navođenju nekog jela dali jedan bod, najviše bodova skupila je pizza. Za 30 od 179 ispitanih pizza je omiljeno jelo. Slijedi pomfri s 21 bodom, pečeno meso i krumpir s 14 bodova, piletina s 10, pohano meso s 8 bodova. Isto su toliko omiljene i juhe i kolači. Petoro anketiranih najviše voli jela s roštilja. Mladi, osim navedenog, vole i različita jela od tijesta ili s tjesteninom: pite sa sirom, mesom ili jabukama (zovu se još i burek), štrudle (štrukle), palačinke, knedle, špagete, paštu,

krpice sa zeljem, mlince, musaku, njoke, piroge, buhtle. Ukupno, takva su jela navedena kao omiljena 41 puta, a ako k tome pribrojimo i onih 30 bodova za pizzu, vidimo da su tinejdžeri 71 puta kao omiljeno naveli neko jelo od tijesta ili s tjesteninom. Ako pak pobrojimo sva navedena omiljena jela od mesa (roštilj, kotlovina, «šnicli», hamburger, «ćufte», ćevapi, svinjetina, odojak, piletina, zečatina, puretina, gulaš, sarma, punjena paprika, «pašta» s mesom itd.), vidimo da se ova jela navode 63 puta.

Među omiljenim jelima kod tinejdžera će se, nadalje, naći i jela poput graha (fažola), ribe, jaja, kiselog kupusa, rižota od morskih plodova, koktela od škampi, «mineštre», rebarca s repom, rižota s gljivama, rizi-bizi, sekeli gulaša, bosanskog lonca, pirjane blitve, špinata, graška s piletnom, kelja i krumpira, škampa na buzaru, lignji, žganaca (palente), «sira i kajmaka», vegetarijanskih jela, što pokazuje da mladi vole domaću i zdravu hranu, kako to oni u više navrata i izravno kažu: «Kod kuće je sve bolje», «Volim domaću hranu». Po jedanput navedene su hrenovke, Čokolino (žitne pahuljice s čokoladom), kremšnite, sendvič, a jedan ispitanik iz Zagreba naveo je da omiljeno jelo «naruči po želji izvana». Zanimljivo je i to da prisila djece na često konzumiranje špinata (jer je to zdravo varivo) dovodi do toga da djeca istinski zavole špinat.

S jedne strane, dakle, možemo primijetiti da su tinejdžeri privrženi «domaćoj» kuhinji, tj. hrani pripremljenoj u roditeljskoj kući. To su, uglavnom, općepoznata, regionalno nespecifična jela poput pohane piletine, sarme, punjene paprike, gulaša, roštilja, knedli itd. Budući da tinejdžeri iz te «domaće» kuhinje vole odabrati samo neka jela, može se reći da su donekle skloni i jednoličnoj prehrani. Također, svoju naklonost «maminjoj kuhinji» i domaćim receptima pokazali su odgovarajući na čitav niz postavljenih pitanja i, kao što smo ranije ustvrdili, iskazali priličnu zatvorenost spram novog, kao na primjer, u odnosu na drugačije recepte s TV-ekrana. Međutim, tih je emisija, pristupačnih široj populaciji, pa i djeci, sve više na hrvatskoj televiziji. One pomalo normiraju hrvatska tradicionalna jela, a što su susjedne zemlje poput Mađarske ili Austrije učinile još u 19. i početkom 20. stoljeća, u vrijeme nacionalnih pokreta i uz pomoć pisanih tekstova. No, propušteno ne možemo danas nadoknaditi na isti način. Istodobno, s promicanjem domaće hrane putem turističkih brošura, knjiga, regionalnih festivala hrane, putopisnih emisija, suvremeni gledatelji željni su kontakta sa svijetom pa radoznalo upijaju i emisije o kineskim, japanskim, meksičkim i drugim specijalitetima. Neki su strani specijaliteti prihvaćeni već više od dvadeset godina.

Kod djece i tinejdžera tu vodi «fast food», poglavito pizza, koju, kao omiljeno jelo, kupuju u restoranima. Neki je čak smatraju regionalnim specijalitetom, vjerojatno zato jer se pizza masovno nudi u restoranima u njihovim, često malim, sredinama. Pizzu bi rado ponudili i svojim gostima, a iz nekih anketnih upitnika vidljivo je da se ona priprema i u roditeljskoj kući. Uzmemo li u obzir činjenicu da pizza zapravo može biti vrlo raznolika zbog svog nadjeva, pokazuje se da tinejdžeri također vole raznolikost i novitete. Kao što smo spomenuli, u Hrvatskoj se u svrhu promicanja turizma i gastronomije, unapređivanja uzgoja zdrave hrane, njegovanja tradicijske kulture, starih obrta i tome slično, održavaju brojne višednevne manifestacije u mnogim manjim i većim središtima po svim županijama. Ondje se, uz ostala kulturna i folklorna događanja i atrakcije, neizostavno može upoznati i kušati regionalna tradicionalna kuhinja.

Anketa je zapravo i pokazala da, unatoč manjkavoj naobrazbi o tradicionalnoj prehrani u školama i nepracticiranju takve kuhinje kod kuće, tinejdžeri ipak nisu pokazali posvemašnje

nepoznavanje regionalnih i mjesnih specijaliteta. Na primjer, svi anketirani učenici iz Istarske županije, premda su im omiljena jela pizza i pomfrit, pokazali su da poznaju regionalna jela svoga kraja, a ta bi jela ponudili i svojim gostima.

Ovakvo prihvaćanje tradicionalnih jela kod mladih govori da naponi turističkih djelatnika koji organiziraju turističko-gastronomске manifestacije nisu uzaludni, a također svjedoči i o otvorenosti mladih prema raznolikosti i novim okusima te o njihovoj sklonosti ka promjeni ukusa. Možemo, stoga, reći da je ovaj rad potvrda teze Claudea Fishlera iz članka «Food, Self and Identity» o postojanju svojevrsnog paradoksa kod «svejeda»: *s jedne strane, čovjek (kao svejed) potrebuje raznolikost i promjene u prehrani, sklon je iskušavanju novog, drugačijeg, a s druge strane, ponaša se oprezno, nepovjerljivo, konzervativno, rado birajući ono što dobro poznaje.*

BILJEŠKE:

- 1 Izlaganje sa skupa: 14th International Ethnological Food Research Conference, Basel and Vevey, sept. 30. – oct. 6. 2002. Veći dio teksta objavljen je na hrvatskom i engleskom jeziku 2003. u: Etnološka istraživanja 9, Zagreb, Etnografski muzej, str. 77-93
- 2 Dr. Nives Rittig Beljak bila je inicijator ovog rada i autorica etnološkog upitnika uvrštenog u istraživanje o prehranbenim navikama mladih u Hrvatskoj

LITERATURA:

1. Fischler, C. (1988) Food, Self and Identity, in: Social Science Information 27/2 (1988), pp.275-292
2. Gajdoš, J. (1998) Utvrđivanje prehranbenog statusa, modeliranje i optimiranje prehrane u učeničkim domovima, magistarski rad, Sveučilište u Zagrebu, Prehranbeno-biotehnološki fakultet
3. Gajdoš Kljusurić, J. (2002) Primjena neizrastog modeliranja i optimiranja u planiranju društvene prehrane, doktorski rad, Sveučilište u Zagrebu, Prehranbeno-biotehnološki fakultet

DODATAK

NADA MATIJAŠKO: PUT U ŠVICARSKU I NATRAG

(NESTLÉ – FONDATION ALIMENTARIUM, FOOD MUSEUM, VEVEY, ŠVICARSKA)

Međunarodno udruženje za etnologiju i folklor – SIEF (Société Internationale d'Ethnologie et de Folklore) ima nekoliko sekcija sa specifičnim tematskim djelovanjem, a jedna od njih je i Međunarodna komisija za etnološko istraživanje prehrane (International Commission for Ethnological Food Research). Od svog osnutka 1970. godine pa do danas Komisija je održala četrnaest međunarodnih Konferencija (International Ethnological Food Research Conference) u različitim državama Europe, a jedna je Konferencija održana i u Americi. Do izlaska ovog Podravnog zbornika iz tiska, 15. konferencija već će se održati u Dubrovniku od 27. rujna do 3. listopada 2004. godine. Zahvaljujući angažmanu organizatora Konferencije u Hrvatskoj, a to su Institut za etnologiju i folkloristiku u Zagrebu i Etnografski muzej u Zagrebu, pedesetak vrhunskih znanstvenika i stručnjaka iz europskih i svjetskih instituta, univerziteta i muzeja upoznat će Hrvatsku, Dubrovnik i njegovu okolicu te iznijeti svoja istraživanja na temu «Mediterranean Food and its Influences Abroad».



Jedna od izložbenih vitrina na temu opremanja stola.



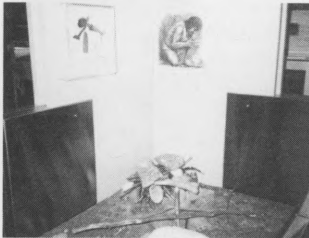
Suvremena izlađačka oprema i kompjutorski programi omogućuju upoznavanje razliĉitih audiovizualnih sadržaja.



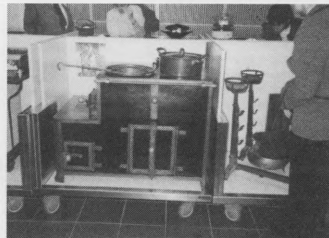
Kuhinja istovremeno ima upotrebnu i izložbenu funkciju.



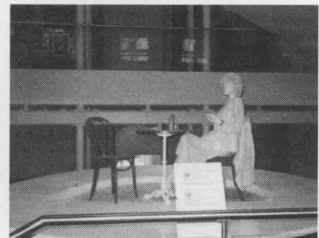
Jedan od primjera iskoristivosti površine zida za izlaganje muzejskih predmeta.



Ĉovjekovo korišćenje vatre za pripremanje hrane.



Pripremanje hrane može se vršiti i na pokretnim kolicima.



U velikom otvorenom prostoru postavljen je divovski tanjur.



Dojam supermarketa postignut je tako što se color fotografijama proizvoda prekrilo ĉitave zidove. Izabrani primjerci originalne ambalaže izloženi su samo u uskom prostoru između fotografija.

Objavljeno istraživanje bilo je, dakle, prilog hrvatskih etnologinja na 14. međunarodnoj konferenciji održanoj u Baselu i Veveyu 2002. godine. Bila je to izuzetna prigoda za stručno usavršavanje. Proputovati Švicarskom od Züricha i Basela pa do Veveya na Ženevskom jezeru bilo bi inspirativno za svakoga, ali imati prigodu upoznati znanstvenike iz čitave Europe i njihova etnološka istraživanja prehrane te posjetiti Alimentarium, najpoznatiji muzej prehrane, za mene je bilo osobito vrijedno. Budući da Alimentarium u Veveyu financira Nestlé (s pomoću zaklade, fonda utemeljenog 1980. godine), u Podravki su mi često govorili da taj Muzej «moram vidjeti». I bili su u pravu. No, nije mi namjera ovdje iznositi usporedbe. Nastajanje Podravkinog Muzeja prehrane na prijelazu sedamdesetih na osamdesete godine prošlog stoljeća imalo je svoj put, a želja «Podravkaša» da se za budućnost sačuvaju svjedočanstva o vlastitoj prošlosti i tradiciji bila je autonomna. Briga o tradiciji istinska je vrlina, ali i povlastica najuspješnijih.

Nakon tri dana boravka u Baselu, gradu s najstarijim švicarskim Univerzitetom, utemeljenim 1460. godine, nastavak Konferencije odvijao se u Veveyu. Na putu smo posjetili Muzej kruha u Echallensu, jedan od takozvanih «živih muzeja» u kojemu posjetitelji ne upoznaju samo povijest prerade žitarica, mlinarstva i pekarstva nego mogu aktivno sudjelovati u izradi pekarskih proizvoda. Različite pekarske proizvode na licu mjesta mogu kupiti i konzumirati. Nadalje, omogućen nam je posjet «Nestléovom Istraživačkom centru» nedaleko Lausanne, a potom i posjet jednom od vinskih podruma u živopisnom vinogradarskom kraju ponad Ženevskog jezera. Na poslijetku, poslijepodne i večer posljednjeg dana Konferencije, proveli smo u Alimentariumu.

Zapravo je sretna okolnost da sam Alimentarium posjetila tek u listopadu 2002. godine jer je on u lipnju 2002. svoja vrata otvorio posve preuređen. Postava, kakva je bila od 1985. do 2000., može se, doduše, i danas razgledati na drugom katu Muzeja kao poučan primjer muzeoloških rješenja na temu prezentacije hrane. Hrana je, naime, netipičan muzejski izložak: kvari se i mijenja boju. No, dok je prijašnji Alimentarium bio multidisciplinarnan, oslanjajući se uglavnom na tri znanstvene discipline, biologiju, etnologiju i povijest, novi je Alimentarium interdisciplinarnan u svakom od segmenata proučavanja prehrane na putu od proizvodnje do konzumacije hrane.

Zbog nastojanja da se što bolje udovolji potrebama posjetitelja, već u prizemlju Muzeja predstavljena su saznanja o načinima pripremanja hrane, opremi potrebnoj za tu svrhu, o načinima čuvanja hrane, različitim grupama namirnica i njihovoj ulozi u prehrani, a predstavljeni su i komparativni primjeri prehrane u različitim povijesnim razdobljima i različitim kulturama te problematizirane neke teme poput razdoblja gladi.

U kuhinji, koja je integralni dio stalne postave, posjetitelji svakodnevno mogu promatrati osoblje kuhinje koje, uz prezentaciju kuhanja, ujedno objašnjava kuharske tehnike i korištenje namirnica i daje informacije o povijesnom i etnološkom kontekstu jela te nutricionističkim vrijednosti obroka. Osoblje kuhinje je profesionalni tim kuhara koji vodi i kuharske radionice za posjetitelje. Radionice se održavaju u poslijepodnevnom terminima u trajanju od 45 minuta, plaćaju se neovisno o posjetu Muzeju, a za sudjelovanje se treba predbilježiti. Posjetitelji su oduševljeni tako stečenim iskustvom. Za animaciju djece postoji poseban odjel «Alimentarium Junior».

Na prvom katu novog Alimentariuma posjetitelje se, s jedne strane, vodi korak natrag ka načinima poljoprivredne i industrijske proizvodnje hrane i pribavljanju namirnica sakupljanjem, kupovinom na tržnicama, u trgovinama, u supermarketima, a s druge strane, korak naprijed ka konzumiranju hrane, odnosno saznanjima o procesima u ljudskom organizmu. Zgrada u kojoj se Muzej nalazi, građena je neposredno iza Prvog svjetskog rata i u njoj je bio prvi Nestléov ured.

Potpuno povijesni pristup, s izloženim svjedočanstvima o povijesti kompanije i njezinim proizvodima, zadržan je u takozvanoj «sobi Nestlé» na prvom katu zgrade.

Novi je Alimentarium opremljen suvremenom izlagačkom opremom. Osim fotografija, displaya i tekstova, posjetitelji koriste audiovizualne kompjutorske programe, predmete «za dodirivanje», interaktivne prezentacije i radionice, a mogu se čak i igrati koristeći muzejske objekte.

Sudionici Konferencije izuzetno su tople primljeni u Alimentariumu. Osim što je upriličen prijam kod direktora Muzeja, g. Martina R. Schärerera, ovdje je pripremljena i večera. Kustosica Muzeja predstavila je osoblje kuhinje te prije svakog jela dala detaljne informacije o etnografskom i povijesnom kontekstu jela. Stolovi su bili opremljeni suvremeno dizajniranim posuđem, ali je središnje mjesto svakog stola resio neki od predmeta iz muzejske zbirke. Za svakog je gosta pripremljen naročito kreiran jelovnik večere te ukras od povrća. Čak su i čaše, s apliciranim zaštitnim znakom Alimentariuma – zagriženom jabukom, svjedočile da se na ovom mjestu baš o svemu vodi briga do najsitnijih detalja.

Pored svega doista impresivnog što sam u Alimentariumu vidjela i doživjela možda je još najvažnije to što sam, unatoč velikim razlikama, još uvjerenija da Podravka svom Muzeju prehrane čuva kvalitetno jezgro muzejskih predmeta i dragocjeno vrelo podataka o proizvodnji hrane na našim prostorima, zbog čega bi on od malog regionalnog muzeja mogao prerasti u muzej s nadregionalnim, prepoznatljivim karakterom. Na ovom sam se švicarskom primjeru uvjerila kako je muzejsku djelatnost moguće usmjeriti u dobar edukativno-turistički posao.

sl. 1. Jedna od izložbenih vitrina na temu premanja stola.

sl. 2. Suvremena izlagačka oprema i kompjutorski programi omogućuju posjetiteljima upoznavanje različitih audiovizualnih sadržaja.

sl. 3. Kuhinja istovremeno ima upotrebnu i izložbenu funkciju.

sl. 4. Jedan od primjera iskoristivosti površine zida za izlaganje muzejskih predmeta.

sl. 5. Čovjekovo korištenje vatre za pripremanje hrane: od različitih tipova ognjišta do suvremenog štednjaka.

sl. 6. Izložci ove vrste nalaze se na pokretnim kolicima te se pripremanje hrane, po potrebi, može demonstrirati i u drugim dijelovima Muzeja.

sl. 7. U velikom otvorenom prostoru iznad recepcije postavljen je divovski tanjur. Objekti na tanjuru upućuju na sadržaj aktualne tematske (vremenski ograničene) izložbe.

sl. 8. Dojam supermarketa postignut je tako što se color fotografijama proizvoda prekrilo čitave zidove. Izabrani primjerci originalne ambalaže izloženi su samo u uskom prostoru između fotografija.