

Mediteranska hrana i njezini utjecaji bili su temom 15. međunarodnog skupa Povjerenstva za etnološko istraživanje prehrane, koji je održan u Dubrovniku 2004. godine. Sudionici iz devetnaest zemalja, uključujući i SAD i Japan, istraživali su teme Mediterana, mediteranske hrane i prehrane, kao i utjecaje na druge prehrabene sustave. Prepoznavanje mediteranskog jelovnika kao zdrave prehrane ili kulturni status pojedinih mediteranskih jela također je odredilo dio tema. Ovaj zbornik donosi 24 rada predstavljena na dubrovačkom skupu. Prvi je dio radova pokušao odrediti Mediteran kao prehrabenu zajednicu unatoč poteškoćama koje mogu imati zemljopisne ili demografske analize ovog područja. Nasuprot povijesnom konceptu stoji nov i još otvoren konstrukt Mediterana – Mediteran turističkih brošura, turista i nacionalnih jela. Ovaj teorijski pristup objašnjava Mediteran kao konstrukt koji postoji manje od sto godina. Ovakav razvoj omogućio je, prije svega, turizam i označavanje ove vrste prehrane zdravom. Zadnji se dio radova bavio namirnicama i/ili nadnacionalnim jelima koja potječu iz mediteranskog područja (kao pizza, kebab ili paella...).

Svako istraživanje kulture hrane nužno se, osim teme hrane, bavi i glađu. Od postavke da je gladovanje često prisutnije od jedenja, i da se u razdobljima gladi razvijaju domišljati načini preživljavanja, odnosno sustavi vrijednosti pojedine hrane, moguće je izvesti teorijsko promišljenje jedinstva širokog kulturnog područja Mediterana (Nives Rittig-Beljak). Nestašica hrane za veliki dio stanovništva, oduvijek prisutna i na Mediteranu, ujednačuje regionalne prehrabene razlike jer se prehrana okreće temeljnim namirnicama. Mnoštvo grahorica kao leća, bob ili slanutak, mnogo kruha, povrće i veoma malo hrane životinjskog porijekla (češće riba nego meso) temelji su siromašne i dugovječne prehrane (Mirjana Randić). Jedinstvo mediteranskog identiteta može se promatrati i na stolovima bogatih. Tako palenta, pogače ili brudet stoje nasuprot najprestižnijoj namirnici tartufu. Tanja Kocković pokazuje običaje i priče vezane uz tartufe, koji u isti sustav ukusa povezuju Hrvatsku, Francusku, Španjolsku i Italiju.

Veoma popularna *mediteranska prehrana* planetarno je prepoznata kao zdrava. Prehrana koja sadrži mnogo ribe, povrća i maslinovog ulja (uz neizostavni češnjak i peršin) danas se preporuča kao blagotvorna i moderna. Mediteranska prehrana tako ulazi na mnogo šire područje (primjer Velike Britanije i *Golog kuhara*, koji propagira maslinovo ulje, svježi bosiljak, ružmarin...). Ovakva slika međutim može stvoriti iluziju homogene slike mediteranskih kulinarskih tradicija. Konrad Köstlin pokazuje da je današnja slika mediteranske kuhinje proširena tek u zadnjih pedesetak godina. Turističke migracije u zemlje sunca i mora povezuju ugodna sjećanja uz kuhinje Italije, Grčke, Španjolske... I njih će turisti veoma rado oživjeti kod kuće (možda kupivši kuharicu kao suvenir). Povijesna pozadina današnje slike mediteranske zdrave hrane (Antonija Leda Matalas) je relativno nov koncept. Studija prehrane početkom 20. stoljeća pokazuje da je unos masnoća i namirnica životinjskog porijekla znatno manji od danas preporučenog. Današnji pojam sustava zdrave prehrane stvoren je 60-ih godina po uzoru na prehranu otoka Krete, stvorivši tako savršeni spoj zdravog i ukusnog.

Popularnost mediteranske kuhinje izvan Mediterana istražila je Kirsten Bertheau Nöklebye. Mediteranska je hrana vjerojatno najpopularnija i najmodernija hrana u Norveškoj. Maslinovo ulje, češnjak ili tjestenina tek su nedavno postali poznati na području Skandinavije. Za veliku su popularnost ove vrste prehrane u Norveškoj i za njezin ulazak u svakodnevne jelovnike prije svega zaslužni zdravstveni razlozi. Zanimljivo je stoga da je u dobnoj skupini iznad četrdeset,

Mediterranean Food, Concepts and Trends, Proceedings of the 5th International Ethnological Food Research Conference, Dubrovnik, 27 September – 3 October 2004, ed. Patricia Lysaght with Nives Rittig-Beljak, Institute of Ethnology and Folklore Research, Ethnographic Museum, Zagreb 2006., 350 str. (Biblioteka Nova etnografija)

uobičajeno tradicionalnoj o pitanjima prehrane, mediteranska prehrana iznimno lako prihvaćena.

Možda više od namirnica mediteransku kuhinju zastupaju neka slavna jela. Pizza, tjestenina, paella ili kebab na jelovniku su posvuda. Iako ponekad regionalna, ova jela označavaju međunarodno shvaćanje kulinarskog identeta Mediterana. Ova, kako ih nazivaju Frédéric Duhart i F. Xavier Medina, *kameleonska jela*, mogu se uvelike prilagoditi različitim podnebljima i ukusima. Tek je pizza na stolove Norvežana dovela origano, masline i pečene rajčice. Osim prilagodljivosti ova su jela ili jednostavna za pripremu ili se jedu kao brza hrana. Mobilnost hrane popularizirala je ovaj dio mediteranske hrane osobito među mladima u Njemačkoj (Silke Bartsch, Barbara Metfessel, Kirsten Schlegel-Matthies).

Također je zanimljiv primjer popularnosti mediteranske, u prvome redu talijanske kuhinje, u modernom Japanu. Rad Naota Minamija prihvaćanje ovakve prehrane objašnjava sličnostima dviju kulinarskih tradicija (tjestenina, mnogo ribe i svježeg povrća), otvorenošću japanske kuhinje, kao i televiziji i živahnom izdavaštvu.

Osim diljem Europe mediteranska je hrana putovala i prema Americi. Udaljena od domovine hrana se pokazuje kao jedna od tradicija koje se rado održavaju (posebno svečana blagdanska jela), iako joj se, naravno, pridružuju običaji nove domovine. Ova *kreolizacija* tradicionalnih prehrambenih sustava tako utječe na stvaranje novih prehrambenih sustava, koji se sve češće u znanstvenome diskursu nazivaju etničkim kuhinjama. Osim novih sustava koji tako nastaju, nove se namirnice i jela priključuju svakodnevnim jelovnicima nove domovine (*Tabbouleh u Oklahomi*, Adelia Hanson), što je najviši stupanj prihvaćanja tuđih prehrambenih navika.

Zbornik, kao i skup, zaokružuju povijesne teme hrane i Mediterana. Procesi prožimanja i utjecaja prehrambenih navika Europljana postoje već stoljećima. Radovi na skupu obrađivali su teme iz Poljske, Latvije, Rusije, Mađarske... Svi su radovi pokazali polagano udomaćivanje jedenja i pijenja na *mediteranski način*. Ovaj, većinom talijanski, prehrambeni model ulazio je u ostatak Europe preko bračnih veza vladara, trgovinom ili ratovima. Začini i agrumi među prvima su upotrebljavani diljem Europe, i tada začudo shvaćani kao zdravi (šećer i slatko smatrano je lijekom za mnoge bolesti).

Koncepti i trendovi upućuju na kulturne, povijesne i moderne postavke, zapravo nejasnog, konstrukta mediteranske prehrane. Koliko je jasna predodžba mediteranske hrane izvan područja Mediterana, toliko su zapravo prisutne raznolike kulinarske prakse. Čini se da je mediteranski jelovnik (dominantno talijanski) kanoniziran tek u područjima na koja je uvezen, a simbolična izvanjska slika postala je *jedinstveni* gastronomski identitet Mediterana.

Jelena IVANIŠEVIĆ

Frédéric Duhart, Le chocolat au Pays Basque (XVII^e-XXI^e siècle), De Bayonne à Oñati, Elkar, Bayonne 2006., 168 str.

Prema astečkoj predaji prve je sjemenke kakaovca na zemlju donio rajski vrtlar u tropsku Ameriku jer je tamošnja klima dovoljno topla i vlažna da bi sjemenke proklijale. Kolumbo je, uz razne začine, otkrio i tajanstveno drvo te ga pažljivo ponio sa

sobom u Španjolsku. Susretom staroga i novoga svijeta, kakaovca i šećera, nastaje čokolada. U početku je, naravno, bila iznimno skupa i ekskluzivna poslastica, no s industrijskom revolucijom i masovnom proizvodnjom postaje pristupačnom sve širem sloju ljudi da bi u drugoj polovici dvadesetoga stoljeća mliječna čokolada postala sinonimom dječjeg deserta ili darka za djecu, ali i nezdrave namirnice koja deblja i koju valja izbjegavati. Međutim, posljednjih se godina gorka čokolada, dakle ona s visokim udjelom kakaa, vraća "na velika vrata". Nutricionisti ističu visoku razinu antioksidansa u kakau, kuhari rabe čokoladu i u umacima za meso, a police trgovina su preplavljene čokoladama razvrstanim po udjelu kakaa, namirnicama s kojima su miješane (od "uobičajenih" lješnjaka i badema preko agruma pa sve