

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

do donedavno nezamislivih čilija i papra) te zemlji podrijetla. No, osim nutricionističkom, kulinarskom i prehrambeno-potrošačkom temom, čokolada postaje i predmetom brojnih povijesnih i etnoloških knjiga i rasprava.

Knjiga mladoga povjesničara i kulturnoga antropologa Frédéricica Duharta *Čokolada u Baskiji (XVII.-XXI. st.), Od Bayonna do Oñatija*, prikaz je kulture čokolade i čokoladarstva u Baskiji. Autor je i sam Bask, a baskijska je povijesno-prehrambena kultura središte njegova znanstvenog interesa. U toj kulturi čokolada zauzima posebno mjesto. Naime upravo je Bayonne, glavni grad Baskije, prvi grad u Francuskoj u kojemu se počela proizvoditi čokolada. Svoju titulu čokoladarske prijestolnice Francuske zadržao je sve do danas. Autor, međutim, napominje da ne postoji jedna, već dvije povijesti čokolade u Baskiji: ona o postupnoj integraciji čokolade u lokalni prehrambeni krajolik i ona o razvoju baskijske čokoladarske industrije. One se, dakako, vrlo često miješaju, no ipak se i prilično razlikuju. Te dvije povijesti istodobno su i zajedničkom temom i razdjelnicom ove knjige. Stoga se ova knjiga čita kao monografija o čokoladi u Baskiji i baskijskoj čokoladi, ali se i svako od četiriju tematskih poglavlja može čitati kao poseban esej: *Podrijetlo i sudbina čokolade u Baskiji; Umijeće čokoladarstva u Baskiji; Okusi baskijske čokolade; O porabama čokolade u Baskiji*.

Priču o počecima čokolade u Baskiji nužno valja razdvojiti na dvije: onu o španjolskoj Baskiji južno od rijeke Bidassoa, i onu o sjevernoj, francuskoj Baskiji, gdje se nalazi i Bayonne. Autor je u svojem istraživanju obuhvatio cijelu Baskiju, dakle i njezin španjolski i francuski dio, ali kad govori o sličnostima ili razlikama u njihovim čokoladarskim tradicijama, ne naziva ih španjolskom i francuskom, već samo sjevernom i južnom Baskijom. Usporedno s ugledom baskijske, osobito bayonske čokolade, razvijala se u sjevernoj Baskiji i priča o povijesti čokolade te dosegla gotovo razinu predaje. Autor stoga ne istražuje samo povijest čokolade u Baskiji nego i povijest povijesti čokolade iz Bayonnea.

Govoreći o rasprostranjenosti čokolade, Duhart se vodi sociološkim kriterijem te razlikuje konzumacijske običaje i navike u gradovima te u provinciji. No kad mu je temom prepoznavanje i priznavanje baskijskih čokolada, kriterij je nužno opet zemljopisni te govori o ugledu bayonskoga čokoladarstva i o dobrim čokoladama južne Baskije.

Osim po samoj čokoladi Baskija je, pogotovo francuska, znana i po svome čokoladarskom obrtu. Umijeće pripravljanja čokolade u Bayonne su donijeli španjolski i portugalski Židovi. Oni su prvi u Europi naučili raditi čokoladu jer su poznavali orijentalne začine i nebrojene mogućnosti njihova slaganja. Razvoj samoga obrta autor je podijelio u tri logična razdoblja. Prvo obuhvaća najranije doba, od 17. stoljeća, kad bježeći pred inkvizicijom dolaze Židovi, do uspostave slavnoga čeha čokoladara u 18. stoljeću (iz kojeg su domaći obrtnici elegantno isključili Židove). Sljedeće se bavi tehničkom revolucijom, mehanizacijom te propadanjem mnogih obiteljskih obrta zbog rastuće industrijalizacije. Na kraju se autor bavi suvremenim baskijskim čokoladarstvom te predstavlja današnje proizvođače i sedam do danas preživjelih obiteljskih obrta, pripadnika drevnoga čeha.

Duhart, ne samo kao znanstvenik već i kao iskreni čokoladoljubac, iscrpno pripovijeda o okusima baskijske čokolade, ne zaboravljajući ni klasičnu jednostavnost gorke čokolade ni suvremenu kreativnost u stvaranju novih okusa. On priča o kakau i njegovim putovima, o znanosti doziranja te o čistoći šećera.

Posljednje poglavlje govori o raznim i različitim porabama čokolade u Baskiji. Posebna je pozornost dana umijeću pijenja čokolade jer je napitak najstariji (a istodobno i najjednostavniji) način pripreme i konzumacije čokolade. Spominje se čokolada i kao hrana za djecu, ali i kao hrana za ljubavnike. Iznimno je zanimljiv dio o čokoladi kao lijeku – od čokolade u klasičnom liječenju pa do njezinih današnjih, "priznatih" vrhina. Autor poglavlje zaključuje stranicama o čokoladi kao baštini, i opet razlikujući Bayonne i njegovu čokoladu te čokoladu kao baštinu u južnoj Baskiji.

Iznoseći povijest i povijesti čokolade u Baskiji, autor je prikazao i objasnio tradiciju čokoladarstva u Baskiji, načine porabe i proizvodnje, ugled baskijske čokolade te značenje što ga čokolada ima u baskijskoj kulturi. Dotaknuo se i suvremene turističke ponude koja uključuje i godišnji festival koji se u danima oko Velike Gospe održava u Bayonneu, kad pod pokroviteljstvom Académie du Chocolat, udruge čija je zadaća promocija bayonske čokolade, obrtnici pripravljaју čokoladu ispred svojih trgovina te je nude prolaznicima.

Ali ova knjiga nije samo kulturnoantropološka analiza mladoga znanstvenika, ona je i povijesno i gurmansko putovanje jednoga čokoladoljupca po sedam baskijskih pokrajina s obiju strana granice. A Baskija nije tek autorov rodni kraj, pa stoga i odabran za prikaz lokalnih prehrambenih navika, jer čokolada u Baskiji nije samo jedan od prehrambenih proizvoda, grana industrije ili dio turističke ponude, ona je važan dio identiteta zemlje. Baskija nam se u ovoj na znanstvenim istraživanjima utemeljenoj knjizi otkriva kao srce europske čokolade i prepoznajemo da je povijest čokolade u Europi neodvojiva od Baskije kao što je i Baskija neodvojiva od čokolade.

Lucija ŠIKIĆ

Food Culture in Spain, Greenwood Press, Westport, Connecticut - London 2005., 369 str.

Knjiga *Kultura prehrane u Španjolskoj* dio je niza knjiga naziva *Kultura prehrane diljem svijeta* urednika Kena Albale, koja osim španjolske kulture prehrane, u pojedinačnim izdanjima, obrađuje još

dvananaest regija. Albala primjećuje da je istraživanje kulture prehrane dovoljno sazrijelo kao znanstvena disciplina te smatra da se ovim nizom to i potvrđuje. Iako je većina knjiga iz niza vezana uz nacionalnu kulturu prehrane (Japan, Indija, Italija, Velika Britanija, Meksiko, Francuska, Karibi), nekoliko ih se vezuje uz određena područja. Pa tako jedna od knjiga obrađuje područje Bliskog i Srednjeg istoka i sjeverne Afrike, druga pak područje Rusije i Središnje Azije, zatim u sljedećem tomu posebno je obrađeno područje Južne Amerike, a posebno područje srednje Afrike. Prva knjiga u seriji izdana je 2003. godine (*Kultura prehrane u Japanu*), a posljednja 2006. (*Kultura prehrane u Francuskoj*). Svaka knjiga u nizu slijedi isti oblik i obradu sadržaja.

To vrijedi i za predstavljanu knjigu *Kultura prehrane u Španjolskoj*. Autor knjige F. Xavier Medina je uspio iz bogate građe o španjolskoj kulturi prehrane izdvojiti najbitnije činjenice i vješto ih uklopiti u zadani oblik niza. O jelima i pićima u Španjolskoj progovara iz kulturološke perspektive, a pritom ne zanemaruje povijest pojedine pojave (namirnice, jela, pića ili začina) niti njezino sadašnje stanje.

Na samome se početku knjige, nalazi vremenska lenta s važnim datumima vezanima uz razvoj kulture prehrane u Španjolskoj. U uvodnome dijelu autor objašnjava položaj Španjolske u europsko-mediteranskom kontekstu i u zemljopisnom i u povijesno-političkom smislu. U prvome poglavlju daje povijesni pregled razvoja nacionalne kuhinje od prehistorije do 20. stoljeća. U istom poglavlju autor objašnjava zemljopisni i klimatski utjecaj na poljoprivredu i gospodarstvo koji su izravno utjecali na oblikovanje specifične španjolske kulinarske kulture. U drugome dijelu autor obrađuje pića i osnovne prehrambene namirnice poput kruha, mesa, mliječnih proizvoda, voća i povrća i začina s posebnim naglaskom na njihovu uporabu u španjolskoj kuhinji. U idućem poglavlju autor se osvrće na specifične načine pripreme pojedinih namirnica karakterističnih za španjolsku kulturu, a u nastavku knjige obrađuje španjolsku kuhinju prema regijama. Nadalje, u posebnom poglavlju autor obrađuje restorane, gostionice i druge oblike ugostiteljskog profila u kojima se poslužuju hrana i piće. Jedna je cjelina posvećena jelima u posebnim prilikama kao što su običaji godišnjeg ciklusa vezani uz vjerske blagdane te običaji životnog ciklusa od kojih autor izdvaja vjenčanja i sprovode.