

Virginiji, u organizaciji Međunarodnog povjerenstva za etnološko istraživanje prehrane. Naime, u spomenutom se zborniku također istražuju prakse pijenja u raznolikim zajednicama i društvima iz antropološke i kulturološke perspektive, dok je prikazani zbornik Thomasa M. Wilsona usredotočen na kulture pijenja alkoholnih pića.

Melanija BELAJ

Mirjana Randić, Nives Rittig-Beljak, Svijet hrane u Hrvatskoj = The world of food in Croatia, Etnografski muzej, Zagreb, 2007., 180 str.



Činjenica da je hrana univerzalna i fundamentalna tema koja pripada svakodnevnici i sferi *običnog* dugo ju je držala podalje od znanstvenog interesa. Tek u drugoj polovici 20. stoljeća postaje velika znanstvena tema. Iako postoji nekoliko specijaliziranih muzeja prehrane (kao *Alimentarium* u švicarskom gradu Veveyu ili *Muzej prehrane Podravka* u Koprivnici), hrana veoma rijetko nalazi svoje mjesto u muzejskom postavu. Vizualizacija hrane u muzeju složen je problem zbog toga što se postavlja pitanje koji su najpogodniji načini njezina predstavljanja. Može li se predstaviti samo u svom vizualnom dijelu, a zanemariti olfaktivni? Mora li se nužno hrana (jelo) predstaviti realistički ili se može prikazati uz pomoć konteksta (prostor u kojem se kuha, jede, pribor i namirnice...)? Svjesne svih tih zamki, autorice izložbe Mirjana Randić i Nives Rittig-Beljak u samom se uvodu kataloga ograđuju od "svih očekivanja u smislu opće inventure hrvatskih jela kroz stoljeća". Autorice su odabrale "povijesne prehrabene bljeskove" koji mogu naznačiti povijesni razvoj prehrane i prehrabnenih navika. Te "velike gozbe" prijelomni su trenuci oblikovanja prehrabnenog identiteta. Tekstovi kataloga tematski prate i nadopunjuju tematske cjeline predstavljene na izložbi, funkcionirajući kao dodatno objašnjenje odabranih povijesnih »gozbi«.

Prvu veliku gozbu predstavljat će neolitički nalazi iz doba vučedolske kulture, a žlica, vilica i tanjur svjedoče o počecima čovjekove uljuđenosti. Proći će dugo razdoblje do druge velike gozbe. *Cena Trimalchionis* jedini je sačuvan opis neke rimske gozbe. Tekst Nives Rittig-Beljak "Minijatura iz rimskog vremena" bavi se *Trogirskim kodeksom*, u kojem se nalazi ulomak Petronijeva *Satiricon*. Taj slučajni nalaz potaknuo je promišljanja složenog odnosa koji su Hrvati izgradili sa starosjedilačkim romanskim stanovništvom. Izravan dodir s razvijenom (baštinjenom i preuzetom) kulturom omogućava pretpostavku o kontinuitetu prehrabnenih navika. Sačuvani dokazi govore o stolovima bogatih i rafiniranih, svečanim stolovima, tako da se uglavnom sačuvao spomen o hrani koja nije pripadala ni svakodnevnici, a ni većini stanovnika.

"Veli obedi", koje je Nives Rittig-Beljak opisala u tekstu "Hrvatske bratovštine", opet hranu pokazuju u takvu okviru. Obveza je svake bratovštine jednom godišnje prirediti "veli obed", gozbu za sve članove. Ovaj svečani, zajednički obrok govori u prilog kontinuitetu shvaćanja važnosti zajedničkog blagovanja još od doba ranokršćanskih agapa, gozbi bratske ljubavi koje su brisale razlike između siromašne i bogate *braće*.

Treći i najveći dio kataloga tekst je Mirjane Randić "Hrvatska regionalna kuhinja", koji opisuje veliku raznolikost i bezbroj varijacija elemenata prehrabene kulture. Od kraja 19. stoljeća možemo pratiti radove koji se bave hranom, ali samo u okviru njezine uloge u godišnjem ili životnom običajnom ciklusu. S obzirom na osnovne namirnice i jednostavna jela autorica Hrvatsku dijeli na četiri regije. Opisujući svaku regiju, čije su osnovne prehrabene značajke opisane u uvodu, autorica po jedno poglavlje posvećuje manjim prehrabnim sustavim i njihovim posebnostima. Nizinska je Hrvatska podijeljena na područja Međimurja, Podravine, Hrvatskog zagorja te Slavoniju, Baranju i Srijem. Zajednička im je upotreba svinjske masti, bučinog ulja, obilje mlijeka i mliječnih preradevina. Najčešće meso je svinjetina ili perad. Glavni su začini vrhnje (gotovo da nema slanog ili slatkog jela u kojemu ga nema) i crvena paprika. Središnjoj Hrvatskoj pripadaju Zagrebačka okolica, Pokupje, Moslavina i Posavina te Žumberak. Ova su područja očuvala mnoge stare kulinarske prakse. Obilježja ove prehrane su arhaične vrste žita, uzgoj peradi, obilje mlijeka i mliječnih preradevina, te mnogo riječne ribe. Gorsku Hrvatsku čine Lika i Gorski kotar te područje Dalmatinskog zaleđa. Ovim je regijama zajednička stalna nestašica vode i nedostatak obrađive zemlje. Osnovne namirnice su kukuruz, krumpir, kupus, a ovčarstvo i govedarstvo omogućavali su mnogo mliječnih preradevina. Primorska Hrvatska pripada širem mediteranskom prehrabnom okviru. Osnovna masnoća je maslinovo ulje, jede se mnogo ribe, zelenog povrća i grahorica. Iako cijelo Jadransko područje konzumira vrlo malo kruha, izražena je sklonost prema prepečenom trajnom kruhu *baškotu*, *paškotu*, *baskotinu*, *šnjatama*, koje su žene pripremale muževima pomorcima i ribarima.

Zadnji dio kataloga posvećen je pisanoj baštini o hrani. Početak hrvatske literature o kuhanju je rukopisna kuharica Nikole Zrinjskog. *Umijeće kuhanja u baroku* iščitano iz ove, na mađarskom pisane, kuharice govori o pripadnosti ovog dvora zajedničkoj europskoj prehrabenoj kulturi. Važna činjenica na koju nas Nives Rittig-Beljak upućuje je mnogojezičnost barokne kuhinje, u kojoj se njemački, hrvatski ili mađarski jezik rabio već prema potrebi. U okvir baroka također pripada i *Gazophylacium*, objavljen 1740., koji se odnosi na razdoblje prije udomačenja kukuruza i krumpira. Ovaj je rječnik važan dio razvoja hrvatske kulinarske terminologije, između ostaloga i stoga što se navala germanizama dogodila poslije Belostenčeva doba. Katalog završava tekstem "Hrvatske tiskane kuharice" Nives Rittig-Beljak, koji tragom hrvatskih tiskanih kuharica slijedi različite prakse koje su oblikovale srednjoeuropsku kuhinju, kuhinju brojnih udomačenih jela, budući da "je o autohtonosti jela teško govoriti bez spekulacije".

Ovaj katalog dobro nadopunjuje izložbu *Svijet hrane u Hrvatskoj*. Njegova je uloga dopuniti priču izložbe, zaobilazeći problem vizualizacije hrane u muzeju. Tekstovi u katalogu zaokružuju izložbu kao stručno vodstvo ili komentar, ali funkcioniraju i kao zanimljivo samostalno štivo za sve one koje zanima kultura i tradicija hrvatskoga stola.

Jelena IVANIŠEVIĆ