

Frédéric Duhart, Du monde à l'assiette. Mythologies alimentaires, Éditions Dilecta, Pariz 2007., 176 str.



Kebab u Meksiku, *Kinder Pingvi šnite* na Dolcu, sushi ili šunka posvuda. Prehrambena kultura i kultura hrane te njihove mijene glavnom su preokupacijom i odrednicom nove knjige francuskoga kulturnog antropologa Frédérica Duharta. *Od svijeta ka tanjuru. Mitologije hrane* dvadeset šest je priča o hrani, dvadeset šest portreta raznih jela. Predstavljajući nam jela i njihove inačice od Meksika i Argentine preko Zagreba pa do njegove rodne Francuske i Španjolske, autor u središte svoga zanimanja stavlja dinamiku hrane i prehrambene kulture. Uvođenje novih jela i recepata u domaće kuhinje, veze između staroga i novoga svijeta nakon otkrića Amerike, utjecaj mode, promjene ukusa – pitanja su kojima se bavi i na kojima inzistira ova knjiga.

Prva priča, *O prehrambenim krajolicima*, istodobno je uvodna i programatska. U njoj autor razvija koncept prehrambenog krajolika kao načina razmatranja prehrambene kulture i njezine dinamike. Svaki je prehrambeni krajolik neodvojiv od čovjeka, pojedinca koji više-manje poznaje gotovo sve proizvode koje čine taj krajolik. To ne znači da ih on sve voli, ali ih (pre)poznaje kao dio svoje prehrambene kulture. Autor to dočarava primjerom sendviča s maslacem i šunkom: on zna da je to vrlo francuski i tipično francuski sendvič, zna točno kako i od čega se radi i preporučio bi ga svakom turistu koji želi pojesti francuski sendvič, ali ga on sam baš i ne voli.

Priče o jelima i portreti jela koja slijede iz raznih su razloga, katkad slučajnih, postale predmetom autorove ljudske i znanstvene znatiželje. Govore o nacionalnim jelima, o njihovim prilagodabama u stranim zemljama, o nevjerojatoj raširenosti i sposobnosti adaptacije pizze i hamburgera, o francuskim specijalitetima poput pačje paštete ili palačinki (*crêpes*), o povijesti i povijestima šunke... Valja istaknuti da su priče koje nam priča u knjizi te fotografije kojima ih dokumentira velikim dijelom nastajale na autorovim putovanjima. Tako je u Meksiku pronašao kebab, lubanju od čokolade te sliku Majke Božje među pilićima u mesnici, a u Čileu Sacher-tortu, koju je tamo u svojoj slastičarnici počeo pripremati i prodavati useljenik iz Düsseldorfa.

Nama su posebno zanimljiva dva poglavlja inspirirana Duhartovim posjetom Zagrebu. U Hrvatskoj je autor prvi put bio 2004. godine kao sudionik na kongresu o mediteranskoj prehrani u Dubrovniku, a u proljeće 2005. je, potaknut upravo boravkom u Dubrovniku, nekoliko dana proveo u Zagrebu. Prva priča nastala u Zagrebu jest ona o kukuruznome kruhu, takozvanom *kurušnjaku*, čiju fotografiju s tržnice na Britancu nalazimo među spomenutim egzotičnim slikovnim priložima u sredini knjige. Autor priča o povijesti kukuruza u ovim krajevima te o tradiciji kukuruznih jela u Hrvatskoj pa uz *kurušnjak* navodi i žgance, odnosno palentu ili puru, pri čemu dobro razlikuje koji se naziv rabi u pojedinim dijelovima Hrvatske. Druga je priča priča o kolaču koji mu je svojim imenom zagolicao maštu. Riječ je o *Kinder Pingvi šnitama*, koje autor pronalazi u slastičarnici na Dolcu. Nakon što je doznao da u Hrvatskoj postoje brojni recepti za razne udomaćene verzije "industrijskih" slastica poput *Kinder-torte* ili *Jaffa-šnita*, pita se autor hoće li, možda, jednoga dana i takvi kolači postati gurmanskim specijalitetom i znakom Hrvatske kao što su to danas travarica ili kulen, jer

"kulinarska se baština stvara svakodnevno". Pitanje je više zgodnom, ludičkom opaskom jer su spomenute slastice ipak samo domaći danak suvremenoj industrijskoj modi, s kojom će vjerojatno i otići.

U ovoj se knjizi nalaze svi "klasici" našeg suvremenog prehrambenog krajolika kao i jela čija imena i gurmanima zvuče egzotično, ali sva nam govore ponešto o našem svijetu i društvu, o povijesti ili aktualnosti, o modi, o mijenama identiteta i globalizaciji. *Od svijeta ka tanjuru: Mitologije hrane* poziva nas i potiče na drukčiji pogled na pehrambeni modernizam.

Lucija ŠIKIĆ



Maja Godina-Golija, Prehrambeni pojmovnik za mlade, Aristej, Ljubljana 2006., 127 str. (Zbirka Pojmovnici, knj. 5)

Peti naslov u biblioteci *Pojmovnici za mlade*, nakon *Kazališnog*, *Logičkog*, *Etičkog* i *Filmskog*, *Prehrambeni je pojmovnik* etnologinje Maje Godine-Golije. Iako je slijed pojmovnika pomalo nejasan, ideja je urednika ovih publikacija vjerojatno bila približiti čitateljima popularne i kulturno znanstvene teme u formi koja se već pokazala veoma uspješnom. Ovaj bi naslov jednako tako mogao naći svoje mjesto u biblioteci *Za početnike* ili *Za neznalice*. *Prehrambeni pojmovnik za mlade* jednostavno je pisana i duhovito ilustrirana knjiga kojoj je cilj mladima, ne nužno djeci, ponuditi pregled povijesti prehrane i prehrambenih navika i pokušati objasniti konstrukt slovenske kuhinje, koja je, kao i Hrvatska, podijeljena između sjevera i juga, planina i mora.

Autorica počinje od prapovijesti i onodobne skromne prehrane, da bi tako dala početnu točku razvoja prehrane kao razvoja civilizacije. "Sirovo, kuhano, pečeno" donosi nam priču od prehrani od početaka. Osnovu prehrane činile su mahunarke i žitarice, a udjel mesa na jelovniku ovisio je od, uvijek nesigurnog, lova. Ovaj će se omjer osnovnih namirnica zadržati gotovo do početka 20. stoljeća. Prehrana prapovijesti također je jedno od rijetkih razdoblje kada je prehrana relativno društveno nediferencirana. Kasniji povijesni tragovi koji se mogu pratiti bit će uglavnom vezani uz stolove bogatih i pismenih. Ipak bilo bi netočno reći da razvijena i sofisticirana kultura prehrane antičke Grčke i Rima nije utjecala na kulturu stola i ukusa svih društvenih slojeva.

Iduće veliko razdoblje kulinarske kulture Maja Godina-Golija opisuje u poglavlju "Pisani srednji vijek". Za većinu mračni bi se srednji vijek mogao nazvati i gladnim srednjim vijekom. Prehrana većine stanovništva bila je jednolična i ovisila je o sezonskim proizvodima. S druge strane procvat trgovine začinima s Istoka govori nam da je za bogate srednji vijek bio miomirisana i raskošna. Raznolika prehrana uključivala je gotovo sve što je letilo, hodalo i plivalo, a jela su često doradivana do neprepoznatljivosti. Doprinos srednjeg vijeka današnjem stolu su kultiviranje i češća uporaba voća, izum pečenja rakije i proširivanje područja na kojima se proizvode alkoholna pića (vino, pivo, mošt i medovača), ali i prvi priručnici o