

PRIKAZ

MEDITERRANEAN FOOD

Concepts and Trends

Proceedings of the 15th International Ethnological Food Research Conference, Dubrovnik, 27 September - 3 October, 2004., ur. Patricia Lysaght, Nives Rittig-Beljak, Biblioteka Nova etnografija, Zagreb, 2006., 350 str.

Ova knjiga je zbornik radova s 15. skupa Međunarodnog povjerenstva za etnološko istraživanje prehrane održanom u Dubrovniku, u Hrvatskoj, 2004. godine. Tema skupa bila je "Mediteranska prehrana. Koncepti i trendovi". Skupu su prisustvovali sudionici iz devetnaest zemalja, uglavnom europskih, ali i iz Sjedinjenih Američkih Država i Japana. Kao što je i sama urednica zbornika i predsjednica Međunarodnog povjerenstva za etnološko istraživanje prehrane Patricia Lysaght primijetila u uvodnome dijelu zbornika, tema "mediteranske prehrane" bila je i više nego prigodna s obzirom na mjesto održavanja konferencije. Suorganizatori i domaćini skupa bili su Institut za etnologiju i folkloristiku i Etnografski muzej iz Zagreba. Skup je trajao pet dana unutar kojih je bilo raspoređeno dvadeset osam izlaganja. Osim skupa, sudionici su posjetili otok Korčulu te Mali Ston i Konavle.

Sudionici su temi pristupili s različitih teorijskih stajališta. Zbornik je prema tome kako je obrađena zadana tema podijeljen u pet dijelova.

U prvome su dijelu okupljeni radovi hrvatskih te jedne slovenske etnologinje, a promišljaju stupanj prehrambenog i kulinarskog zajedništva u mediteranskom području u prošlosti i sadašnjosti. U svome radu Nives Rittig Beljak raspravlja o temeljnim vrijednostima i principima prehrane u jadranskom priobalju, ističući pritom kako uporište o zajedničkom modelu prehrane valja potražiti u dijelu prehrambenog identiteta Mediterana i to u onom jednostavne, siromašne prehrane. Mirjana Randić je u svome tekstu istaknula tipične značajke mediteranske kulture prehrane na otocima hrvatskoga dijela Jadrana. U radu se također osvrnula i na utjecaj mediteranske prehrane na kuhinju kontinentalne Hrvatske te to pokazala na primjeru jela od bakalara koje ona smatra simbolom "tihog otpora pučanstva komunističkim političkim sugestijama poslije Drugoga svjetskog rata". Slijedi rad Zrinke Režić Tolj, koja piše o *mantali*, tradicionalnoj konavoskoj slastici od ukuhanog mošta, a koja svoje podrijetlo također pronalazi u mediteranskom krugu. Nadalje, Tanja Kocković obrađuje temu tartufarstva u Istri, u kojoj su tartufi jedna od bitnih značajki gastronomskog identiteta. Slovenska etnologinja Maja Godina-Golija piše o utjecaju mediteranske prehrane na slovenske prehrambene navike.

Drugi dio zbornika čine tri rada, koja analiziraju sadašnje percepcije Mediterana kao integrirane kulturne i prehrambene regije, sugerirajući da su takvi stavovi nastali re-

lativno nedavno kao odgovor na masovni turizam, globalni stil života i dijetetske trendove. Pa tako Konrad Köstlin smatra kako je pojam "mediteranske kuhinje" rezultat vizije Mediterana u posjetitelja koji dolaze iz sjevernih dijelova Europe te, potkrijepljen povijesnom dokumentacijom, ističe kako je ta kuhinja doživjela novo vrednovanje tek nakon Drugoga svjetskog rata. Antonia-Leda Matalas daje uvid u povijesnu pozadinu mediteranske prehrane, točnije mediteranske dijeta, a Kristen Bertheau Nöklebye u svome članku istražuje kako je došlo do širenja utjecaja mediteranske prehrane u Norveškoj.

U dijelovima što slijede obrađuje se utjecaj mediteranskog načina prehrane na kuhinje diljem svijeta – ostale europske zemlje koje nisu geografski vezane uz prostor Mediterana, Sjedinjene Američke Države i Japana. U trećem dijelu zbornika obrađena su jela koja potječu iz mediteranskog prostora: pizza, paella te razne vrste tjestenina. Četvrti dio okupio je nekoliko radova koji se bave utjecajem mediteranske kuhinje na prostoru SAD-a te jedan rad o talijanskoj kuhinji u modernom Japanu. Posljednji dio zbornika sadrži radove okupljene oko teme povijesne rasprostranjenosti mediteranske prehrane.

Zbornik je pisan na engleskome jeziku, a poslije svakoga teksta je sažetak na hrvatskom i jeziku zemlje autora teksta. Oblikovanje korica u boji maslinova ulja i grančicom masline u gornjem rubu također je sjajno prilagođen temi o kojoj je u knjizi riječ. Jelo restorana seljačkog domaćinstva "Mate" iz Pupnata na Korčuli priložen na početku knjige svojevrsni je uvodnik u zbornik, ali i prigodna ilustracija tekstovima što slijede.

Melanija Belaj