

## Vizualizacija hrane u muzeju – hrana kao muzejski izložak Muzejski eksponati s pozitivnim vizualnim efektom u stalnom postavu

*U Muzeju "Staro selo" Kumrovec postavljena je još 1985. godine stalna izložba "Zagorska svadba" s prikazom ugođaja kuće u kojoj se sprema svadbeno veselje. Uz prikaz kićenja kuće i mobilijara vrpčama i cvijećem od krep-papira, pozornost privlače realistički izrađeni odljevi svećane tradicijske hrane. Pečeni odojak, purice s mlincima, salate od cikle, graha, krastavaca, zelene salate lijevani su u gipsu te potom oslikavani i zaštićivani odgovarajućim lakovima. Istom tehnikom rađeni su pšenični i kukuruzni kruh, kuglof, orehnjača, makovnjača, mliječna pogača i kolač u obliku srca namijenjen mladencima. Pileći ujušak ajngemahtes, i žganci s mlijekom koje su obično jela djeca odljeveni su u obojanoj silikonskoj gumi. Postavljen svadbeni stol s realistički modeliranim odljevcima posjetiteljima odašilje pozitivne vizualne efekte tematskog prikaza muzejskog postava „Zagorska svadba“.*

Ključne riječi: vizualizacija, hrana, odljev, svadba

**P**red sam kraj rekonstrukcije *hiže mazanke*, eklatantnog primjerka autohtonoga pučkog graditeljstva Hrvatskoga zagorja, valjalo je, u tada strogo određenoj formi, izraditi scenarij stalnoga izložbenog postava naslovljenog „Zagorska svadba“. Scenarij je izrađen na temelju sažetih terenskih istraživanja o tradicijskim svadbenim jelima u Kumrovcu i desetak sela i zaselaka u okolici provedenih ranih osamdesetih godina prošlog stoljeća. Kasnije je scenarij verificiran komentarima stručnjaka iz nekoliko kulturnih ustanova Hrvatske i nekadašnje Jugoslavije. S obzirom na činjenicu da je to bilo doba čestih otkupa

ekspozicija, rekonstrukcije i restauracije objekata najstarijeg dijela Kumrovca, stalni muzejski postavi uređivani su tempom obnove svake pojedine stambene i gospodarske zgrade. Upravo je tako bilo i s netom obnovljenom *hižicom mazankom* u kojoj su scenarijem obuhvaćene i tematski osmišljene sve četiri nevelike prostorije uređene kućanskim predmetima i svadbenim ukrasima, *kinčem* (cvijećem i vijencima izrađenim od krep-papira, ovješanim o stropne grede ili postavljenim na slike svetaca i na mobilijar). S koljena na koljeno generacijama se prenosio isti model postavljanja stola, u obliku slova U, u najvećoj prostoriji kuće, zvanj *glavna hiža*.

Prvotna zamisao verificiranog scenarija bila je postavljati svadbeni stol s priborom za jelo bez prikaza hrane, ali takav postav nije pružao vjerodostojan prikaz željenoga svadbenog ugođaja u muzejskom miljeu. Cijelom postavu nedostajala je osnovna, smisljena, zorno dočarana atmosfera isječka ženidbenih običaja Kumrovca i cijelog Hrvatskog zagorja, a to je tradicijska svadbena hrana, trajne vrijednosti. Uočljiv je bio nedostatak odljevaka hrane primijenjene stalnome izložbenom prostoru, bez kojih nije bilo moguće postići pozitivni vizualni efekt svadbenog stola.

Profesionalnost muzealca ne iskazuje se samo našim uopćenim znanjima, već u velikoj mjeri ovisi i o količini praktične sposobnosti pojedinca. Tako snalažljivost, čest element koji karakterizira našu struku, ponekad može doći u koliziju s krutim znanstveno-istraživačkim stavovima. Preferirajući fleksibilnost u radu, u doba obnove Muzeja igrom slučaja upozнала sam direktora Ljevaonice umjetnina iz Zagreba, danas slobodnog umjetnika, akademskog kipara Branka Kelčeca i akademskog slikara Miroslava Usenika koji su nenadano, kao suradnici nekadašnjega Restauratorskog zavoda Hrvatske, posjetili Muzej i razgledali obnovljene objekte i one na kojima su radovi bili u tijeku. Nakon stručnog obilaska objekata, osvrnuli su se na uređenje interijera *hižice* u kojoj je postavljana izložba „Zagorska svadba“. Vidjevši postavljati svadbeni stol koji je dominirao najvećom sobom, s priborom za jelo, staklenim i keramičkim čašama, *kupicama*, zemljanim vrčevima, *peharima* i kiticama cvijeća izrađenog od krep-papira, vidno su bili pod dojmom nedorečenosti i praznine stalnog postava.

No, sama spoznaja za potrebom izrade većeg broja izložbenih odljevaka s kojima bismo zadovoljili tematski pristup, odagnala je svaku pomisao na veliku investiciju, uz pomoć koje bismo odljevima vizualizirali najprisutniju svadbenu hranu. Stoga sam radeći na izložbi samo za otvorenje osmislila uređeni stol, prezentiranjem svečanih pogača, kruhova i kolača, koje su ispekle umješne kumrovečke domaćice.

Ubrzo nakon što su me uvjerali u promašaj moje namjere, brzinom metode intervjua, zainteresiranim sam umjetnicima počela nabrajati sva potrebna tradicijska svadbena jela zacrtana scenarijem, za koja su bili voljni izraditi realističke odljeve. Nedugo zatim, na uvid su poslali svoju pismenu ponudu sa zacrtanom vizijom tehnike rada i materijala za 54 odljevka, koliko ih je odobreno za izradu. Unatoč financijskim sredstvima koja nisu bila zanemariva, ponuda dvojice umjetnika ubrzo je bila je prihvaćena, zahvaljujući tadašnjem direktoru koji je imao veliko razumijevanje za obnovu i nepatvorenu tradicijsku izvornost s metodološkim načelima etnografskih muzejskih postava.

Neophodno je bilo još pomno provjeriti kazivanja ispitanika prikupljena na terenu, s nakanom pronalaska što starijih i što specifičnijih svadbenih jela karakterističnih za tradicijsku kulturu prehrane u svečanim prigodama, ne samo u selima Sutlanske doline, nego i šire okolice. Obostrana intencija bila je postići željeni efekt vizualiziranja hrane realističkim pristupom u autentičnom prostoru. Pojedini odljevi tretirani su tehnikom lijevanja u originalnim primjercima posuda, već korištenim u zagorskim kuhinjama. Za neka je jela bilo neophodno nabaviti odgovarajuće zemljane posude kod majstora lončara radi konačnog dojma objektivnog prikaza odlivenih predmeta, ujedno i muzejskih izložaka u stalnom postavu.

Nisam još bila svjesna ustrajnosti dvojice umjetnika, kada sam nakon nekoliko dana shvatila da su ozbiljno prionuli studioznom i vrlo delikatnom radu. Često sam obilazila i nadzirala rad u ateljeu Branka Kelčeca u Planini Gornjoj na jednom od strmih, šumovitih brežuljaka Zagrebačke gore. S obzirom na dogovor o izradi odljevaka s realističkim pristupom svadbene hrane, jednoga sam dana bila ugodno iznenađena ljepotom prizora prostranog dvorišta ateljea, u kojemu je nekoliko žena i muškaraca uprizorilo neka prošla vremena užurbano pripremajući perad i odojke za kuhanje i pečenje u krušnim pećima. Iz obližnje kuće nešto niže, dopirao je opojni miris kolača koje je pekla kiparova majka, vrsna kuharica uz pomoć žena iz sela. Kolače i kruhove pekle su *po starinski* u krušnim pećima. Raspored pečenja po kućama znalački je sastavio kipar Kelčec, zahvaljujući susretljivosti i razumijevanju svojih susjeda i sumještana koji su u svojim kućama zadržali starinske peći s otvorenim ognjištem.

Ispečeno i skuhanu meso, povrće za ujušak, žgance s mlijekom, tradicijske svadbene kolače i pogače te kukuruzni i pšenični kruh, kiparu su poslužili da gipsanim, silikonskim ili gumenim kalupima napravi negative. Pozitive je lijevao u gipsu, a Miro Usenik oslikavao ih je znalačkom slikarskom vještinom kako bi poprimili prirodni izgled izvorne hrane. Kod procesa razbijanja gipsanog negativa, pažljivo su iz kalupa vadili pečeno meso te napravili pravu gozbu za sve pomagače. Kolači, kruhovi i pogače nisu se radi poroznosti i krhkosti materijala mogli jesti nakon lijevanja. Osušenu boju na oslikanim odljevima (pozitivima), slikar je zaštitio lakovima, čak je i prave kosti purice, kokoši i odojka umetnuo u gipsane modele, kako bi odljevak doista vizualizirao domaću pečenku.

U opsežnome tematskom prikazu isječka iz ženidbene običajne kulture, izvornost i plastičnost svadbene hrane valjalo je prezentirati, vizualizirati i postavljajući na stol izvornih posuda u kojima se hrana spravljala, ali i donosila na stol.

Nekadašnje su domaćice pileći ujušak, *ajngemahtes*, ili zaprške radile u obloj posudi na tri noge, u *trenogu*, a sve ostale juhe kuhale su u dubljim posudama s poklopcem, *rajnglekima*. Ujušak je u našem postavu na stolu odliven u *trenogu* i jednoj većoj obloj zdjeli, *skledi* u kakvoj se na stol obično stavljalo izrezano sušeno, kuhano ili pečeno meso, cijela pečenka ili ona jela koje je domaćica netom zgotovila.

Neka su jela izložena u manjim oblim zdjelama, *skledicama*, kao što su mlinci i salate (salata od krastavaca, *vugorak* salata s vrhnjem, salata od cikle, zelena salata i salata od graha, *bažul* salata). Na svečanome svadbenom stolu u *skledicama* se mogu vidjeti i

žganci s mlijekom, inače svakodnevno jelo koje je često za svečanih obiteljskih blagovanja bilo spravljano za djecu i starije osobe.

Meso se peklo u krušnim pećima u zemljanim ili limenim posudama, dok su imućnija domaćinstva koristila, uz keramičke, i emajlirane *protvane* za pečenje različitih oblika. Izloženi dublji ovalni keramički *protvan* za pečenje purice ili patke, *purajanka*, s vanjske je strane ocakljen zelenom caklinom, a s unutrašnje žutom. Na jednom kraju ima manju dršku, a na suprotnom uže udubljenje u koje se stavljao vrat purice ili patke prije pečenja. Isti, nešto manji *protvan* domaćice su upotrebljavale za pečenje kokoši. Oba odljeva prikazana su na stolu stalnog postava, kao i odljev razrezane purice, dok je druga polovica pečenke stavljena na suprotni kraj stola u veliku *skledu* uz dva *reš* pečena odljevka svinjetine. Otkupljeni primjerak *protvana* za pečenje kokoši s odljevkom također se nalazi na svečanome svadbenom stolu. Nekada su kuharice netom ispečeno meso izvađeno iz krušne peći u *protvanima* ili razrezano u većoj ovalnoj posudi plitkog oboda, *skledi*, stavljale na stol, kako je i prikazano muzejskom ekspozicijom. Na sredini stola, ispred mjesta za mladence, dominira na drvenome ravnom postolju pečeni odojak, a pečena glava praseta s jabukom u ustima postavljena je na ivicu stola uz ulazni prostor u sobu. U tradicijskim svadbenim običajima Sutlanske doline bila je namijenjena *maškarama* koje su dolazile iza ponoći uveseljavati svatove.

Za sve vrste kolača, kruhova i pogača koje smo željeli izložiti u adekvatnim zemljanim posudama nije bilo dovoljno mjesta na stolu stoga smo odljevima samo položenima na stol nastojali prikazati što više svečanih, odnosno svadbenih pučkih delicija. Pečenjem i kuhanjem na gusnatim štednjacima i krušnim pećima, velikim trudom i iskustvom kuharica/domaćica odabranih i zaduženih za spravljanje dogovoreni svadbenih jela, prikazana jela tradicijske kuhinje bitno ne odstupaju od današnjih raskošnijih, naročito u ruralnim sredinama.

Odljevima izvedenim u realističkoj maniri prikazane su i sve karakteristične tradicijske vrste kolača kakve su nekada kuharice peklye za svečana slavljenička okupljanja. Na izložbi se mogu vidjeti kolači od dizanog tijesta, gibanice s nadjevima: makovnjača, orehnjača, *orehov kipjeni kolač*, *gibanica* od sira, *sirjača*, *sirov kipjeni kolač*. Sve su gibanice kuharice peklye u zemljanim posudama, *medenicama*, okruglastog ili pravokutnog oblika. Mliječni kolač u obliku janjeta, *janje*, pečen je u zemljanom kalupu kakav je, bar jedan, posjedovala svaka domaćica koja je držala do svoga kuharskog umijeća. Prema ustaljenom običajnom pravu, najiskusnija kuharica peklye je za mladence *svadbeno janje*. Izrađenu smjesu od jaja, šećera, domaćeg maslaca, kvasca i brašna ulijevala je u dva istovjetna zemljana kalupa, koja je majstor lončar izveo u obličju janjeta. Takav su kolač peklye na Uskrs i druge blagdane te važnija obiteljska blagovanja. Kolač, srcolika oblika, *srce*, kuharicama je bio omiljeni kolač koji su mladencima peklye u negativu zemljanog kalupa istog oblika. Na površini ispečenog *srca* bjelanjkom stučenim u šećeru s dodatkom voćnih sirupa izrađivale su biljne i cvjetne ukrase s kojima su postizale efekt kolorita svojih vješto izvedenih dekoracija.

Za svake bi svetkovine ili svadbene svečanosti peklye i nabujak od bijeloga brašna, *kuglof*, visoki mliječni kolač najčešće s rebrastim stranicama. Dublji obli kalupi, mogli

su biti sa ili bez izbočenja u sredini, zvanog *čep*. *Kuglofi* pečeni u kalupu s *čepom* u sredini imaju udubljenje vidljivo na površini, dok izvađeni iz kalupa bez *čepa*, s ravnim gornjim površinskim dijelom.

Od 54 naručena odljevka tradicijske hrane 24 je izloženo u stalnom postavu „Zagorska svadba“. Ostali su razmješteni u stalnim postavima gdje je bilo moguće tematski vizualizirati bar jedan dio tematskog prikaza tradicijske kulture Hrvatskog zagorja. Najviše odljevaka izloženo je u stalnoj izložbi „Od zrna do pogače“ u kojoj su prezentirani odljevci kukuruznog, pšeničnog i raženog kruha, pogača i kolača. Naslov izložbe nametnuo je postavljanje izražajnih, realističnih odljeva inventariziranih muzejskih eksponata, s kojima je izložbeni postav dobio punu sadržajnost naslovljene teme.

Muzejski odljevci karakterističnih vrsta tradicijske svadbene hrane Hrvatskog zagorja napravljeni su za stalni izložbeni postav „Zagorska svadba“ i za postave koji su tematski zahtijevali vizualno unošenje odljevaka hrane u prostor. Dočaravanjem slika iz tradicijske prošlosti ruralnog okružja, uspješno je zadovoljena polisintetičnost umjetničke i muzejske vrijednosti, gotovo savršeno pristale etnografskom prikazu tradicijske zagorske svadbe kao i hrane koja se spravljala za svečane prigode. Odljevima, majstorskim uradcima dvojice umjetnika, nastojali smo ispuniti sve uvjete muzeja *in situ*, etno-muzeja na otvorenom u kojemu nema mjesta za poigravanje relevantnim parametrima kao što su autentičnost, tradicija i izvornost. S primjercima odljevaka hrane ukorijenjene u tradicijsku kulturu narodne prehrane Hrvatskog zagorja prezentirana je eksplicitna vizualizacija svadbenih jela realističke izvedbe s pozitivnim efektom u stalnom postavu.

## Literatura:

Gavazzi, M. (1988) *Godina dana narodnih običaja*, II, Novo priređeno izdanje, Zagreb, str. 155-188.

Kašpar, L. (1984) Hrana u Zborniku za narodni život i običaje Južnih Slavena, u: *Etnološka tribina*, 6-7., Zagreb, str. 185-189.

Randić-Barlek, M. (1987) Prehrana u okolici Zagreba, u: *Etnološka istraživanja*, 3-4, Etnografski muzej Zagreb, Zagreb, str. 381-395.

Randić, M. Rittig-Beljak, N. (2006) *Svijet hrane u Hrvatskoj*, katalog izložbe, Etnografski muzej Zagreb, Zagreb

Šarić, D. (1981.-1983.) Terenska istraživanja, neobjavljeno, Kumrovec

Kazivanja kipara Branka Kelčeca o procesu lijevanja, Zagreb, 2007.



7.01



7.02



7.03



7.04