

Okus nematerijalne baštine: tradicije u prehrani izvan i unutar muzeja¹

Hrana se sastoji od opipljivih, materijalnih tvari koje ljudi konzumiraju. Međutim, poznavanje i praksa pripremanja hrane, pravila ponašanja pri jedenju i simboličko značenje vezano uz razna jela jest nematerijalno. Kako se to odražava na rad muzeja?

Ključne riječi: nematerijalna baština, prehrana, muzealizacija prehrane

UNescovu programu *Živa ljudska blaga* kaže se da “premda se tehnike proizvodnje artefakata, čak i pripremanja hrane mogu zapisati, sam čin pripreme nema fizički oblik. Priprema i čin stvaranja su nematerijalni; utjelovljeni su u vještinama ili tehnikama onih koji ih čine.”

(http://www.unesco.org/culture/heritage/intangible/treasures/html_eng/method.shtml)

Usmjerenost na nematerijalnu baštinu mora “dati prednost načinima predstavljanja tradicijskih i popularnih kultura, koji naglašavaju žive ili prošle vidove tih kultura (pokazujući njihovo okruženje, način života i rada, vještine i tehnike koje su proizvele).” (http://www.unesco.org/culture/heritage/intangible/html_eng/index_en.shtml)

Drugim riječima, bavljenje nematerijalnom baštinom mora biti *usmjereno na kontekst*. Budući da više promiče postupke nego li proizvode, ono je suprotno čistoj usmjerenosti na predmet.

¹ Izlaganje s paralelne sesije Muzeji i živa baština održane na Općoj konferenciji Međunarodnog muzejskog savjeta (ICOM), Seul, Koreja, 2004, objavljeno na stranici: <http://museumsnett.no/icme/icme2004/papuga.html>

Kroz sljedeće primjere razmotrit će se tri načina na koja se hrana može povezati s ciljevima muzeja. To su:

- postupci pripreme hrane u muzeju,
- muzejsko prikazivanje pripreme hrane i
- suradnja muzeja pri pripremi hrane u tradicijskom okruženju.

Postupci pripreme hrane U muzeju

Svatko tko se bavio muzejskom pedagogijom zna da poseban način prikazivanja može potaknuti grupe, što donosi dobre rezultate i muzeju i zajednici. Jedan od posebno uspješnih primjera suradnje muzeja i zajednice novogodišnja je priprema jela *mochi* u Muzeju azijskih umjetnosti u San Franciscu. *Mochi* je japanska slastica od slatke, ljepljive riže. Riža se tuče i miješa sve dok se ne dobije smjesa od koje se mogu oblikovati kuglice. Može se jesti u bilo koje doba, ali posebno obredno značenje ima u simbolici blagostanja za Novu godinu. Obred u Muzeju izvodi japansko-američka skupina Kagami Kai od ranih 1990-ih, lupajući toplu rižu u drvenim mužarima uz pjevanje i ritam *taiko* bubnjeva te dijeleći gotove *mochije* posjetiteljima.

Donijevši taj obred u Muzej, Kagami Kai je pokazao da nije nastao samo proizvod - *mochi*, već i skup odnosa između sudionika u obredu. A budući da se radi o običaju koji se ponavlja svake godine, uspostavljeni su trajni društveni odnosi između etničke manjine i Muzeja.

Muzejsko prikazivanje pripreme hrane

Posjetitelj Koreje vrlo brzo nauči simboličku važnost pojedinih vrsta jela. Na primjer, tijekom prošlog posjeta Seulu, mogao sam gotovo posvuda zamijetiti velike spremnike za hranu, čak i na parkiralištima u središtu grada. U svakom su se spremniku mogle naći razne varijante ukiseljenog povrća poznatog kao *kimchee*. Čuvanje *kimcheeja* očito je živa tradicija, ali kako možemo saznati ponešto o njegovoj proizvodnji?

U Nacionalnom korejskom muzeju narodne kulture izrađena je diorama koja prikazuje postupak pripreme *kimcheeja*. Sastojci, pribor i načini pripreme prikazani su na jednostavan, ali djelotvoran način. Premda se ta prezentacija temelji više na povišnim nego li na suvremenim tehnikama, čini se da je tradicija još uvijek vrlo živa. Iako priređivači *kimcheeja* nisu prisutni, prikazani postupak omogućuje razumijevanje nematerijalnih vidova pripreme hrane.

Sličan primjer muzejske prezentacije postupaka pripreme hrane prisutan je i u mom radu. Putujućom izložbom *Zbogom – smrt i tugovanje u multikulturalnoj Norveškoj*

unakrsno su prikazani kulturalni pogledi na prošle i sadašnje pogrebne običaje različitih etničkih skupina u Norveškoj. U suradnji s pojedinim zajednicama, pozabavili smo se obredima nekoliko različitih vjerskih skupina kao i sa zajedničkim faktorima s kojima se svi susreću bez obzira na religijska uvjerenja.

Pripremajući izložbu, tijekom terenskog rada u različitim zajednicama zamijetio sam da predstavljanje načina na koji se hrana koristi u vjerskim obredima može biti temelj za unakrsne kulturalna usporedbe. Istodobno, ono može pružiti posjetiteljima i zajednicama nove uvide u vlastite tradicije. Tu tvrdnju ilustrirat će tri primjera koja navodim u nastavku.

Budizam

Jedan od primjera upotrebe hrane u vjerskim obredima uzet je iz budističkog hrama Khuong Viet pokraj Osla (u Norveškoj), gdje mi je bilo dopušteno zabilježiti obred za pokojnika. Redovnici su mi objasnili da je svrha obreda pomoći duši pokojnika da dosegne jasnoću i mir u duhovnom svijetu kako bi se mogao ponovno roditi na ovom svijetu.

Velika fotografija pokojnika bila je izložena na oltaru blizu ulaza u obredni dio hrama. Cvijeće, svijeće i mirisi bili su porazmješteni na oltaru zajedno sa žrtvenim darovima koji su se sastojali od voća, kolačića, juhe i riže. Ti darovi trebaju osigurati duhovnu okrepu duši preminulog na njezinu putovanju. Kasnije će ih pojesti pokojnikovi rođaci kao blagoslov duhovnog svijeta. U prikazu tog dijela izložbe obnovljena je opisana scena da se pokaže kako se svakodnevne prehrambene namirnice mogu prožeti moćima koje nadilaze njihovu prehrambenu vrijednost. Prikaz također pokazuje važnost sjećanja u budističkim obredima za mrtve.

Sikhizam i kršćanstvo

U ranim 1970-im Norvešku je zapljusno val imigracije, mahom iz Indije i Pakistana.

Neki od tih imigranata pripadnici su vjerske zajednice Sikha. Kada Sikh umre u Norveškoj, spaljuje se, a pepeo šalje u Indiju kako bi se prosuo u potok ili rijeku. Ožalošćeni se poslije spaljivanja okupljaju i recitiraju vjersku poeziju te dijele *parsad*, vrstu kruha odnosno slatkiša koji predstavlja simbol božjeg blagoslova. Jedan mi je čovjek u hramu Sikha *gurdwara* rekao da je "kruh *parsad* topao, mekan i sladak kao što je i Bog topao, mek i sladak". I kako *parsad* predstavlja božji blagoslov, treba ga prihvatiti ushićeno, s obje ruke.

Uputno je usporediti blagoslov jedenja *parsada* s kršćanskim obredom pričesti.

Kršćanski Novi zavjet kaže da je umiranjem na križu Isus Krist iskupio grijeh čovječanstva za sva vremena. Treći dan od ukopa, Isus je, prema vjerovanju, uskrsnuo od

mrtvih i uzdigao se na nebesa. Kršćansko vjerovanje uči da će se jednog dana Isus vratiti na Zemlju da bi sudio živima i mrtvima, što će dovršiti stvaranje otvaranjem kraljevstva nebeskog.

Obred pričesti smatra se pripremom za taj sudnji dan. Pričest upućuje na posljednju večeru na kojoj Isus, dajući svojim učenicima kruh i vino kao simbole svoga tijela i krvi, kaže: "Tko blaguje tijelo moje i pije krv moju, ima život vječni i ja ću ga uskrisiti u posljednji dan." (Ivan 6:54).

Svaki od navedenih muzejskih primjera *pokazuje i opisuje* postupke pripreme hrane. Ipak, teško je u muzeju ostvariti *potpuno osjetilno iskustvo*. Izložbe se, naravno, ne priređuju da bi se na njima jelo. Iz zdravstvenih razloga može se zabraniti posluživanje hrane na brojnim neovlaštenim mjestima ili pak neke vrste ritualnog jela mogu biti namijenjene samo određenim skupinama vjernika. Možda bi tješnijim povezivanjem sa zajednicama muzeji mogli osigurati to *potpuno osjetilno iskustvo* za svoje posjetitelje?

Suradnja muzeja pri prezentaciji hrane u tradicionalnom okružju

Istra je najzapadnija hrvatska županija. Sredinom 1990-ih, nadležni za seoski turizam tražili su način kako oživjeti sela u unutrašnjosti Istre. Odgovor koji su našli govorio je da treba poticati agroturizam. Agroturizam je drugo ime za odmor na seoskim imanjima ili seoski agrikulturni turizam. Taj oblik turizma može se sastojati od boravka i prehrane na seoskim imanjima, ali se može također odnositi i na noćenje s doručkom na selu kao i na seosku restoransku ponudu.

U idealnom slučaju, agroturizam se promiče kao znak prirodne kvalitete:

"Biti na seoskom gospodarstvu u Istri znači biti u prirodnom okolišu, u kontaktu s prirodom i njenim ljepotama, u kontaktu s kulturnom baštinom Istre, s tradicijskim seoskim životom; to također znači i uživati u specijalitetima tradicijske istarske kuhinje, jelima pripremljenim na tradicijski domaći način od sastojaka koji su proizvedeni na gospodarstvima rukama domaćina." (Sinčić, 2003:215).

Županijske vlasti opisuju agroturizam kao razmjenu iskustva između domaćina i gostiju:

"Imate jedinstvenu priliku biti među prvima koji će utrti put agroturizmu u ovoj regiji, otkriti atmosferu doma vaših domaćina ..., okusiti zajedno s njima autohtona jela, piti domaće vino i prepustiti se osjetilima." (Turističko društvo istarske županije, 2003:3).

Etnografski muzej Istre bio je uključen u procese oživljavanja seoske kuhinje različitim izdanjima, radionicama, izložbama tradicijskih vještina (primjerice, jednodnevna

izložba o lokalnoj tradiciji pripreme *uskršnjeg kruha* na regionalnom festivalu vina) i predavanjima. Muzej je također bio uključen u neke projekte kao sponzor osobama koje su tražile sufinanciranje za obnovu svojih gospodarstava u svrhu pokretanja agroturizma. Muzej, naime, jamči da će novac biti upotrijebljen na pravi način, a baštinske vrijednosti zadržane.

Uključivanje u aktivnosti izvan samog muzeja može biti od presudne važnosti ako je cilj muzeja podupiranje nematerijalne baštine kao žive tradicije, ne samo radi zaštite prehrambene tradicije, već i za proučavanje svake društvene pojave.

Vjerujem da muzejima može koristiti pozivanje zajednice da sudjeluje u njihovim projektima i djelatnostima. Oni mogu imati koristi i od prikazivanja postupaka na svojim izložbama, te u svojim publikacijama i dokumentacijskom radu.

Uključivanje tih vidova muzej može sudionicima pružiti ne samo *okus* nematerijalne baštine, već i stvoriti želju za razumijevanjem kako se tradicije održavaju živima.

Prevela Sanja Novak



2.01



2.02



2.03



2.04