

Mirjana Randić

Etnografski muzej Zagreb

mrandic@etnografski-muzej.hr

15. Međunarodna konferencija etnologa - istraživača prehrane

U Dubrovniku je od 27. rujna do 3. listopada 2004. godine održana 15. međunarodna konferencija etnologa – istraživača prehrane, članova Međunarodne komisije za etnološko istraživanje hrane (International Commission for Ethnological Food Research). Komisija djeluje u sklopu SIEF-a (Société Internationale d' Ethnologie et Folklore), najuglednije svjetske organizacije etnologa i folklorista, sa sjedištem u Parizu. Osnovana je 1971. u Stockholmu, a njezin suosnivač, Nils-Arvid Bringeus, bio je prisutan i na skupu u Dubrovniku. Dugogodišnja je predsjednica Komisije sveučilišna profesorica Patricia Lysaght, pročelnica Odsjeka za irski folklor sveučilišta u Dublinu.

Etnolozi – istraživači prehrane sastaju se svake dvije godine u drugoj zemlji na poziv tamošnjih etnoloških institucija. Organizatori skupa, koji se 2004. godine po prvi put održao u Hrvatskoj, bili su Institut za etnologiju i folkloristiku i Etnografski muzej iz Zagreba. Dubrovnik, kao mjesto održavanja 15. konferencije, odabran je na prethodnoj konferenciji održanoj u Baselu i Veveyju u Švicarskoj 2002. godine. Tom je prigodom odabrana i tema: mediteranska hrana i njezin utjecaj na okolne zemlje. Od pedesetak sudionika, njih je trideset nastupilo s predavanjima vezanima uz pojedine segmente mediteranske kuhinje.

Gosti su pristigli iz različitih zemalja: osim sudionika iz Hrvatske, konferenciji su nazočili etnolozi iz Sjedinjenih Američkih Država, Njemačke, Švedske, Mađarske, Poljske, Norveške, Danske, Austrije, Švicarske, Grčke, Slovenije, Latvije, Rusije, Škotske, Irske, Francuske i Japana. Uz mlade istraživače koji su na početku svoga znanstvenog djelovanja, pozivu na ovaj skup odazvalo se i nekoliko pročelnika katedri za etnologiju odnosno voditelja instituta za etnologiju iz raznih europskih gradova: Patricia Lysaght iz Dublina, Konrad Köstlin iz Beča, Christine Burckhardt-Seebass iz Basela, Violetta Krawczyk-Wasilewska iz Lodza. Bilo je tu i uvaženih kolega muzealaca (Judith Knezy iz Mađarske, Kirsten Bertheau Nøklebye i Ann Helene Skjelbred iz Norveške). Skupu je prisustvovalo i nekoliko renomiranih etnologa, danas umirovljenika

ali još uvijek vrlo aktivnih u sferi etnoloških istraživanja, poput Aleksandra Fentona iz Škotske, Nilsa-Arvida Bringeusa iz Švedske i Eszter Kisbán iz Mađarske.

Predavanja se mogu podijeliti u tri skupine: uvodnim su predavanjem označeni okviri mediteranske prehrane, a ostala su dala povijesni pregled utjecaja i putova kojima su namirnice iz mediteranskih krajeva ulazile u srednjoeuropsku odnosno svjetsku kuhinju. Bilo je riječi i o vremenu križarskih ratova te unosu šećera i mirodija s mediteranskog područja u kuhinje drugih europskih zemalja. U sljedećoj su skupini predavači, uglavnom iz zemalja izvan mediteranskog kruga, nastojali prikazati utjecaj mediteranske hrane na kuhinju vlastitih zemalja u prošlosti i danas, dok je dio sudionika govorio o internacionalizaciji određenog mediteranskog jela (npr., španjolske *paelle* ili talijanske *pizze*). Nekoliko je predavača iz SAD-a ukazalo na doprinos mediteranske kuhinje američkoj kulinarskoj ponudi kroz nacionalne kuhinje doseljenika s područja Mediterana.

Hrvatska je etnologija bila zastupljena s četiri predavanja: Nives Rittig-Beljak iz Instituta za etnologiju i folkloristiku govorila je o pojmu siromaštva na Jadranu, Mirjana Randić iz Etnografskog muzeja iz Zagreba o tradicijskim aspektima prehrane na jadranskim otocima, Tanja Kocković iz Etnografskog muzeja Istre o tartufarstvu u Istri, a Zrinka Režić sa Sveučilišta u Dubrovniku o mantali kao karakterističnom slatkišu dubrovačke okolice.

Referati su pokazali da, osim standardiziranih jela poput pizze ili špageta, postoje raznovrsni detalji koji u sebi skrivaju i kulturno nasljeđe pojedinog kraja, kao i putove njihove prilagodbe. Sam pojam mediteranske kuhinje bio je definiran s medicinskog, kulturno-povijesnog i društvenog stanovišta. Zanimljivo je da se okvir te, prema svim kriterijima zdrave i ukusne kuhinje, mijenja već prema tome u kojoj se zemlji nalazimo. Tako za stanovništvo Hrvatske pojam 'mediteranska kuhinja' znači hranu koja se jede na području Jadrana ili dolazi iz tog podneblja. Taj se pojam proteže i na talijansku, španjolsku i grčku kuhinju, dok se na jela turske provenijencije nikako ne gleda kao na mediteransku kuhinju. Sjevernoafrička ili maloazijska jela u Hrvatskoj se smatraju egzotičnim pripravcima i teško dolazi do svijesti da su i ona zapravo dio mediteranske kulinarske ponude. S druge strane, stanovnicima europskih zemalja udaljenijih od mediteranskog prostora (npr., Dancima ili Nijemcima) pojam mediteranske hrane obuhvaća jela i sa židovske, arapske i turske trpeze.

Organizatori skupa svojim su gostima željeli približiti hrvatsku varijantu mediteranske kuhinje i degustiranjem pojedinih jela, pa su u tu svrhu organizirana tri izleta u dubrovačku okolicu. Cjelodnevni izlet na otok Korčulu odveo nas je u posjet istoimenom gradu, uz odlazak u selo Pupnat, gdje je poslužen ručak u seljačkom domaćinstvu Mate Farca i njegove žene Mirjane. Svi su sudionici pohvalili pojedine specijalitete ruralne otočke kuhinje. Drugi nas je izlet odveo u Mali Ston na kušanje kamenica i dagnji, koje smo vidjeli u uzgoju i promatrali njihovo vađenje iz mora te ih degustirali na licu mjesta, što je izazvalo velik interes i oduševljenje gostiju. Treći je izlet organiziran u Konavle, gdje su naši gosti, u *Konavoskoj kući* Pere Novakovića, mogli kušati tradicionalno pripravljena jela ispod peke (tj. sača). Doživljaj ljepote

ovoga kraja upotpunjen je i posjetom jednoj mlinici na rječici Ljutoj, koja je vraćena u funkciju u posljednjih nekoliko godina. Posebne draži samoga grada Dubrovnika, naravno, niti jednog sudionika nisu ostavile ravnodušnim, pa su organizatori dobili brojne pohvale za kvalitetan i ugodno proveden tjedan posvećen hrani kao osnovi etnoloških istraživanja.

Na kraju konferencije potvrđeno je predsjedanje Patricije Lysaght za sljedeće razdoblje od dvije godine. Predlagač iduće konferencije, Oliver Haid, vještom je prezentacijom teme 'hrana u lječilišnim centrima' i ambijenta održavanja skupa, pridobio glasove većine sudionika. Tako će se 16. međunarodna konferencija o hrani održati 2006. godine u Innsbrucku u Austriji i Meranu u talijanskim Alpama.

Uz 15. je konferenciju tiskana publikacija s popisom sudionika i sažecima predavanja. Teme referata nisu opširnije predstavljene u ovom prikazu jer će uskoro biti objavljeni u jednom od engleskih izdanja časopisa *Narodna umjetnost* Instituta za etnologiju i folkloristiku.