

Značenja hrane u baštini

Šimović, Franka

Master's thesis / Diplomski rad

2023

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Zagreb, Faculty of Humanities and Social Sciences / Sveučilište u Zagrebu, Filozofski fakultet**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:131:201994>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-07-14**



Sveučilište u Zagrebu
Filozofski fakultet
University of Zagreb
Faculty of Humanities
and Social Sciences

Repository / Repozitorij:

[ODRAZ - open repository of the University of Zagreb
Faculty of Humanities and Social Sciences](#)



SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
FILOZOFSKI FAKULTET
ODSJEK ZA INFORMACIJSKE I KOMUNIKACIJSKE ZNANOSTI
SMJER MUZEOLOGIJA
Ak. god. 2022./2023.

Franka Šimović

Značenja hrane u baštini

Diplomski rad

Mentorica: dr. sc. Željka Miklošević

Zagreb, veljača 2023.

Izjava o akademskoj čestitosti

Izjavljujem i svojim potpisom potvrđujem da je ovaj rad rezultat mog vlastitog rada koji se temelji na istraživanjima te objavljenom i citiranoj literaturi. Izjavljujem da nijedan dio rada nije napisan na nedozvoljen način, odnosno da je prepisan iz necitiranog rada, te da nijedan dio rada ne krši bilo čija autorska prava. Također izjavljujem da nijedan dio rada nije korišten za bilo koji drugi rad u bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj ili obrazovnoj ustanovi.

(potpis)

Sadržaj

Izjava o akademskoj čestitosti	1
Sadržaj	4
1. Uvod	1
2. Povijest hrane u likovnoj baštini	2
2.1. Prikazi hrane kao statusnog simbola	6
2.2. Vanitas i memento mori, neumjerenost kao grijeh	10
2.3. Procvat motiva hrane od renesanse do XIX. stoljeća	12
2.4. Hrana u umjetnosti od XIX. do kraja XX. stoljeća	17
3. Hrana kao poveznica i razdjelnica društva	21
3.1. Hrana kao baština, tradicija i dio nacionalnog identiteta	21
3.2. Univerzalni jezik ili simbol nejednakosti	27
4. Rođenje koncepta muzeja hrane i hrane u muzejima	29
5. Aktivizam kroz hranu i budućnost hrane u baštini	33
6. Zaključak	38
7. Popis literature	39
8. Popis internetskih izvora	42
9. Popis slikovnih priloga	44
Sažetak	45
Summary	46

1. Uvod

Središnji zadatak ovog diplomskog rada je istraživanje duge povijesti značenja hrane koja je postupno zauzimala svoje mjesto u vizualnoj kulturi čovječanstva i sve razgranatijem poimanju baštine koja zadnjih desetljeća obuhvaća i nematerijalne tradicije i njihovo proučavanje i očuvanje. Osnovni čin jedenja koji je tako jednostavan i nužan za našu egzistenciju duboko je ukorijenjen u globalnoj ljudskoj psihi i imaginaciji, stvarajući spone identiteta koje pojedince povezuju u zajednice. Namirnice koje biramo, načini na koje ih uzgajamo, pripremamo, pa čak i pitanje što točno smatramo primjerenim za jelo i konzumaciju povijesno su bile određene geografsko-društvenim komponentama koje u dobu ubrzane globalizacije i razmjene informacija postaju sve manje strogo definirane. Hrana u nama pobuđuje sjećanja, emocije i doprinosi izgradnji osjećaja pripadnosti nekoj skupini u povijesnom kontinuumu, što također potiče želju za očuvanjem i daljnjim prenošenjem istih običaja – upravo iz tog nastojanja nastaje ono što smatramo baštinom, a hrana posebice postaje sve zastupljenijom u toj kategoriji. Ne samo što hrana ima intimno i osobno značenje u odnosu pojedinca s vlastitim precima i zajednicom, već se lako može koristiti kao alat za samoprezentaciju i stjecanje prestiža u internacionalnom kontekstu, gdje ima čvrstu ulogu u turizmu i motivaciji posjetitelja u odabiru određene destinacije za posjet. Posebice kroz popularizaciju ideje o "autentičnosti" hrane, stvorena je gladna publika koja želi ostvariti što bolje iskustvo posjeta i često uzdignuti vlastiti status kroz danas sveprisutne društvene mreže na kojima je očekivano objavljivati svaki detalj svoga putovanja, a među najistaknutijim sadržajima obično se nalaze upravo delicije vezane uz određenu destinaciju. Sama marketinška moć koja proizlazi iz priznavanja jela kao specifičnog i autentičnog za određeno područje dovoljan je poticaj da se takvo jelo brendira kao tradicijski proizvod, a njegova priprema zaštiti kao nematerijalna kulturna baština ili kulturno dobro. Uz već navedeno ovaj rad pozabavit će se i elementima reprezentacije hrane u likovnoj baštini i pitanjem njenog fizičkog prisustva u današnjim muzejima, te istražiti njeno mjesto u suvremenoj kulturi i društvu.

2. Povijest hrane u likovnoj baštini

Kako je hrana neodvojiva od ljudskog postojanja i predstavlja intrinzičan dio naše svakodnevice od samog začetka naše vrste, pa i mnogo ranije ako uzmemo u obzir naše daleke pretke, njen ulazak u sfere umjetnosti teško nas može iznenaditi. Povijesni izvori potvrđuju pojavu slikarskih prikaza mrtve prirode još u antičkoj Grčkoj, premda niti jedan od tih primjera nije preživio do danas izvan opisa tadašnjih pisaca. Plinije Stariji kao najslavnijeg slikara mrtve prirode imenuje Piraikosa, čije ime se do njega prenijelo iz kasnog IV. ili ranog III. stoljeća p.n.e., a oslikavao je interijere i radio štafelajne slike na dasci s kopcima koji su se mogli otvarati i zatvarati, vrlo popularne u to doba.¹ Njegova djela predstavljala su prvo razdoblje velike potražnje za žanr slikarstvom – kompozicijama iz svakodnevnog života sa dozom humora za užitak kupaca i njegovih gostiju. Važnost pojave tih prvih štafelajnih, prijenosnih slika tijekom druge polovice IV. stoljeća p.n.e. za povijest umjetnosti na Zapadu ne može se precijeniti, a taj skok odvija se paralelno uz razvoj linearne perspektive te tehnika *chiaroscuro* i *trompe-l'oeil*, uzdižući putem optičkih varki prestiž i ugled umjetnika koji su ih savladali. *Trompe-l'oeil* naziv je koji potiče od naslova djela francuskog umjetnika Louis-Léopolda Boillya koje je izložio na pariškom Salonu 1800. godine, kad je atmosfera u poslijerevolucijskoj Francuskoj bila izrazito kritična prema tom tipu slikarstva zbog optužbi da povlađuje buržujskim i aristokratskim ukusima,² iako su slične tehnike začete još u antici, o čemu nam govori poznata anegdota koju među ostalim izvorima prenosi Plinije Stariji, još jednom dotičući se teme slikarstva.³

U ovom slučaju Zeuksid i Parasije, obojica najcjedeniji slikari svog doba, pristali su na natjecanje kako bi dokazali koji je od njih uistinu najuspješniji. Zeuksid je prvi otkrio svoju zidnu sliku, na kojoj je tako vjerno prikazao grozd grožda da su obližnje ptice poletjele prema njemu i pokušale ga ključati. Zadovoljan svojim umijećem, zatražio je od Parasija da pomakne zastor i otkrije svoju sliku, na što mu je Parasije odgovorio da zastor jest njegova slika, odnijevši tako pobjedu time što je prevario umjetnika, dok je Zeuksid prevario samo ptice.⁴ Ova u povijesti

¹ Sterling, Charles. *Still Life Painting: From Antiquity to the Twentieth Century*. Harper & Row, 1981., str. 25.

² Taws, Richard. "Trompe-l'Oeil and Trauma: Money and Memory after the Terror." *Oxford Art Journal* 30 (2007): 365.

³ Mansfield, Elizabeth. *Too Beautiful to Picture: Zeuxis, Myth, and Mimesis*. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2007., str. 26.

⁴ Isto, str. 26.- 28.

umjetnosti često citirana epizoda govori nam o vještinama dvojice slikara, ali i o prisutnosti hrane kao motiva i na najvišoj razini antičkog slikarstva. Zeuksid se čak ponovno kod Plinija pojavljuje kao razočarani slikar, ovaj put nakon što je naslikao dječaka koji nosi grožđe – prema kojemu su ptice još jednom poletjele da ga kljucaju - no neuspjeh je bio u činjenici da bi se ptice prepale dječaka da ga je Zeuksid naslikao jednako vjerno kao i grožđe.⁵ Čini se kako je upravo motiv grožđa, taj simbol vina i boga Dioniza, bio Zeuksidov najuspješniji “trik oka”.

Prob (*Probius*) zapisuje jedan od grčkih mitova o otkriću grožđa: etolski pastir Staphulinus primijetio je da se jedna od ovaca iz njegova stada vraća s ispaše kasnije od ostalih i odlučio ju slijediti kako bi otkrio razlog tome. Ovca ga je odvela do dotad nepoznate stabljike loze s koje je brstila plodove koje je pastir ubrao i odnio kralju Eneju (*Oeneus*) na dar, koji je uz Dionizovu pomoć uspio napraviti prvo vino, koje se prema njemu na grčkom jeziku naziva *oinos*, a grožđe *staphulé* prema pastiru koji ih je donio na dvor.⁶ Vino je u Grčkoj još od vremena Homera imalo važnu ulogu u kulturnom, duhovnom i intelektualnom životu, kroz tradiciju ispijanja vina na simpozijima, vjerovanje Platonove škole u magična svojstva vina čije ispijanje čovjeka približava božanskom, te ulogu vina u dionizijskim misterijima,⁷ stoga ne čudi što je grožđe kao simbol bilo toliko omiljeno u izboru oslika i mozaika. Upravo je helenističko slikarstvo prvi put uvelo različite popularne žanrove u kanon slikarstva koji će se održati do danas, uključujući i mrtvu prirodu, tad nesumnjivo kao odraz fascinacije naturalizmom, ali i željom naručitelja da trajno prikažu bogatstvo svojih gozbi.⁸ Unatoč popularnosti mrtve prirode, još od doba grčkih i rimskih estetičara postojao je paradoks koji se održao dugi niz stoljeća, koji ukazuje na to da bez obzira na omiljenost prikaza hrane i virtuoizitet koji su umjetnici ostvarivali, ovaj tip slikarstva nepravedno je smatran “niskom umjetnošću”, inferiornom povijesnim i mitološkim prikazima.⁹ Originalni grčki naziv za slikarstvo mrtve prirode bio je ropografija (*rhopographos*) – slikarstvo nevažnih predmeta, u opoziciji megalografije (*megalographos*) – velikog slikarstva, tako nazvanog zbog ideje o uzvišenim i bolje prikladnim temama za talentirane umjetnike koji su se posvećivali religijskim i vojnim kompozicijama.¹⁰ Zapravo je

⁵ Mansfield, *Too Beautiful to Picture*, 2007., str. 27.

⁶ Malaguzzi, Silvia, i Brian Phillips. *Food and Feasting in Art*. Los Angeles: The J. Paul Getty Museum, 2008., str. 248.-249.

⁷ Isto, str. 291.

⁸ Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 27.

⁹ Isto.

¹⁰ Isto.

zanimljivo da se kroz povijest mrtve prirode u umjetnosti motivi hrane s namjerom da budu prepoznati kao skromni pojavljuju najviše upravo u gradskim središtima, vjerojatno zbog želje za vizualnim podsjetnikom na ideal jednostavnosti i života u skladu s prirodom, podalje od urbanih problema. Naravno, iz gradskih središta možemo pratiti širenje ovakvih motiva u vile i ladanjske rezidencije imućnih građana i aristokracije koji su uvijek bili mecene umjetnosti i u prilici da transformiraju te skromne i svakodnevne scene u suptilne prikaze vlastitog bogatstva.

Jedan od najpoznatijih antičkih primjera koji nam ukazuje na to je često kopirani podni mozaik slavnog Sosusa iz Pergama koji je živio u III. ili IV. stoljeću p.n.e. i jedan je od rijetkih mozaičara čije ime je ostalo sačuvano u izvorima.¹¹ Naslov mozaika je *Nepometena soba* (*Asarotos oikos*) i, premda original nije sačuvan, bio je smješten u blagovaonici, odnosno u banketnoj dvorani naručitelja, čega su se držali i kasniji mozaičari koji su kopirali djelo, a ono realistično prikazuje razbacane ostatke hrane - sitne kosti životinja, školjke, koštice voća i ostatke povrća, čak i miševе privučene hranom – u stanju u kojem bi se oni stvarno nalazili da poslije gozbe sluge nisu čistile te prostorije, stvarajući tako humorističnu referencu na funkciju dvorane, kao i na očekivanje ponašanja od strane uzvanika koji bi nesumnjivo (sudeći po popularnosti ovog mozaika i stoljećima kasnije) bili oduševljeni ovakvom dekoracijom. Još jedan od razloga za prikazivanje iz današnje perspektive tako neobičnog motiva poput nepometenog poda mogla je biti i kulturna uloga, budući da se vjerovalo da je hrana koja padne na pod dar za duhove predaka i kućne bogove, a mozaik bi takav dar učinio trajnim.¹²

¹¹ Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 27.

¹² Malaguzzi, *Food and Feasting in Art*. 2008., str. 50.



Slika 1: *Nepometena soba (Asarotos oikos)*, prema Sosusu iz Pergama, Muzej Gregoriano Profano, Vatikan. 4.05 x 0.41 m.

Samostalne scene mrtvih priroda tematike hrane u antičkoj Grčkoj doživjele su brz uzlet pod nazivom *xenion* (u značenju dara za goste) koji su odražavali tadašnji običaj i društvenu obavezu da bogati vlasnik kuće svakodnevno svojim dugoročnim gostima ili stanarima poklanja hranu koju bi si oni samostalno pripremali u obroke – tako su se na slikama mogle vidjeti naslikane štruce kruha, voće i povrće, meso, morski plodovi, mlijeko i jaja, vino, ulje i ocat, često u ukrasnim pliticama i vazama.¹³ U svijetu antičkog Rima prisutan je isti fenomen (kojeg Vitruvije naziva *xenia* govoreći o grčkim slikama, iako je riječ *xenia* u Grčkoj označavala sam koncept gostoljubivosti i velikodušnosti prema neznancima, rimljanima poznat kao *hospitium*), na što nam ukazuju freske sačuvane u nesretnim Pompejima i Herkulaneju.¹⁴ Čuvena Kuća jelena (*Casa dei Cervi*) u Herkulaneju bila je gotovo u potpunosti oslikana freskama, a posebno je zanimljiv niz mrtvih priroda koje su prikazivale breskve, suho voće, gljive, transparente staklene čaše (izuzetan luksuz tog doba) te mrtve zečeve, kokoši, drozdove, jarebice i jegulje spremne za pripremu, prikazane na policama ili kukama za meso. Prema ovim primjerima možemo zaključiti kako su umjetnici stremili prikazati bogatstvo naručitelja kroz svakodnevne motive, simulirajući jednostavne životne užitke, raspoređujući hranu naizgled nasumično kako bi ostavili što

¹³ Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 28.

¹⁴ Malaguzzi, *Food and Feasting in Art*. 2008., str. 50.-51.

prirodniji i opušteniji dojam, a sveukupna dekoracija upoznavala je goste s njihovim domaćinom, njegovim ukusom i stilom života. No bez obzira na bogate građane, zemljoposjednike i moćnike, antika je imala vlastite izazove za siromašne građane i robove koji su u samo u Pompejima činili čak oko 40% ukupne populacije¹⁵ i kojima obilje u hrani nije bilo dostupno, bilo ono stvarno ili naslikano. Opskrba hranom uvelike je ovisila o vremenskim uvjetima, trgovini morskim putevima i prirodnim nepogodama poput suša, požara, pa i o ponekoj vulkanskoj erupciji. Nije beznačajno to što su grčka božica Tihe i rimska božica Fortuna, obje gospodarice sudbine i napretka, prikazivane s *cornucopiom*, rogom obilja punog hrane koja je često značila razliku između života i smrti. Kako su grčki polisi, a kasnije i Rimsko Carstvo, izgurani s povijesne pozornice, zastor je privremeno spušten i na slikarstvo mrtve prirode.

2.1. Prikazi hrane kao statusnog simbola

Na zalasku Rimskog Carstva umjetnost je polako krenula drugim putem, sasvim drugačijim u ideji i izvedbi. Širenje ranog kršćanstva dovelo je do okretanja prema duhovnome i zanemarivanju fizičkog i prirodne ljepote, a motivi iz antike dobili su nova slojevita značenja kao pojednostavljeni simboli. Motiv ribe koji se lako mogao naći naslikan na srebrnom pladnju u rimskoj banketnoj dvorani, sad je u samo nekoliko poteza urezan u niše katakombi, najraniji sačuvani oblik kršćanske umjetnosti,¹⁶ a jednostavnost prikaza obuhvaća izrazito kompleksno značenje duše (kroz biblijsku priču čudesnog ribolova i shvaćanja Krista kao ribara duša), ali funkcionira i kao tajni kriptogram - grčka riječ za ribu (*ichthys*) može se iščitati kao početna slova fraze “Isus Krist, Božji Sin, Spasitelj (*Iesous Christos Theou Hyios Soter*)”.¹⁷ Popularne teme grožđa i vina dobivaju novo značenje – u doba kad kršćanstvo poprima društveno dominantniji karakter, vino kao liturgijska krv Kristova i grožđe iz kojeg nastaje postaju sveti

¹⁵ Pappalardo, Umberto, i Luciano Romano. *The Splendor of Roman Wall Painting*. Los Angeles, California: The J. Paul Getty Museum, 2009., str. 15.

¹⁶ Goodenough, Erwin R. “Early Christian and Jewish Art.” *The Jewish Quarterly Review* 33, no. 4 (1943): 403–18., str. 406.

¹⁷ Badurina, Anđelko (ur.), *Leksikon ikonografije, liturgike i simbolike zapadnog kršćanstva*, Zagreb: Kršćanska sadašnjost, 1979., str. 56.-57.

simboli euharistije preuzeti iz biblijske posljednje večere i Isusovog čuda u Kani, kao i kruh u značenju tijela Kristovog.¹⁸ Vizualni leksik novog doba odmiče se od svakodnevnog i doslovnog, a okreće se simboličnom i duhovnom, kvalitetama najcjenjenijim u umjetnosti nadolazećih stoljeća.

Tek u kasnom XIII. i početkom XIV. stoljeća dolazi do obnovljenog interesa za prikaze svakodnevice, poput suvremenih interijera u Giottovom opusu, iako i dalje ukomponiranih u religijske scene.¹⁹ Giottovi učenici prije 1340. godine ponovno otkrivaju mrtvu prirodu, najznačajniji od kojih je bio Taddeo Gaddi, koji u kapeli Baroncelli u Santa Croce u Firenci između 1337. i 1338. godine izvodi dvije freske koje se smatraju prvim pravim primjerima mrtve prirode nakon antike premda evociraju euharistiju kroz ciborij, pladanj, vrčeve s vinom i vodom, svijećnjak i molitvenik prikazane u dvije simulirane niše.²⁰ Iako nesumnjivo barem djelomično inspirirane antičkim slikarstvom s kojim su gotički talijanski umjetnici mogli doći u kontakt, ove freske odaju poseban religijski karakter koji nagovještuje budućnost prikaza hrane u slikarstvu u nadolazećim stoljećima.

¹⁸ Badurina, *Leksikon ikonografije*, 1979., str. 61.-62.

¹⁹ Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 34.

²⁰ Isto, str. 35.



Slika 2: Taddeo Gaddi, *Niša s pladnjem, ciborijem i vrčevima s vinom i vodom*, kapela Baroncelli u Santa Croce, Firenca, 1337.-1338.

Upravo u Firenci, Giottovom gradu i gradu njegovih nasljednika, tijekom XIV., XV. i XVI. stoljeća dolazi do procvata umjetnosti, znanosti i društva. Najraniji period onoga što možemo okvirno nazvati protorenesansom ipak je u slikarstvu poznatiji kao internacionalna gotika, upravo zato što se utjecaj nasljednika Giotto i Duccia, već pomiješan s tradicijom francuskih minijaturista, ubrzano proširio i sjeverno od Alpa preko Lombardije.²¹ U drugoj polovici XIV. stoljeća u umjetnosti sjeverne Italije vidljivo je jačanje interesa za prikaze svakodnevnih predmeta, interijera i hrane, što je posebice pogodovalo popularizaciji scena *Navještenja*, *Posljednje večere*, *Herodove gozbe*, *Čuda u Kani* te svetaca u njihovim studijama.²² Ti pokušaji sve vjernijeg realizma u detaljima najčvršće uporište nalaze u Flandriji, gdje će u nadolazećem stoljeću doživjeti umjetničku inovaciju bez premca upravo u kompozicijama mrtve

²¹ Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 44.

²² Isto, str. 42.

prirode koju flamanski umjetnici ne samo ponovno osamostaljuju, već dovode do razine virtuoznog stvaralaštva u kojem ljudski lik postaje suvišan.²³

Talijanski renesansni umjetnici XV. stoljeća okreću se proučavanju prirode, prirodnih fenomena i posvećuju se detaljnom proučavanju i dodjeljivanju religijske simbolike biljkama, drveću, cvijeću i voću, no i dalje su izravno vezani uz likove svetaca.²⁴ Simbolizam ovog razdoblja proizlazi iz različitih izvora, prvenstveno Biblije, apokrifnih knjiga, Zlatne legende, klasične mitologije, antičkih izvora o prirodnim znanostima i spoznajama (poput Plinijeve *Naturalis Historia*), herbalističkih traktata i drugih hiperbola, antologija i slično.²⁵

Prepoznavanje botaničkih vrsta, voća i hrane u renesansnom slikarstvu i poznavanje njihovog značenja omogućava promatraču razumijevanje tog razdoblja i kulture, a posebno je važno za identificiranje različitih svetaca prema njihovim atributima, kao što su tri jabuke atribut svetog Nikole,²⁶ tri kolača za tri anđela atribut svete Sare,²⁷ prema košari kruha prepoznajemo svetog Habakuka, prema košari smokava proroka Amosa, a uz košnicu ili saće prikazuju se Job, sv. Ambrozije, sv. Bernard, sv. Ivan Krizostom i sv. Rita.²⁸ Kruh je atribut više od petnaest svetaca zbog njegove iznimne važnosti za transfiguraciju na Posljednjoj večeri.²⁹ Posebnu aluziju na kulinarsko predstavlja atribut svete Marte – zaštitnice domaćica – a to je kuhača ili žlica, prema biblijskoj priči kako je ona pri dolasku Krista u njezinu kuću bila zauzeta pripremanjem hrane i kućanskim poslovima kako bi ga dostojno primila dok je njena sestra Marija sjedila uz Krista i slušala ga.³⁰ Religijske scene približavaju se promatraču kroz osuvremenjivanje prikaza u odabiru namještaja, posuđa, odjeće ljudskih figura i arhitekture. Biblijske gozbe postaju sve bliže renesansnim banketima, a stolovi sve raskošnije opremljeni. Liturgijski ritual isprepliće se s ritualom objeda. U slikama se pojavljuju bijeli stolnjaci, povezani sa čistoćom i higijenom, koji tijekom renesanse ulaze u svakodnevnu upotrebu,³¹ tanjuri i pladnjevi od majolike, kositra, srebra i zlata koji su uz funkcionalnu, imali naglašenu dekorativnu ulogu (za razliku od

²³ Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 45.

²⁴ D'Ancona, Mirella Levi. *The Garden of the Renaissance: Botanical Symbolism in Italian Painting*. Firenze: Olschki, 1978., str. 7.-8.

²⁵ Isto, str. 11.-12.

²⁶ Badurina, *Leksikon ikonografije*, 1979., str. 605.

²⁷ Isto, str. 607.

²⁸ Isto, str. 608.

²⁹ Isto, str. 609.

³⁰ Malaguzzi, *Food and Feasting in Art*. 2008., str. 17.-18.

³¹ Isto, str. 324.-333.

jednostavnih drvenih tanjura koji su bili u upotrebi tijekom srednjeg vijeka)³², staklene čaše i posude za piće koje se od početka XV. stoljeća preko venecijanskih staklara inspiriranih antikom šire čitavom Italijom i ostatkom Europe.³³

Hrana i fizički postaje inkorporirana u umjetnost. Do XVI. stoljeća u europskom slikarstvu koristila se jajčana tempera zbog koje su slike nazivali *la pittura al putrido*, zbog mirisa trulećih žutanjaka pomiješanih s octom i pigmentom, a bjelanjak je odigrao važnu ulogu u razvoju fotografije sredinom XIX. stoljeća, kad ih je Louis Désiré Blanquart-Evrard pomiješao sa soli i otkrio tehniku albuminskog srebrnog printa, glavne metode fotografske reprodukcije sve do ranog XX. stoljeća.³⁴ Tijekom XVI. stoljeća simboli koji prikazuju hranu također dobivaju na važnosti u sekularnom kontekstu, posebice u amblemima velikaških obitelji.³⁵

2.2. *Vanitas* i *memento mori*, neumjerenost kao grijeh

Vanitas (lat. *vanus* - prazno) kao podsjetnik na ispraznost materijalnog života prvi put se nakon antike pojavljuje kao invencija flamanskog slikarstva na vanjskoj strani triptiha obitelji Braque datiranog u 1450. godinu u izvedbi Rogera van der Weydena koji je prikazao ljudsku lubanju uz krnjavu opeku na jednom krilu oltara, a na drugom križ s natpisom na latinskom koji govori o smrti, vidljivih kad je triptih zatvoren.³⁶ Ovaj žanr slikarstva proširio se flamanskim područjem iz Leydena i postao izrazito popularan u XVI. i XVII. stoljeću, potičući promatrača na krepostan život i promišljanje svog postojanja.³⁷ *Vanitas* je kao tema u potpunosti konceptualna, religijska i intelektualna i posebice je povlađivala strogom kalvinističnom svjetonazoru koji se protivio zemaljskim užicima, postajući tako antiteza raskošnim mrtvim prirodama koje su ukazivale na bogatstvo okusa i tjelesnih senzacija.³⁸ Najsnažniji efekt ove

³² Malaguzzi, *Food and Feasting in Art*. 2008., str. 329.-351.

³³ Isto, str. 344.

³⁴ Reichl, Ruth. *Gourmands Egg. A Collection of Stories & Recipes*. Köln: TASCHEN, 2023., str. 4.

³⁵ D'Ancona, *The Garden of the Renaissance*, 1978., str. 14.

³⁶ Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 47.

³⁷ Isto, str. 48.-50.

³⁸ Isto, str. 72.

scene postizale su simbolikom smrti i krhkosti života u oštroj kontrastu sa simbolima života poput svježeg voća.³⁹

Kombinacija motiva koji najčešće predstavljaju *memento mori* – lubanje, uvelo cvijeće, pješčani satovi – uz hranu, piće i raskošno posuđe služila je i prikazivanju luksuza i materijalnih užitaka na način primjeren kršćanskom shvaćanju vrlina i grijehova – podsjetnik na prolaznost života i duhovno bogatstvo koje osigurava ulazak u raj mogao je izbjeći spekulacije o neumjerenosti, ponosu i pohlepi naručitelja, ali istovremeno ipak prikazati njegovo bogatstvo. Nastojanja umjetnika i naručitelja da se osvrnu na hranu i prirodne motive na ovaj način uspjela su ih spojiti s moralističkim i religijskim upozorenjima o opasnostima pretjeranog uživanja u njima. Ovakvi prizori utjelovljuju srednjovjekovni duh bogobojažnosti i straha od osude na pakao, te potiču na promišljanje o smrti i zagrobnom životu, a ukazivali su i na naručiteljevu predanost bogu i njegovim zapovijedima. Metafizika i neizbježnost smrti opsjedala je srednjovjekovnu psihu i nametnula se kao jedna od najmoćnijih fiksacija koja se uvukla u sve slojeve društva, dominirajući umjetnošću u svim njezinim oblicima.

Hrana je kroz povijest bila univerzalno prihvaćen i omiljen motiv u umjetnosti na tlu Europe, no širenjem kršćanske religije dobiva drugačiju dimenziju. S jedne strane, kršćanstvo je jedina religija u kojoj vjernici kroz pretvorbu vina i kruha (hostije) jedu svoga boga, ritualizirajući time čin jedenja i pretvarajući ga u mističan obred, no s druge strane, neumjerenost u jelu i piću (lat. *Gula*) smatra se jednim od sedam smrtnih grijeha, predstavljajući tako opasnost za dušu vjernika. Grijeh neumjerenosti za vjernika predstavlja moralno propadanje i aludira na istočni grijeh, koji je također interpretiran kao grijeh neumjerenosti jer je rezultat oglušenja o božju zabranu jedenja plodova sa stabla spoznaje *Dobra i Zla*.⁴⁰ Sveti Toma Akvinski, teolog i filozof, u svom nedovršenom monumentalnom djelu *Summa Theologica*, zborniku učenja katoličke Crkve podijeljenom u tri dijela, kroz pitanja i odgovore u drugom dijelu drugog dijela (*Secunda Secundae*) diskutira o vrlinama i grijehovima, te utvrđuje da se neumjerenosti u jelu i piću može odati na pet načina: *laute* – jedenjem skupe ili otmjene hrane, *studiose* – jedenjem hrane koja je pretjerano pažljivo pripremljena, *nimis* – jedenjem prevelikih količina hrane, *praepropere* – jedenjem u žurbi, *ardenter* – pohlepnom jedenjem.⁴¹ On upućuje čitatelja da ne

³⁹ Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 72.

⁴⁰ Malaguzzi, *Food and Feasting in Art*. 2008., str. 44.

⁴¹ Thomas Aquinas. *Summa Theologica*. Westminster, MD: Christian Classics, 1981., str. 2395.

upada u zamku neumjerenosti premda je konzumiranje hrane prirodan i nužan čin.⁴² Samim povezivanjem hrane s grijehom ona postaje još intrigantniji motiv i nikad više ne napušta kanon umjetnosti bez obzira na oscilacije u njejoj popularnosti. Kroz *vanitas* i *memento mori* ona poprima samo još veću metafizičku snagu i popularnost kod naručitelja, koja se nastavlja u razdoblje renesanse i u tom obliku sa sjevera Europe širi na jug, gdje je *trompe-l'oeil* oslikanih niša s mrtvim prirodama već bio duboko ukorijenjen.⁴³

2.3. Procvat motiva hrane od renesanse do XIX. stoljeća

Od početka XVI. stoljeća piktoralna hrana, floralni motivi, bogato posuđe i zdjele za posluživanje postaju dijelom uobičajenog vizualnog leksika sjeverne Italije, Njemačke, Francuske, Flandrije i njima susjednih pokrajina do te mjere da iz vila i palača naručitelja dopiru čak do crkvi i sakristija.⁴⁴ Ne iznenađuje činjenica da Crkva, čija su dogma i zapisi puni metaforičkog jezika, preuzima ovakve motive s velikim uspjehom. Poetska snaga i neograničena varijabilnost slikarstva mrtve prirode u kombinaciji s impresivnim efektom koji njezin realizam ostvaruje na promatrača, današnjeg jednako kao i na suvremenika iz vremena nastanka, zajamčio je njezin ogroman uspjeh u umjetnosti zapadne tradicije. Interes renesansnih intelektualaca, mecena i umjetnika za antiku ubrzo se pretvorio u zanos koji je transformirao čitavu epohu. Opsesija smrću prethodnih stoljeća polako se istopila pred novim saznanjima iz antičke povijesti, relativnom političkom stabilnosti u Europi, bogaćenjem trgovačke klase, povlačenjem kuge i invencija poput tiskarskog stroja koja su ubrzala prijenos znanja.

Uz naginjanje humanizmu i interes za znanost dolazi i do razvoja različitih pseudoznanosti, uključujući i alkemiju, koja brzo postaje povezana i s hranom, o kojoj Paracelsus u svom djelu *Paragranum* iz 1530. godine bilježi:

⁴² Isto, str. 2396.

⁴³ Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 55.

⁴⁴ Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 55.

*Priroda ništa ne stvara savršeno, nego je na čovjeku da ju usavrši. Ovo savršenstvo zove se alkemija. Alkemičar je pekar kad peče kruh, vinar kad pravi vino, tkalac kad izrađuje platno.*⁴⁵

Njegova promišljanja odražavaju duh vremena u kojem je svaki proces “usavršavanja prirode” bio nužan i mističan, a alkemičarska ideja pretvorbe jedne tvari u drugu živjela je i u kulinarstvu, čineći ga još fascinantnijim i u očima umjetnika.

Kroz istraživanja antičkih ruina, još jedan pothvat u želji za spoznavanjem svijeta prošlosti, umjetnici su dobili izravan uvid u groteske Hadrijanove vile u Tivoliju, prolaza rimskog Koloseuma, i možda najznačajnije, Neronove *Domus Auree*, u čijim grotima su stoljećima kasnije arheolozi pronašli desetke urezanih datuma i imena umjetnika koji su ih u tom periodu samostalno istraživali i pod svjetlom svijeća ili baklji pažljivo kopirali zatečene prizore.⁴⁶ Groteske su označivale stil oslika u interijeru koji je kombinirao elemente svakodnevnog i neobičnog ili bizarnog, maštovitih invencija i mračnih ideja, često obuhvaćajući motive mrtve prirode, vegetacije, ljudskih i monstuoznih figura u fantastičnim kompozicijama, a imale su funkciju zabavljanja i intrigiranja uzvanika s pristupom u takve prostore. Kroz proučavanje antičkih groteski suvremeni renesansni umjetnici obogatili su vlastitu imaginaciju i prenijeli njihove elemente i u štafelajno slikarstvo, kao i nastavili tradiciju oslika svodova i zidova palača, poput primjera iz *Ville Madame* u Rimu koju je oslikao Giovanni da Udine iz Rafaelove radionice.⁴⁷ Kako je opčinjenost antičkim *trompe-l'oeil* scenama rasla, tako vidimo sve razgranatije širenje mrtve prirode u radionice najvećih umjetnika tog vremena, pa čak i dvorove.

Caravaggio, jedan od najvećih umjetnika kasnog XVI. i ranog XVII. stoljeća koji je u to vrijeme tek započinjao svoj rad u Rimu, bio je zaposlen u prestižnoj radionici Giuseppa Cesarija kako bi slikao “cvijeće i voće”.⁴⁸ Rastući naglasak na realizmu i težnji prema “varanju oka” vidljiv je na njegovom poznatom djelu pod nazivom *Košara s voćem*, prikazujući pletenu košaru u razini promatračevog očišta koja prelazi rub drvene plohe na koju je postavljena i stvara strah da bi se mogla prevagnuti na tlo, punu voća s ranim znakovima truljenja i listova u

⁴⁵ Roob, Alexander, i Shaun Whiteside. *Alchemy & Mysticism: The Hermetic Museum*. Prijevod autora. Köln: Taschen, 2019., str. 324.

⁴⁶ Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 56.

⁴⁷ Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 57.

⁴⁸ Witting, Felix, M. L. Patrizi, Andrew Byrd, i Marlena Metcalf. *Caravaggio*. New York: Parkstone International, 2012., str. 21.

različitim stadijima osušenosti.⁴⁹ Ovo ulje na platnu originalno je bilo bez okvira jer bi on narušio iluziju stvarnosti koju Caravaggio virtuosno postiže.⁵⁰ Nesumnjivo je da je ovo djelo s toliko detalja i naturalizma u pristupu bilo impresivno Caravaggiovim suvremenicima, a njegova predanost zabilježena je njegovim vlastitim riječima – “slika cvijeća zahtijeva jednaku pažnju kao slika čovjeka”.⁵¹ On je prvi od talijanskih umjetnika koji nije bio specijaliziran isključivao kao slikar mrtve prirode a pristupio joj je kao samostalnom žanru bez religijskih aluzija, postavljajući ju na istu razinu s ljudskom figurom.⁵² Majstorstvo u igri senzornom percepcijom ostavilo je dubok trag na njegovim budućim djelima, koja vrlo često sadrže elemente mrtve prirode.

Caravaggiov stariji suvremenik, također rodom iz Milana – Giuseppe Arcimboldo, bio je zaposlen na habsburškom dvoru u Beču i kasnije u Pragu⁵³ i slavan za života nakon što se odmaknuo od tradicionalnih tema i posvetio stvaranju prepoznatljivih i njemu svojstvenih portreta sastavljenih od voća, povrća, životinja (*naturalia*) i predmeta tematski vezanih uz prikazane osobe. Neusporedive imaginacije, fantastičnim elementima stvorio je neke od najprepoznatljivijih kompozicija u povijesti umjetnosti, uključujući njegovih nekoliko verzija čuvenih ciklusa koji prikazuju *Četiri sezone* i *Četiri elementa*. Arcimboldove fantazije nisu samo metaforički prikazi, već kompleksne ilustracije botaničkih i animalnih motiva koje pokazuju širok raspon tehničkih vještina i enciklopedijsko znanje potrebno za njihovu egzekuciju.⁵⁴ Interes vremena za bizarno, misteriozno, za slagalice i zagonetke, bio je vidljiv i u najvišim vladajućim krugovima što možemo iščitati iz Arcimboldova portreta habsburškog cara Rudolfa II. kao *Vertumnusa*, rimskog boga vrtova i voćnjaka, u potpunosti sastavljenog od voća, povrća, cvijeća i žitarica (uključujući i kukuruz – za Europljane recentno otkriće iz Novog svijeta) iz svih sezona, naglašavajući carevu univerzalnu vladavinu čak i nad prirodnim svijetom.⁵⁵ Očigledno se ovdje ne radi o formalnom carskom portretu, već o fascinantnom i ponešto humorističnom privatnom portretu u maniri *kabineta čudesna*, jednom od carevih osobnih interesa. Arcimboldo je svojim prikazima ukorijenjenim u antičkim groteskama na habsburškom dvoru uživao visok

⁴⁹ Isto, str. 26.

⁵⁰ Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 60.

⁵¹ Witting, *Caravaggio*. 2012., str. 21.

⁵² Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 62.

⁵³ Kaufmann, Thomas DaCosta. *Arcimboldo Visual Jokes, Natural History, and Still-Life Painting*. Chicago: University of Chicago Press, 2009., str. 43.-44.

⁵⁴ Malaguzzi, *Food and Feasting in Art*. 2008., str. 52.

⁵⁵ Isto, str. 201.

ugled, dobivši plemićki status i titulu dvorskog palatina koju je car dodjeljivao samo najvišim dvorskim dužnosnicima, a uz njega samo su još dvojica umjetnika XVI. stoljeća nosila taj naslov – Il Sodoma i Tizian.⁵⁶ Na njegovom primjeru vidimo uzdizanje teme hrane u umjetnosti u najviše društvene i intelektualne krugove humanističkog karaktera koji su zabavljeni tom vizualno intrigantnom tematikom umjetnika obasipali hvalom i narudžbama.

Tijekom XVI. stoljeća motivi mrtve prirode u Italiji i na sjeveru Europe paralelno su se razdvojili na dva najčešće jasno definirana tipa – voće i cvijeće, te fokus ovog rada, prikaze hrane i obroka na stolu.⁵⁷ Regionalne razlike manifestirale su se kroz oslanjanje na antičku tradiciju u Italiji i usmjerenje na minuciozno detaljan i realističan pristup u sjevernim zemljama.⁵⁸

Sve razrađenije ideje i interes za samostalne štafelajne prikaze mrtve prirode jedinstvenog nacionalnog karaktera u Flandriji, Francuskoj, Italiji, Španjolskoj i Njemačkoj došle su do svog neosporivog vrhunca u XVII. stoljeću, koje se smatra zlatnim dobom tog žanra u umjetnosti, kad su takve slike bile na visokoj cijeni među imućnim trgovačkim slojevima i aristokracijom, a umjetnici koji su bili specijalizirani za njih uživali su ugled i dobivali mnoge narudžbe.⁵⁹ Podvrsta žanra koja se fokusirala na prikaze “jela na stolu” kod nizozemskih slikara koji su ih često koristili kako bi promatraču prenijeli moralnu poruku koja je suvremenici bila razumljiva uz popularnu simboliku u hrani tog vremena, bila je među najoriginalnijima u Europi.⁶⁰ Prikazivali su lokalne specijalitete, kuriozitete, uvezeno posuđe – ipak je ovaj žanr evoluirao paralelno razdoblju intenzivne kolonizacije, “istraživanja” i importa novih prekooceanskih vrsta voća i povrća koji su ubrzano postali statusni simboli koji su se rado prikazivali u kućama imućnih trgovaca, moreplovaca i plemića. Dolazi do izrazite popularizacije žanr scene *alegorija pet osjetila*, koje na simboličan i mističan način prikazuju koncept spoznavanja svijeta kroz vid, sluh, njuh, opip i okus – koji je obično prikazan u obliku hrane.⁶¹ Aluzije na istančan ukus i građansku intimu obroka dobivaju novu dimenziju u Amsterdamu i Haarlemu gdje se delicije počinju prikazivati na specifičan način koji pokazuje nedavne tragove ljudskog prisustva – kao da je netko tek na trenutak ustao od stola u trenutku kad je scena

⁵⁶ Kaufmann, *Arcimboldo Visual Jokes, Natural History, and Still-Life Painting*, 2009., str. 49.

⁵⁷ Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 62.

⁵⁸ Isto, str. 63.

⁵⁹ Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 65.-66.

⁶⁰ Isto, str. 66.

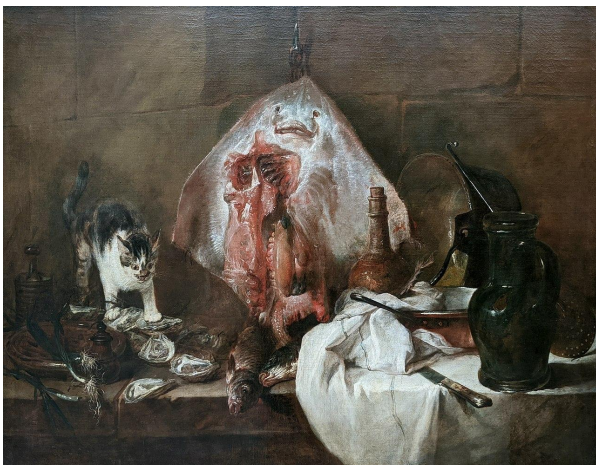
⁶¹ Malaguzzi, *Food and Feasting in Art*. 2008., str. 47.

“uhvaćena” na slici.⁶² Komad pereca umočen je u čašu vina čekajući da se netko posluži, limun je napola oguljen i korica u dugim spiralama visi s njega (često religijski simbol oslobođenja čiste duše od “kore” materijalnog života)⁶³ uz nož koji kao da čeka da netko dovrši guljenje do kraja, pokoja mušica na kolaču ili vrču vina pobuđuje želju u promatraču da odmahne rukom prema njoj, zagriženi komadić kruha ili voća napušten je uz rub stola – svi ovi elementi izazivaju osjećaj žive i aktivne scene, iako je ona u stvarnosti u potpunosti statična.

Francuska je unatoč mnogim talentiranim slikarima morala čekati sve do XVIII. stoljeća da se bi se formirao njihov vlastiti genij mrtve prirode – Jean Siméon Chardin, majstor ovog žanra, na zapanjujući način ovladao je motivima hrane u jednostavnim domaćim interijerima bez raskošnih i skupocjenih predmeta koji su se često pojavljivali u slikarstvu sjeverne Europe. Premda pod utjecajem svojih sjevernjačkih pandana, kroz njegov rad progovara pravi francuski rokoko i pariška srednja klasa, njegovi motivi su skromni i svakodnevni, ali su suvremeni svjedoci formiranju francuskog gastronomskog identiteta koji je do danas izrazito snažan i globalno prepoznatljiv. Pomalo ironično, francuske umjetničke akademije XVIII. stoljeća počele su ustaljivati formalne prakse koje su ponovno mrtvu prirodu počele odbacivati kao nižu vrstu umjetnosti, no upravo je to Chardinu i ostalim sljedbenicima žanra priuštilo najveću slobodu stvaralaštva i odmicanje od ovisnosti o simbolici. Njegovo čuveno djelo *Raža* predstavlja scenu iz kuhinjskog života u kojem su tipični predmeti poput vrčeva, tave i noža smješteni na stolnjak naizgled nemarno poguran u stranu kako bi se oslobodio prostor za svježije kamenice, ribe i veliku ražu obješenu o kuku u središtu kompozicije. Okrvavljena i rasporena raža svjedoči o pažljivom realizmu Chardinovog stvaralaštva, a simpatičan motiv koji ponešto ublažuje morbidnost scene je nakostriješeni mačić s lijeve strane kadra koji je iznenađen dvama velikim ribama izloženim na drvenom stolu. Chardin je bio izrazito nadaren za iluzioniranje trodimenzionalnog prostora, intimnih i mirnih scena, vješto je vladao svjetlom i sjenom, a prozirni potezi kistom njegova djela čine posebno ljupkima.

⁶² Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 70.-71. S

⁶³ Malaguzzi, *Food and Feasting in Art*. 2008., str. 274.



Slika 3: Jean Siméon Chardin, *Raža*, 1728.,
Louvre, Pariz, 114 cm × 146 cm



Slika 4: Paul Cézanne, *Košara s jabukama*, oko
1893., Institute of Chicago, Chicago, 65 × 80 cm

2.4. Hrana u umjetnosti od XIX. do kraja XX. stoljeća

Korjenite društveno-političko-ekonomske promjene u Europi XIX. stoljeća dovele su do zamjetne uniformiranosti u akademskoj umjetnosti i novom, izrazito brzom širenju ideja koje su se prenosile iz jednog umjetničkog središta u drugo.⁶⁴ Umjetničke akademije postale su prestižne institucije koje su odbacivale umjetnike koji su previše težili individualnosti, a formiranje javnih muzeja i prakse velikih žiriranih izložbi izronili su kao novi autoriteti nad umjetničkim stvaralaštvom. Velik gubitak interesa za mrtvu prirodu postao je jednako očit kod umjetnika i publike, a u Europi čiji su veliki dijelovi bili zahvaćeni ratom bilo je mjesta samo za velike historicističke i mitološke kompozicije, uz nešto manje cijenjene pejzaže i scene urbanog života.⁶⁵ Činilo se kao da je hrana kao motiv gotovo u potpunosti potisnuta s velike pozornice umjetnosti, osim u vrlo rijetkim slučajevima gdje je zauzimala sporedno mjesto – sve do druge polovice stoljeća kad upravo u francuskim umjetničkim krugovima dolazi do pobune protiv

⁶⁴ Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 116.

⁶⁵ Isto, str. 117.

ustaljenih akademskih praksi u obliku rođenja prvih pravaca modernizma.⁶⁶ Anti-akademske struje predvođene impresionistima i realistima smatrali su da svi aspekti ljudskog života zaslužuju jednaku pažnju i fokus u umjetnosti, pa čak i obični i svakodnevni predmeti i namirnice poput hrane.⁶⁷ U njihovim krugovima dolazi do ponovne revitalizacije prikaza hrane u umjetnosti, čak i kod Claudea Moneta, pionira slikarstva na otvorenom koji je život posvetio svojim revolucionarnim pejzažima i istraživanju efekta boje i prirodne svjetlosti, no i dalje je povremeno slikao motive voća, breskvi u kompotu i mrtvih fazana i jarebica u familijarnim *chardinovskim* formama mrtve prirode.⁶⁸ Paul Cézanne mnogo je spremnije prihvatio motive hrane i učinio ih u potpunosti svojima kroz inventivne pristupe boji i perspektivi koje je naslijedio od impresionista, vjerujući da su vizualne senzacije svojstvene prirodi osnova slikarstva.⁶⁹ Upravo zbog toga skromna hrana i različiti plodovi imaju važnu ulogu u njegovom opusu, a njegova vizija dolazi do izražaja u jednostavnim asimetričnim kompozicijama koje naglašavaju strukturu i solidnost oblika u prostoru.⁷⁰ Cézanneova originalnost u pristupu odvaja ga od impresionističkog pokreta, njegov stvarni uspjeh leži podalje od titravosti svjetla, u naglašenoj plastičnosti i osjećaju za volumen kojim dočarava fizičke kvalitete hrane.

Činjenica da je hrana kao motiv pronašla svoje mjesto u avangardi nakon što je odbačena iz akademske umjetnosti, što je zajamčilo njezinu relevantnost i prisutnost u gotovo svim nadolazećim pravcima koji su bili tek u svojim začecima. Fovizam Henrija Matissa žarkim bojama uvodi snažnu energiju i vibrantnost u jednostavne prikaze plodova uz svakodnevne kuhinjske predmete.⁷¹ Na početku XX. stoljeća, kubizam u svoje izlomljene forme prihvaća mrtvu prirodu koja se fizički isprepliće s drugim predmetima i postaje jedinstvena sinteza u prostoru, posebice u radovima Pabla Picassa, za kojeg je njegov suvremenik Jean Cocteau izjavio “*Picasso ne fait pas de trompe-l'oeil, il fait du trompe-l'esprit*”⁷² (*Picasso ne slika varke oka, on slika varke duše*). Vidljivo je da je *trompe-l'oeil* tradicija još i tad isprepletana s pojmom hrane u umjetnosti. Praktički neograničena umjetnička sloboda mladih slikara XX. stoljeća pridala je novu dinamiku i energiju ovoj antičkoj temi koja ponovno postaje slobodna i

⁶⁶ Malaguzzi, *Food and Feasting in Art*. 2008., str. 55.

⁶⁷ Isto.

⁶⁸ Wildenstein, Daniel. *Monet: The Triumph of Impressionism*. Köln: Taschen, 2019. [1996.], str. 59., 185., 194.

⁶⁹ Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 125.

⁷⁰ Isto, str. 126.

⁷¹ Sterling, *Still Life Painting*, 1981., str. 134.

⁷² Isto, str. 131.

autonomna. Različnost pravaca, brojnost umjetnika i njihovih poznatih djela ograničavaju me da se s jednakom pažnjom posvetim svima koji su dali svoj doprinos održavanju ove teme besmrtnom u umjetnosti, no treba istaknuti neka od najvažnijih dosega. Pokret nadrealizma spojio je umjetnost s nesvjesnim umom i automatizmom koji su se često manifestirali u obliku prenesenih sjećanja i jednostavnih motiva (uključujući hranu) iz svakodnevnog života i djetinjstva umjetnika. Salvador Dalí, jedan od glavnih predstavnika pravca, kao šestogodišnjak želio je biti kuhar – rezultat je bila cjeloživotna opsjednutost hranom, posebice jajima, koja su čest motiv u njegovim djelima koja prkose realnosti.⁷³ Toliko daleko je otišla njegova fascinacija da je 1973. godine objavio vlastitu kuharicu s nikad prije objavljenim receptima posvećenu svojoj supruzi i glavnoj muzi, Gali, naslovljenu *Les diners De Gala*, prepunu njegovih ilustracija i ekscentričnih recepata koju započne slavnim upozorenjem čitaocu:

Željeli bismo jasno naglasiti da, počevši već od prvih recepata, LES DINERS DE GALA, svojim pravilima i ilustracijama jedinstveno je posvećena užicima Okusa. Ovdje ne tražite dijetetske formule.

Planiramo ignorirati one grafove i tablice u kojima kemija zauzima mjesto gastronomije. Ako ste sljedbenik nekih od onih brojača kalorija koji radost jedenja pretvaraju u oblik kažnjavanja, smjesta zatvorite ovu knjigu; ona je previše živa, previše agresivna i previše drska za vas.⁷⁴

Ova kuharica predstavila je novi amalgam u svijetu umjetnosti – Dalí se ne bavi hranom samo u piktoralnim prikazima, on kuha, zapisuje recepte, ilustrira ih, poslužuje ih čitatelju na način da ih i čitatelj sam može pripremiti, iako su recepti u najmanju ruku očekivano bizarni, poput jaja na ražnju,⁷⁵ kreme od žaba⁷⁶ i kolekcije afrodisijaka⁷⁷ – hrana je dio njegove umjetnosti koliko je i umjetnost dio njegove hrane.

Andy Warhol, vodeća figura pop arta koji kao pravac uvodi popularnu kulturu i konzumerizam u prvi plan vizualnog jezika umjetnosti, 1962. godine prvi put reproducira motiv

⁷³ Reichl, *Gourmands Egg*. 2023., str. 78.

⁷⁴ Dalí, Salvador. *Les diners De Gala*. Na engleski preveo Peter J. Moore. Prijevod autora. Köln: TASCHEN, 2016., str. 14.

⁷⁵ Isto, str. 75.

⁷⁶ Isto, str. 132.-133.

⁷⁷ Isto, str. 251.

Campellove juhe u konzervi,⁷⁸ koji će postati jedan od najprepoznatljivijih simbola pokreta ali i industrijski masovno proizvedene hrane koja se sve intenzivnije pojavljuje nakon Drugog svjetskog rata. Odnos društva prema hrani nakon ratne i poslijeratne krize zauvijek će se promijeniti pod kapitalističkom produkcijom, što je vidljivo i u umjetnosti tog vremena. Claes Oldenburg, još jedan predstavnik pop arta, najpoznatiji je po svojim “mekim skulpturama” od tekstila, pamuka, spužvi i sličnih mekih materijala kojima je replicirao predmete iz svakodnevnog života, a među njegovim najpoznatijim motivima je upravo hrana – komično predimenzionirana jaja, hamburgeri, prženi krumpirići, sendviči, kriške torte, sladoled u kornetu i ostali slični motivi svjedoče o njegovoj fascinaciji američkom kulturom zalognica i *fast fooda* koji postaje jedna od okosnica suvremenog načina života.⁷⁹



Slika 5: Salvador Dalí ispred banketa pripremljenog prema receptima iz njegove kuharice *Les diners De Gala*, 1973.

Stotine i stotine umjetnika kroz više od dva tisućljeća okrenule su se hrani kao motivu i još i danas to čine kroz brojne medije i stilove, ona je uvijek predstavljala nešto poznato i blisko

⁷⁸ Malaguzzi, *Food and Feasting in Art*. 2008., str. 57.

⁷⁹ Reichl, *Gourmands Egg*. 2023., str. 32.

svakome, idealan model bogate tradicije i simbolike. Hrana je suvereno zauzela svoje mjesto u suvremenoj umjetnosti i dobila novu dimenziju gdje ona više nije samo predmet slike, fotografije ili skulpture, već sama po sebi postaje umjetnički materijal, dio performansa i identiteta, neograničenog potencijala sa moći ukazivanja na probleme i nedostatke današnjeg života, u kojem hrana često predstavlja žrtvu kapitalističke hiperprodukcije i lošeg upravljanja prirodnim resursima.

3. Hrana kao poveznica i razdjelnica društva

3.1. Hrana kao baština, tradicija i dio nacionalnog identiteta

Hranu možemo gledati kroz prizmu kulturnog turizma, koji je definiran kao “tip aktivnosti u kojem je posjetiteljeva glavna motivacija učiti, otkrivati, iskusiti i konzumirati materijalne i nematerijalne kulturne atrakcije/proizvode u turističkoj destinaciji.”⁸⁰ Ona ima potencijal biti primarna turistička atrakcija, prema podjeli koju su definirali C. M. Hall i R. Mitchell, u vidu različitih festivala ili lokacije posvećene proizvodnji ili prodaji hrane ili pića poput vinarija, pivovara, tvornica čokolade ili restorana visoke reputacije zbog njihove povijesne vrijednosti ili prestižnih nagrada poput Michelinove zvjezdice,⁸¹ iako je češće usputna atrakcija koju turisti konzumiraju kao dio sveukupnog iskustva putovanja.⁸² Premda je mnogim turistima hrana od posebne zanimljivosti, i kod njih postoje različiti stupnjevi interesa za participiranje u njoj – posjeti najvišeg interesa gdje je hrana upravo primarna atrakcija nazivaju se gurmanskim i gastronomskim turizmom, posjeti srednjeg interesa kod kojih je hrana sekundarna atrakcija u sklopu destinacije u kojoj se turisti već nalaze nazivaju se kulinarskim turizmom, posjeti nižeg interesa gdje su turisti zainteresirani za lokalnu kuhinju samo zato što žele isprobati nešto

⁸⁰ “World Tourism Organization.” UNWTO. <https://www.unwto.org/tourism-and-culture>. Pristup 20.02. 2023.

⁸¹ Hall, C. Michael, i Liz Sharples. “The Consumption of Experiences or the Experience of Consumption? An Introduction to the Tourism of Taste.” U: *Food Tourism Around The World: Development, Management and Markets*, 1–24. Burlington, MA: Butterworth-Heinemann, 2003., str. 7.

⁸² Isto, str. 9.

drugačije spadaju pod urbani/ruralni turizam, a postoje i turisti niskog ili nikakvog interesa koji će jesti zato što moraju, i to samo hranu koja im je već poznata,⁸³ često u globalnim franšizama poput McDonald'sa, Burger Kinga, Starbucksa i slično.

Hrana turiste može privući na neku lokaciju, ali isto tako postoje vrste hrane određenih kultura koje u mnogim ljudima izazivaju odbojnost i gađenje – ono je najčešće vezano uz "neobične" namirnice koje nisu bliske njihovoj vlastitoj kuhinji, poput fermentirane hrane, kukaca, puževa ili drugih životinja koje neke kulture ne smatraju primjerenima za jelo bilo iz kulturoloških ili religijskih razloga, sirovog mesa, dijelova životinja koji se smatraju neprikladnim za konzumaciju (mnogi prihvaćaju jedenje crvenog mesa, ali odbijaju jesti iznutrice i slično). Bez obzira na povećan globalni interes za "autentičnim iskustvima" i isprobavanjem novih i jedinstvenih vrsta hrane, još uvijek svjedočimo opasnostima koje mogu nastati iz negativnog gledanja na prehrambene navike drugih kultura. Vrlo često takve razlike pridonose rasizmu i koriste se kao oružje koje jednu kulturu proglašava superiornoj drugoj, a recentan i uznemirujuć primjer vidjeli smo tijekom pandemije virusa COVID-19 u strelovitom porastu anti-azijskog nasilja i diskriminacije najvećim dijelom u SAD-u, iako se društvena stigma protiv Kineza i drugih Azijaca proširila cijelim svijetom uz mnoge rasističke komentare na račun njihovih prehrambenih navika zbog vjerovanja da se virus prvi put pojavio na jednoj wuhanskoj tržnici mesa kakva zapadnjačka društva ne konzumiraju. Možemo osjetiti i "nevidljivi" pritisak zapadnjačkih turista na ne-zapadnjačke kulinarske tradicije koji uvjetuju suptilne ili ne baš tako suptilne promjene u lokalnoj kuhinji kako bi ona postala prihvatljivija turističkom nepcu i tako povećala posjećenost i profit, ali prodana pod istim geslom autentičnosti koja zadovoljava takvog turista.

U novijoj povijesti razvija se sve više alata koji pomažu zakonskoj, kulturnoj i komercijalnoj zaštiti hrane i običaja, među kojima je najviši i najprepoznatiji uvrštenje na listu UNESCO-ve nematerijalne baštine koja je potvrđena Konvencijom o zaštiti nematerijalne kulturne baštine 2003. godine, a na listu je hrana počela biti uvrštena tek od 2010. godine.⁸⁴ Hrvatska je u kontekstu hrane na UNESCO-voj listi nematerijalne baštine zastupljena kao dijelom kruga zaštićene mediteranske prehrane, međutim mnogo više pojedinačnih jela i umijeća njihove pripreme uvršteno je u naš nacionalni Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske, a

⁸³ Isto, str. 11.

⁸⁴ Porciani, Ilaria. *Food Heritage and Nationalism in Europe*. London: Routledge, Taylor & Francis Group, 2019., str. 5.

poljoprivredni i prehrambeni proizvodi vrednuju se i dodatnim sustavom, koji je ovako opisan na stranicama Ministarstva poljoprivrede:

[Sustav] omogućuje zaštitu naziva tradicionalnih proizvoda čija kvaliteta i posebne značajke nastaju pod utjecajem ljudskih ili prirodnih čimbenika specifičnih za određeno zemljopisno područje ili su pak proizvedeni prema tradicionalnim recepturama ili metodama proizvodnje. Takvi proizvodi označeni su znakom za zaštićenu oznaku izvornosti [ZOI], zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla [ZOZP] ili zajamčeno tradicionalni specijalitet [ZTS]. Upravo taj znak na ambalaži proizvoda, neposredno uz naziv, potrošaču jamči kupnju autentičnog i kontroliranog proizvoda, priznate kvalitete i lokalnog podrijetla.⁸⁵

Ove oznake međunarodno su priznate – zaštićena oznaka izvornosti kao *Protected Designation of Origin (PDO)* i zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla kao *Geographical Indication (GI)*, selektirajući pažljivo hranu koja se smatra najreprezentativnijom, ustaljujući stroga pravila vezana uz njihovu pripremu koja često brišu njezine prirodne varijetete – s jedne strane uzdižući njezin status, a s druge strane ograničavajući je na način na koji priprema hrane nikad prije u povijesti nije bila ograničena.⁸⁶ Budući da ne posjeduje svaka nacija jednak kulturni kapital jer on ovisi o statusu kojeg drži u očima međunarodne zajednice, dolazi do izrazitog nacionalnog stremljenja stvaranju takvog kapitala i uzdizanja vlastitog statusa i vidljivosti. Upravo je marketing hrane kao atraktivnog elementa turističkog posjeta snažno oruđe u samopromociji bilo koje destinacije i kapitalizacija na njoj može biti unosnija od isključivog fokusa na povijesni značaj ili prirodne ljepote. Istraživanja pokazuju da čak 87% svih američkih turista tijekom putovanja posjećuje lokalne restorane u usporedbi sa 55% koji posjećuju povijesne znamenitosti i samo 29% koji posjećuju muzeje ili galerije.⁸⁷ Za područje Republike Hrvatske, TOMAS istraživanja potvrđuju da je gastronomija jedan od glavnih razloga dolaska turista, te da je odlazak u restorane 2019. godine bila treća po redu najzastupljenija aktivnost (odmah nakon kupanja u moru i gradskog razgledavanja - *city sightseeing*) tijekom boravka

⁸⁵ “Zoi/ZOZP/ZTS Poljoprivrednih I Prehrambenih Proizvoda.” <https://poljoprivreda.gov.hr/>. Pristup 20.02.2023.

⁸⁶ Porciani, *Food Heritage and Nationalism*, 2019., str. 5.

⁸⁷ Hall, C. Michael, i Liz Sharples. “The Consumption of Experiences or the Experience of Consumption? [...]” 2003., str. 5.

ovdje. Ista istraživanja provedena na uzorku od 13.5 tisuća ispitanika “u komercijalnim smještajnim objektima” pokazuju visok prosječan stupanj zadovoljstva turista gastronomskom ponudom u posjećenom mjestu.⁸⁸ Prema tim informacijama možemo zaključiti da Hrvatska već ima međunarodno dosta izgrađenu reputaciju kao destinacija prepoznata po lokalnoj kuhinji, ili u najmanju ruku destinacija u kojoj se dobro jede.

Govoreći o lokalnoj kuhinji, proglašavanje određenih jela nacionalnima i svojstvenima samo jednoj određenoj kulturi ponekad dovodi do međunarodnih trzavica kad dvije ili više nacija svojataju jelo koje se povijesno konzumira na oba ili nekoliko teritorija u istom ili sličnom obliku. Razloge zbog kojih baština ima tako istaknutu ulogu u kontekstu nacionalizma (možemo čak reći *gastronacionalizma*) objasnio je David Lowenthal:

*[Baština] nas razlikuje od drugih. Prenosi se samo na potomke, na naše krv i meso; novopridošlice, neznanci, stranci, oni svi ju nagrízaju i srozavaju.*⁸⁹

Naravno, u pozadini ovakvih problema mogu biti povijesni sukobi i želja za dokazivanjem nadmoći, ali i puno jednostavniji razlog – međunarodno priznanje nekog jela kao specifičnog za jednu naciju otvara mogućnosti odličnog marketinga i turističke samopromocije kao "originalne" destinacije gdje se to jelo može iskusiti u svom jedinom autentičnom obliku, a sve ostalo su neke druge i manje značajne varijante. Takvo brendiranje hrane zadnjih desetljeća pretvorilo se u pravu utrku za političkom, društvenom i ekonomskom moći pod krinkom brige za baštinu, gdje se čini da je manje važno tu baštinu uistinu zaštititi, očuvati i prenijeti znanje o njoj, dok je važnije tu baštinu prodati kao proizvod. Razmatranje baštine, a time i hrane, u nacionalnom okviru prvi put se u Europi pojavila u Francuskoj nakon revolucije 1789. godine, a Porciani prenosi kako je Eugène Briefault' 1846. godine u djelu *Paris à table* prvi ustvrdio da je narodna kuhinja svjedok njezine civilizacije te da su nacija i njeno kulinarstvo jedno.⁹⁰ Na području Italije 1859. godine, nedugo prije njenog ujedinjenja u kraljevstvo, jedna od prvih institucija za publikaciju povijesnih izvora poticala je dokumentaciju oblika kruha, tjestenine i posebnih vrsti jela u različitim talijanskim regijama, uz popisivanje povijesnih spomenika, što je

⁸⁸ Marušić, Zrinka; Čorak, Sanda; Ivandić, Neven; Beroš, Ivo; Ambrušec, Iva. *Stavovi i potrošnja turista u Hrvatskoj: TOMAS Hrvatska 2019*. Zagreb: Institut za turizam, 2020., str. 38.-57.

⁸⁹ Lowenthal, David. "Identity, heritage, and history", u J. R. Gillis (ur.), *Commemorations: The Politics of National Identity*, Prijevod autora. Princeton, NJ: Princeton University Press, (1994), str. 47.

⁹⁰ Porciani, *Food Heritage and Nationalism*, 2019., str. 14.

bilo tipično za taj period.⁹¹ Slične istovremene pokušaje vidimo i u Španjolskoj, Mađarskoj, Rumunjskoj i Sjedinjenim Američkim Državama u službi jačanja nacionalne separacije.⁹² Takvo proto-konstruiranje baštine hrane ubrzo je prihvaćeno u čitavom zapadnom svijetu.

Razvoj suvremenog gastronomskog turizma, kojeg Hall i Mitchell definiraju kao "posjećivanje primarnih i sekundarnih proizvođača hrane, festivala hrane, restorana i specifičnih lokacija za koje su kušanje hrane i/ili doživljaj elemenata regije specijalizirane za proizvodnju određene hrane glavni motivacijski faktor putovanja.",⁹³ potaknuo je intenzivan rad na stvaranju i upravljanju brendova hrane koji se svjesno isprepliću s nacionalnim i regionalnim identitetom. Stvaranje baštine (*heritage-making*) hrane danas je pod snažnim utjecajem suvremenih bojazni od "McDonaldizacije" hrane, globalnog širenja loše, industrijalizirane i masovno proizvedene hrane i loših prehrambenih navika.⁹⁴ Ne računajući velike franšize *fast fooda*, dostupnost različitih internacionalnih restorana i opcija na lokacijama koje su popularne među turistima neki gledaju kao na potencijalni problem poguban za gastronomski turizam,⁹⁵ no osobno se ne slažem s tim. Zar lokalno stanovništvo ima obavezu njegovati "čistoću" autohtone kuhinje i izbjegavati i odbacivati restorane koji poslužuju strane kulinarske specijalitete (kojima su vlasnici često imigranti) u kojima oni sami uživaju da bi zadovoljili neku ideju idealiziranog turističkog iskustva? Uostalom, ako neki turist koji je recimo u posjetu Zagrebu, želi radije otići u *sushi* restoran nego probati neko tradicionalno hrvatsko jelo, onda on ionako nije tip turista kojega lokalna kuhinja previše zanima i ne treba ga se nagovarati na izlazak iz zone komfora jer bi to moglo imati suprotan učinak i pretvoriti čitavo putovanje u negativno iskustvo. Mnoge osobe imaju prehrambene restrikcije ili zbog vlastitog izbora poput vegetarijanstva i veganstva, ili zbog religijskih razloga, kao i mogućih alergija ili netolerancija na neke sastojke, senzornih problema i sličnog, i ako bez obzira na to žele putovati, svakako je pozitivno imati više opcija za takve skupine premda će oni vjerojatno minimalno participirati u lokalnoj gastronomiji, no ipak će ostvariti druga turistička iskustva koja su njima prioritarna.

Prepoznavanje hrane kao baštine podrazumijeva i zahtjeva emocionalnu povezanost s njom koja nas potiče na njezino očuvanje i vraćanje korijenima. Takva nostalgija snažan je

⁹¹ Isto.

⁹² Isto, str. 14.-16.

⁹³ Hall, C. M. i Mitchell, R., *Wine and food tourism*. U: N. Douglas, N. Douglas i R. Derret (ur.) *Special Interest Tourism: Context and Cases*. New York, NY: John, Wiley and Sons, 2001., str. 308.

⁹⁴ Porciani, *Food Heritage and Nationalism*, 2019., str. 4.

⁹⁵ Isto, str. 296.

motivator za “povratak tradiciji” i osnaživanje suvremenog nacionalizma, te je ukorijenjena u već ranije spomenutim nacionalnim buđenjima XIX. i XX. stoljeća.⁹⁶ Hrana kao baština prikazuje vezu između podneblja i lokalne zajednice kao simbiotsku i često se u suvremeno doba pogrešno percipira kao zatvoren sustav bez kulturnih razmjena s okolnim teritorijima i narodima.⁹⁷ Fokus na “posjedovanju” hrane kao baštine i dijela identiteta nacije lako nas može otuđiti od interkulturalne suradnje, uzajamnog poštovanja i premošćivanja razlika. Dolazi do pokušaja “pročišćavanja” kulinarske tradicije i negacije internacionalnog dijeljenog iskustva u službi politike, što vidimo u izrazito nabijenom kulturnom sukobu oko polaganja prava na jela *falafel* i *hummus* između Izraela, Palestine i Libanona, u kojima su ona podjednako prisutna i omiljena.⁹⁸ Promocija tradicijske hrane nekad dovodi i do širenja donekle “lažne” tradicije (što nije nužno negativno, ali doprinosi iskrivljavanju slike stvarne gastronomske povijesti nekog kraja), što mogu potvrditi i na vlastitom primjeru. Unazad nekoliko godina počela sam pripremati uskršnje pince i započela “obiteljsku tradiciju” najvećim dijelom upravo zbog povećane popularnosti ovog slatkog kruha u medijima kao “neizostavnog dodatka blagdanskom stolu” i starog običaja koji se treba očuvati, premda u mojoj obitelji nitko u prošlosti nikad nije pripremao pince, niti sam do prije desetak godina uopće bila upoznata s tim jelom.

Hrana je kao dio svakodnevnog ljudskog iskustva svakako jedan od najvažnijih elemenata turističkog posjeta bilo koje destinacije, predstavljajući priliku za izravnu participaciju u lokalnoj kulturi, vrlo atraktivnu većini ljubitelja putovanja. Bez obzira na to što je ona tek relativno nedavno formalno uzdignuta na razinu nematerijalne kulture baštine, interes za hranu ljudima je prirodan i uglavnom sveprisutan u različitim fasetama života, te je jedino logično da predstavlja veliko tržište i potencijal za daljnji razvoj.

3.2. Univerzalni jezik ili simbol nejednakosti

Hrana je u mnogočemu simbolična i ritualna u različitim kulturama, spajajući funkciju i kulturu u jedno. Vrlo često hrana posjeduje elemente religije i mistike, posebice jela koja se

⁹⁶ Isto, str. 5.

⁹⁷ Isto, str. 12.

⁹⁸ Porciani, *Food Heritage and Nationalism*, 2019., str. 9.

spremaju samo posebnim povodom u životu neke zajednice, a najčešće upravo pri svetkovinama, svadbama, rođenjima djece i pri funeralnim običajima. Ljudske radosti i žalosti obilježene su hranom u svakoj kulturi i civilizaciji. Sam čin jedenja za sve nas na najosnovnijoj razini predstavlja razliku između života i smrti, a puno dublje i poseban interes, senzorno iskustvo, način brige za bliske osobe i sebe same, način upoznavanja vlastite i drugih kultura, oblik umjetnosti i bezbroj drugih emocionalnih i ekonomskih značenja koje mogu biti izrazito individualizirane ili kulturno uvjetovane. Priprema hrane jedna je od aktivnosti jedinstvenih za ljudsku vrstu, sveprisutna u svakodnevnom životu, stoga ne iznenađuje duboka vezanost koju mnogi osjećaju prema njoj.

Bez obzira na osobne osjećaje i vezanost uz određene namirnice i tradicije, sve očitiji postaje globalni imperativ o podizanju svijesti i usmjeravanja na lokalnu samoodrživost u prehrambenom i energetsom smislu, što je preširoka tema da bih se u nju ovdje dublje upustila, no gledano u baštinskom smislu, mnoge kulturne institucije, umjetnici i dizajneri u svoj rad inkorporiraju teme klimatskih promjena, ekologije i nejednakosti u globalnoj distribuciji hrane⁹⁹ koja je zadnjih godina dodatno pogođena katastrofama poput pandemije virusa COVID-19 i rata u Ukrajini. Nestalna opskrba hranom koja dovodi do egzistencijalnih nesigurnosti (*food insecurity*) ozbiljan je svjetski problem koji pogađa i “najrazvijenije” nacije, a sve veći naglasak na hrani u turizmu kao nečemu prestižnom i luksuznom može dodatno otežati život lokalnim stanovnicima koji ne profitiraju od turizma, a moraju se nositi s uvećanim cijenama koje odražavaju novi status jela i namirnica koje postaju zanimljive turistima. Općenito posljednjih godina vidimo sve veću elitizaciju turizma i putovanja, te njihove negativne učinke, poput uništenja lokalne autentičnosti i problema turističkog shvaćanja autentičnosti uopće, otežavanja održivog razvoja destinacija i pretjerane komercijalizacije baštine.¹⁰⁰ Masovni turizam i konzumerizam uvjetovani su razvojem kapitalizma i globalizacijom suvremenog društva.¹⁰¹ Turizam i elementi baštine, uključujući i hranu, pretvoreni su u robu za konzumaciju, potrošnju i

⁹⁹ Flood, Catherine, May Rosenthal Sloan, Johanna Stephenson, i Hilary Bird. *Food: Bigger than the Plate*. V & A Publishing, 2019., str. 11.

¹⁰⁰ Zhang, Tonghao, Ping Yin, and Yuanxiang Peng. 2021. "Effect of Commercialization on Tourists' Perceived Authenticity and Satisfaction in the Cultural Heritage Tourism Context: Case Study of Langzhong Ancient City" *Sustainability* 13, no. 12: 6847. str. 4.

¹⁰¹ Dujmović, Mauro. "Komercijalizacija kulturne baštine u turizmu." *Socijalna ekologija* 28, no. 2 (2019): 145–61., str. 146.

generiranje profita.¹⁰² Dujmović ovaj problem identificira na sljedeći način: “[...] jednom kad je objekt komodificiran samo oni koji imaju sredstva da plate prodajnu cijenu, tj. ulaznicu, imaju pravo doživjeti i iskusiti tu robu ili uslugu. [...] Realnost ustupa mjesto reprezentaciji, a realno gubi svoj značaj i smisao. Povijest, vrijeme i prostor, kao aspekti kulture, pretvaraju se u robu namijenjenu tržištu.”¹⁰³ Upravo u tom objašnjenju možemo uočiti način na koji komodifikacija baštine može utjecati i na hranu – kad tradicijsku hranu i namirnice promatramo samo kao robu koja podliježe zakonima slobodnog tržišta, čini se logično i opravdano da potražnja koju stvara masovni turizam dovodi do rasta cijena i promjenama u navikama i ponašanju lokalnog stanovništva, no to nije nužno pozitivna promjena bez obzira na profit koji se tako generira i ulaže. Dolazi do iskrivljavanja autentičnosti načina života lokalne zajednice (i u nekim slučajevima, njegove trajne promjene) koji počinje podlijezati zahtjevima i utjecajima bogatijih turista, što je posebice alarmantno kad se radi o zapadnjačkim turistima koji kao destinacije odabiru lokacije u manje razvijenim zemljama manje dominantnih kultura, ponavljajući svojim ponašanjem obrasce (neo)kolonijalizma.¹⁰⁴ S druge strane, turizam ipak može biti vrlo značajno ulaganje u lokalni razvoj, stvaranje radnih mjesta, podizanje svijesti o potrebi očuvanja baštine i kulturnog identiteta.¹⁰⁵ Međutim, kad poticanje turizma postane prešutni cilj očuvanja baštine, za potrebe turističke industrije vidimo i trendove “oživljavanja” tradicija koje su se u stvarnosti davno prestale održavati i služiti svrsi unutar lokalne zajednice.¹⁰⁶

Ostvarivanje dobiti od baštine u očima mnogih čini ju vrijednom, te se povećava i vjerojatnost da će takva baština u budućnosti biti bolje očuvana u usporedbi s njenim manje profitabilnim oblicima, a hrana zbog svojih specifičnih karakteristika kao resurs koji se može iznova uzgajati, pripremati, prodavati i konzumirati predstavlja posebno unosan sektor s mnogo potencijala. U Republici Hrvatskoj, bez obzira na jak turistički sektor,¹⁰⁷ petina stanovništva živi u siromaštvu, a gotovo polovica kućanstava ne može si priuštiti neki neočekivani trošak,¹⁰⁸ te se

¹⁰² Isto.

¹⁰³ Isto, str. 147.

¹⁰⁴ Isto, str. 149.-150.

¹⁰⁵ Zhang, Tonghao i drugi. "Effect of Commercialization on Tourists", 2021., str. 4.

¹⁰⁶ Dujmović, Mauro. "Komercijalizacija kulturne baštine u turizmu.", 2019., str. 150.

¹⁰⁷ "Dolasci I Noćenja Turista U Komercijalnom Smještaju u 2022." Državni zavod za statistiku. <https://podaci.dzs.hr/2022/hr/29504>. Pristup 20.02.2023.

¹⁰⁸ Kelebeh, Ivan. "Analiza Siromaštva Po Zemljama EU-a I Hrvatske." TEB poslovno savjetovanje. <https://www.teb.hr/novosti/2021/analiza-pokazatelja-siromastva-po-zemljama-eu-a-i-hrvatske-za-2020-godinu/> Pristup 20.02.2023.

često čini da su jedine osobe koje mogu učestalo participirati u (komercijaliziranoj) baštini koja bi predstavljati okosnicu našeg identiteta one iznadprosječnih primanja i turisti višeg životnog standarda od našeg prosječnog. Ono što turisti smatraju autohtonim i autentičnim često se financijski održava više upravo prihodima od turizma nego lokalnom konzumacijom i participacijom.¹⁰⁹ U marketinškom smislu maksimalno se valorizira tradicijska proizvodnja, znanje i vještine naših predaka, što neizbježno dovodi do ekskluzivnog i elitističkog statusa takvih proizvoda,¹¹⁰ što istovremeno znači da si većina živućih "naših starih" – koji spadaju u ekonomski najranjiviju skupinu stanovništva – takve proizvode uopće ne mogu priuštiti. Monetizacije baštine i kulture predstavlja kompleksno političko-ekonomsko pitanje i transformira se u arenu konstruiranja značenja gdje neizbježno ima "žrtava". Ne postoji jedinstveno rješenje ovog problema osim svjesnog nastojanja postizanja ravnoteže između negativnih i pozitivnih posljedica komercijalizacije baštine i turizma.¹¹¹

4. Rođenje koncepta muzeja hrane i hrane u muzejima

Muzeji imaju moć i obavezu educirati svoje posjetitelje i, u idealnom slučaju, involviranu lokalnu zajednicu kroz različite oblike interpretacije i izlaganja, i tako stvarati značenjske sponne između prošlosti, sadašnjosti i budućnosti. Susannah Eckersley tvrdi kako je upravo hrana idealan medij za prenošenje kompleksnih povijesti i poruka u muzejima kao esencijalni element ljudske egzistencije i naših društvenih, kulturnih, političkih i ekonomskih života.¹¹² Fizičko izlaganje i/ili konzumacija hrane u muzeju može biti velik logistički izazov, no inkorporacija hrane u muzejsko iskustvo ima velik potencijal koji se rijetko detaljnije istražuje zbog negativne predodžbe o mogućem "neredu" kao posljedice aktivne interakcije s posjetiteljima.¹¹³ Kako su se muzeji i njihova publika razvijali kroz povijest, približavajući prikaze hrane u mrtvim

¹⁰⁹ Scarpato, Rosario, i Roberto Daniele. "New Global Cuisine: Tourism, Authenticity and Sense of Place in Postmodern Gastronomy." U: *Food Tourism Around The World: Development, Management and Markets*, 297–313. Burlington, MA: Butterworth-Heinemann, 2003., str. 300.

¹¹⁰ Dujmović, Mauro. "Komercijalizacija Kulturne Baštine U Turizmu.", 2019., str. 154.

¹¹¹ Isto, str. 157.

¹¹² Porciani, *Food Heritage and Nationalism*, 2019., str. 99.

¹¹³ Flood, *Food: Bigger than the Plate*. 2019., str. 22.

prirodama velikim brojevima posjetitelja zainteresiranih za umjetnost koja je prije bila dostupna samo najbogatijim članovima društva, u većim muzejima još od XIX. stoljeća ustalila se praksa otvaranja muzejskih kafića i restorana (*museum cafés*), koji premda su u kontekst muzeja uveli senzorna iskustva okusa i njuha, i dalje su bili u potpunosti fizički odvojeni od muzejskog postava koji se oslanjao isključivo na vizualno iskustvo posjeta.¹¹⁴ Postojala je fizička barijera između prikaza hrane i pića i stvarne hrane i pića, iako su bili dostupni pod istim krovom. Muzejski kafić bio je mudar izum viktorijanske Engleske koji je nudio mjesto za osvježenje i odmor kao dodatak ostalom sadržaju muzeja, i mnogi današnji muzejski kafići zapravo još uvijek funkcioniraju na isti način prema tom provjerenom modelu.¹¹⁵

Hrana i piće potiču socijalizaciju i pružaju odmor, što ih čini najboljim oruđem protiv zamora u muzeju, a uz to mogu biti i poseban doživljaj koji je dio cjeline muzejskog iskustva. Muzeji koji se specifično bave migracijom, multikulturalnošću i problemima interkulturalnih kontakata poput kolonizacije i njenih posljedica mogu koristiti hranu kao sredstvo stvaranja mostova između ljudi različitih pozadina kroz radionice, komunalne obroke i stvaranjem zajedničkih dodirnih točaka.¹¹⁶ Hrana u muzeju može biti reprezentirana kroz mrtve prirode o kojima sam već ranije govorila, fotografije, plakate, povijesne reklamne materijale, multimedijalnu umjetnost, skulpture, modele hrane, pa čak i stvarnu hranu u obliku privremenih instalacija u svrhu pokretanja dijaloga i dubljeg promišljanja o hrani. Jedan od hrvatskih primjera gdje možemo vidjeti kako su odljevi hrane kao muzejski izlošci iskorišteni kako bi predočili što vjerniju sliku tradicije nalazi se u muzeju "Staro selo" Kumrovec, gdje je postavljena izložba stalnog postava pod nazivom *Zagorska svadba*.¹¹⁷ Kad se postav prvotno razmatrao, bilo je planirano izlaganje samo stola postavljenog za slavlje s pripadajućim posuđem i priborom za jelo, no kasnije je zaključeno da taj način nije dovoljno vjerna reprezentacija svadbenih običaja, jer je ipak centralna uloga stola morala pripasti hrani.¹¹⁸ Po narudžbi su načinjeni gipsani odljevi prema pravim zagorskih jelima poput pečenog odojka, purice s mlincima, raznih salata, pšeničnih i kukuruznih kruhova, tradicijskih kolača poput orehnjače i makovnjače i sličnih, koji su zatim pažljivo obojani da bi bili što realističniji i prezentirani na pladnjevima i posudama

¹¹⁴ Isto, str. 23.

¹¹⁵ Isto.

¹¹⁶ Porciani, *Food Heritage and Nationalism*, 2019., str. 100.

¹¹⁷ Šarić, Dunja. "Vizualizacija hrane u muzeju – hrana kao muzejski izložak Muzejski eksponati s pozitivnim vizualnim efektom u stalnom postavu." *Etnološka istraživanja*, br. 12/13 (2008), str. 299.

¹¹⁸ Isto, str. 300.

starog postava, što je oživjelo scenu i postiglo efekt pravog svadbenog ugođaja.¹¹⁹ Ovakve interpretacije pružaju mogućnost doživljaja kulture i tradicije posjetiteljima koji možda inače nikad ne bi mogli svjedočiti takvom događaju izvan muzejske rekonstrukcije i zaslužuju više pažnje i nadogradnje takvih ideja koje se uvijek mogu dodatno osuvremeniti i proširiti. Aktivnosti u suvremenim muzejima vezane uz hranu trebale bi poticati na aktivnu participaciju i komunikaciju, organizirane evente razmjene hrane, kulture i jezika, tečajeve kuhanja, i multikulturalnu i multigeneracijsku suradnju.¹²⁰

Muzeji hrane kao posebna vrsta muzeja (iako oni često ne zadovoljavaju u struči prihvaćenu definiciju muzeja, već funkcioniraju više kao komercijalne atrakcije), postali su popularni posljednjih desetljeća zbog povećanog naglaska na hrani kao baštini, no vrlo često su fokusirani na samo jedno jelo ili namirnicu koju predstavljaju kao zanimljivost više nego kao baštinsku specifičnost. U Zagrebu je poznat Muzej čokolade, daleko od jedinstvenog u Europi i svijetu, otvoren 2019. godine koji je po mojim saznanjima uspješan i dobro posjećen, a na *web* stranici *Tripadvisor*, jednoj od najbolje poznatih stranica za turiste globalno, rangiran je unutar četrdeset najboljih “stvari za vidjeti u Zagrebu” (ispred zagrebačkog Arheološkog muzeja i Muzeja za umjetnost i obrt, među ostalima).¹²¹ Taj “muzej” orijentiran je isključivo prema zabavi i pozitivnom iskustvu korisnika, uz vrlo pojednostavljenu verziju povijesti kakaa i industrije čokolade iz zapadnjačke perspektive, koje su u stvarnosti duboko povezane s naslijeđem kolonijalizma, pa i brojnim skandalima o suvremenom dječjem robovskom radu i trgovini ljudima.¹²²

Značajna komercijalizacija muzejskog i baštinskog sektora, ironično, može doprinijeti takvom lažnom konstruiranju značenja kroz odabir samo određenih populističkih faseta povijesti za prezentaciju i izbjegavanje teških tema s ciljem podizanja profitabilnosti, iako bi se ozbiljne institucije, neusporedive s ovim tipom turističke atrakcije, morale moći nositi s (i ciljano progovarati o) kompliciranim i teškim segmentima povijesti i u ovom kontekstu posebice proizvodnje hrane.

¹¹⁹ Isto, str. 301.-302.

¹²⁰ Porciani, *Food Heritage and Nationalism*, 2019., str. 104.-107.P

¹²¹ “The 15 Best Things to Do in Zagreb - 2023 (with Photos).”

https://www.tripadvisor.com/Attractions-g294454-Activities-oa0-Zagreb_Central_Croatia Pristup 20.02.2023.

¹²² Raghavan, Sudarsan, and Sumana Chatterjee. “A Taste of Slavery.” *Knight Ridder Newspapers*, 24. lipanj 2001. <http://vision.ucsd.edu/~kbranson/stopchocolateslavery/> Pristup 20.02.2023.

Hrana je moć, što je očito u mnogim zemljama koje pate od njezine nestašice ili nepravedne distribucije, a obično manje vidljivo u zapadnjačkim zemljama. Svijest o problemima hrane ključna je kad govorimo o ponovnom vrednovanju hrane i njezinoj poziciji u suvremenom životu, pa tako i u muzejima i baštini.¹²³ Ona posjeduje snažnu simboliku i potencijal da ne predstavlja samo materijalnost naših života i sličnosti i razlike s drugima, već alat budućnosti kojim možemo preoblikovati svijet oko sebe koji to očajnički treba. Tema hrane je politička, kompleksna pa i često kontradiktorna tema, izaziva osjećaje ugone ali i postavlja pitanja koja neizbježno vode do promišljanja organizacije društva i ekonomske strukture, zamki nacionalizma, elitizma, i klasne diskriminacije.¹²⁴

¹²³ Flood, *Food: Bigger than the Plate*. 2019., str. 25.

¹²⁴ Isto, str. 26.

5. Aktivizam kroz hranu i budućnost hrane u baštini

Potrebe tijela su malobrojne; ono želi biti oslobođeno hladnoće, odagnati glad i žeđ okrijepom; ako žudimo za više od toga, tjeramo se da služimo našim porocima, a ne potrebama. Ne trebamo pretraživati svaki ocean ili puniti trbuhe pokoljem životinja, ili čupati školjke s nepoznatih obala najdaljih mora. [...] Svugdje oko nas spremno leži hrana koju je priroda raspodijelila na svakom mjestu; ali ljudi prolaze pokraj nje kao da su za nju slijepi, i pretražuju svaku zemlju, prelaze mora i oštire svoj apetit velikim troškovima kad bi ga za nisku cijenu mogli zadovoljiti.¹²⁵

– Seneka, *Consolation to Helvia*, oko 40.-45. godine n.e.

Zanimljivo je vidjeti kritike ljudskog odnosa prema hrani stare gotovo dvije tisuće godina, pogotovo kad zvuče jednako aktualne kao i bilo koja kritika koja bi mogla biti danas napisana. Živimo u doba velike globalne nejednakosti u distribuciji hrane, no jednako tako (ovisno o geografskoj lokaciji na kojoj živimo) u velikom obilju i dostupnosti hrane kao posljedici industrijalizacije i masovne proizvodnje, neusporedivom s povijesnom slikom ljudskih kulinarskih navika. Jasno je da naša potreba za spoznavanjem vlastitih korijena i vraćanja u povijest dio univerzalnog ljudskog iskustva i nostalgije koja ne bi trebala biti patologizirana do mjere u kojoj nas zarobljava u prošlosti.¹²⁶ Pogled u budućnost i ulaganja u veću održivost hrane i okoliša morala bi se odražavati i u muzejima i baštinskim institucijama, u koje već sad (kao rezultat nastojanja koja se protežu od prvih interesa za environmentalizmom 1960-ih godina)¹²⁷ ulaze radikalne ideje o kulinarstvu i načinu na koji prezentiraju umjetnost povezanu s hranom. Različiti muzeološki eksperimenti tijekom desetljeća pokušali su redefinirati i utjecati na međuodnos muzeja, čovjeka, okoliša i baštine, posebice pojavom *nove muzeologije* i ekomuzeja (od kojih je prvi osnovan u Francuskoj, u urbanoj zajednici Le Creusot-Montceau 1972.

¹²⁵ Seneca. *On the Shortness of Life*. Na engleski preveo C. D. N. Costa. Prijevod autora. London: Penguin Books, 2004., str. 48.-50.

¹²⁶ Porciani, *Food Heritage and Nationalism*, 2019., str. 107.

¹²⁷ Davis, Peter. *Ecomuseums: A Sense of Place*. London: Continuum, 2011., str. 15.

godine),¹²⁸ neizbježno se s vremenom dotaknuvši pitanja hrane. Ekomuzeji u svojoj srži orijentirani su prema regiji, baštini i zajednici, a zbog svoje eksperimentalne i promjenjive prirode ne postoji standardizacija ovog tipa muzeja, već služe potrebama svoje jedinstvene društvene, političke i ekonomske sredine.¹²⁹ Ovaj fokus na vlastitu zajednicu i odražavanje stvarnosti lokalnog življenja u kontekstu geografskog položaja muzeja revolucionizirao je mogućnosti koje nam muzeji pružaju. Održivost i samoodrživost zajednica, hrane i okoliša goruća su pitanja XXI. stoljeća u kojima tražimo zajednički jezik između tradicije i budućnosti. Naglasak na tradicionalnoj hrani kao baštini koja koristi namirnice poput mesa, jaja, mliječnih proizvoda može djelovati otuđujuće na mnoge mlade osobe u suvremenom svijetu. Istraživanja pokazuju da je veganstvo već godinama globalno najbrže rastući pokret u prehrani,¹³⁰ a sve veća svijest o pogubnom utjecaju mesne i mliječne industrije na okoliš dovode do rastućeg revolta protiv eksploatacije i okrutnosti prema životinjama.

Tendencije prema istraživanju alternativnih budućnosti hrane odražavaju se i u suvremenim umjetničkim praksama, gdje umjetnici i dizajneri ostvaruju kreativne i eksperimentalne kolaboracije sa *chefovima*, proizvođačima hrane, poljoprivrednicima i lokalnim zajednicama, a sve kako bi promijenili način na koji doživljavamo hranu i svijet oko sebe.¹³¹ Nizozemska umjetnica Mathilde Nakken 2015. godine na Pariškom tjednu dizajna, Nizozemskom tjednu dizajna i Sajmu dizajnerskog namještaja u Milanu izložila je 100 minijaturnih stolaca načinjenih od pečenog tijesta pod sloganom svog manifesta *Make Food, Not Chairs*, pozivajući posjetitelje da promisle o preusmjerivanju dizajnerskog talenta s dekorativnih objekata na danas relevantnije probleme, izjavivši pritom "Postoji li i dalje velika potreba da naše društvo otkriva kako sjediti? [...] Trebamo li još stolaca i što bismo trebali dizajnirati umjesto njih?"¹³² Iz sličnih primjera kojih ima previše da bi se na svaki skrenula pozornost, vidimo nadovezivanje na umjetnike avangarde XX. stoljeća koji su hranu koristili u svrhu anti-umjetnosti kao alata uništenja društvenih hijerarhija¹³³. Kontinuirano prisustvo hrane u

¹²⁸ Filipe, Maria de Graça i Hugues de Varine. "Kakva je budućnost ekomuzeja?." *Informatica museologica* 44, br. 1-4 (2013): 6-23., str. 6.

¹²⁹ Filipe, "Kakva je budućnost ekomuzeja?." 2013., str. 6.-7.

¹³⁰ Li, Shanshi; Liu, Xiao-xiao; Cai, Songyin; Scott, Noel. 2021. "Vegan tours in China: Motivation and benefits." *International Journal of Tourism Research* Vol. 23, Issue 2, str. 2.

¹³¹ Flood, *Food: Bigger than the Plate*. 2019., str. 11.

¹³² "Make Food, Not Chairs - Mathilde Nakken." Cargo. Prijevod autora.

<https://cargocollective.com/mathildenakken/Make-food-not-chairs>. Pristup 20.02.2023.

¹³³ Flood, *Food: Bigger than the Plate*. 2019., str. 13.

umjetnosti kroz dugi niz stoljeća odražava relevantnost hrane u ljudskoj svakodnevici i u sferi društvene umjetnosti u kojoj je preuzela vodeću ulogu.¹³⁴ Američka umjetnica Kathleen Ryan od poludragog kamena izrađuje vizualno ocharavajuće skulpture predimenzioniranog trulog i pljesnivog voća koji aludiraju na stoljetnu tradiciju *memento mori* motiva, ali i na problem propadanja i bacanja hrane u suvremenom svijetu.¹³⁵ Mnogi umjetnici odlučuju se i za odabir hrane kao materijala s kojim izravno rade, koji naravno poprimaju efemerna svojstva dok se polako raspadaju naočigled posjetitelja tijekom trajanja izložbi, poput organskih skulptura francuskog umjetnika Étiennea Chambauda¹³⁶ i vjerojatno najpoznatijeg primjera iz posljednjih nekoliko godina, takozvane *Art Basel Banane* Maurizia Cattelana (pravo ime objekta je *Comedian*) koja je postala viralna na društvenim mrežama zbog umjetnikovog pomalo apsurdnog pristupa u kojem je običnu bananu ljepljivom trakom zalijepio na zid galerije, a banana je kasnije postala žrtvom performansa drugog umjetnika, Davida Datune, koji je bananu pojeo.¹³⁷

¹³⁴ Isto.

¹³⁵ “François Ghebaly ' Kathleen Ryan.” François Ghebaly. <http://ghebaly.com/work/kathleenryan/>. Pristup 20.02.2023.

¹³⁶ “Nœuds Négatifs - Etienne Chambaud.” La Kunsthalle, centre d'art contemporain Mulhouse, 25. ožujak 2020. <http://kunsthalleMulhouse.com/evenement/noeuds-negatifs-etienne-chambaud>. Pristup 20.02.2023.

¹³⁷ Taylor, Elise. “The \$120,000 Art Basel Banana, Explained.” Vogue. Vogue, 10. prosinac 2019. <https://www.vogue.com/article/the-120000-art-basel-banana-explained-maurizio-cattelan>. Pristup 20.02.2023.



Slika 6: Kathleen Ryan, *Bad Melon (Double Rainbow)*, 2022, 33.5" H x 93" L x 93" W

Muzeji također postaju mjesto radikalnih promišljanja o hrani, što je pokazala i izložba *Food: Bigger Than the Plate* u britanskom Victoria & Albert muzeju koja je bila izložena od 18. svibnja 2019. do 20. listopada 2020. godine,¹³⁸ i pokazala višestruke perspektive alternativnih budućnosti hrane od urbanog vrtlarstva do reciklaže, kompostiranja, gastronomskih eksperimenata i mnogih srodnih ideja koje kolektivnim promjenama u društvu mogu donijeti do bolje kvalitete života za sve, a to su demonstrirali i na vlastitom primjeru iz svog kafića i restorana, gdje su prikupljali iskorištene ostatke mljevene kave i davali ih farmi gljiva koja je u njima uzgajala bukovače, kasnije posluživane u restoranu Muzeja Victoria & Albert, čime je muzej zatvorio petlju održivosti vlastitih resursa.¹³⁹

¹³⁸ "V&A · Food: Bigger than the Plate - Exhibition at South Kensington." Victoria and Albert Museum. <https://www.vam.ac.uk/exhibitions/food-bigger-than-the-plate>. Pristup 20.02.2023.

¹³⁹ Flood, *Food: Bigger than the Plate*. 2019., str. 33.



Slika 7: Étienne Chambaud, *Cella*, 2018.

Da bismo kao društvo lakše vizualizirali potencijalne budućnosti hrane, potrebna nam je pomoć umjetnika s dovoljno kreativnosti da iskonstruiraju nove narative u suradnji s muzejskim i baštinskim institucijama koje mogu iskoristiti svoje iskustvo u komunikaciji sa širokom publikom i zajednicama koje ih okružuju. Baštinska industrija ima moć ne samo štititi i čuvati tradicije pripreme hrane, već ponuditi nova rješenja suvremenom društvu. Prošlost i budućnost hrane ne moraju nužno biti u sukobu, ali vjerujem da se prakse koje pridonose sustavnom uništenju okoliša, uključujući i pretjeranu eksploataciju životinja koje su nažalost u gotovo svim kulturama izrazito zastupljene kao hrana, trebaju transformirati i korjenito promijeniti.

6. Zaključak

U ovom radu dotaknula sam se brojnih različitih pristupa reprezentaciji (i prezentaciji) hrane u baštini, odnosno njezinih mnogostrukih značenja – kroz povijest sve do suvremenih problema koji ju okružuju i potencijalnih vizija budućnosti. Univerzalnost hrane, kuhanja i jedenja sredstvo je povezivanja različitih kultura, generacija i tradicija i jezik koji je globalno najlakše razumljiv. Bezbroj načina pripreme jednostavnih sastojaka u kompleksna jela je dokaz kreativnosti, izdržljivosti i raznolikosti ljudske rase. Eksponencijalni razvoj čovjeka i razvoj različitih modela uzgoja i prikupljanja hrane neraskidivo su povezani. Čak jedna petina sveukupne energije koju ljudsko tijelo dobiva iz hrane i potroši u stanju mirovanja koristi se za normalno funkcioniranje mozga, čija evolucija je bila ključ za sva postignuća naših predaka. O hrani trebamo promišljati ozbiljno, inteligentno i kreativno kako bismo osigurali najbolju moguću budućnost za naš planet i raznolikost naših kultura.

Ljudska fascinacija hranom pronašla je plodno tlo u umjetnosti i utkala se duboko u vizualni jezik čovječanstva, zahvaljujući čemu možemo čak i rekonstruirati povijest hrane kroz silne prikaze u slikarstvu koje možemo pratiti stoljećima unazad, a uspjela se oduprijeti svim oscilacijama u popularnosti takvih prikaza i preživjeti do danas, kad umjetnici uzimaju sve veće slobode u revolucionarnom poimanju, prezentiranju i korištenju hrane.

Konstruiranje baštine, kulturnog i nacionalnog identiteta neraskidivo je povezano s hranom koju konzumiramo, načinom na koji je uzgajamo i značenjem koje ona nosi za nas. Hrane kao određeni vid baštine otkriva značenja koja joj se pripisuju u svakodnevnom životu u prošlosti, predstavlja simbol važan umjetnicima i naručiteljima, ali i višeslojni narativ o kulturnom, društvenom, psihološkom i fizičkom sjećanju čovječanstva.

7. Popis literature

1. Badurina, Anđelko (ur.), *Leksikon ikonografije, liturgike i simbolike zapadnog kršćanstva*, Zagreb: Kršćanska sadašnjost, 1979.
2. Dalí, Salvador. *Les dîners De Gala*. Preveo Peter J. Moore. Köln: TASCHEN, 2016.
3. D'Ancona, Mirella Levi. *The Garden of the Renaissance: Botanical Symbolism in Italian Painting*. Firenze: Olschki, 1978.
4. Davis, Peter. *Ecomuseums: A Sense of Place*. London: Continuum, 2011.
5. Dujmović, Mauro. "Komercijalizacija Kulturne Baštine U Turizmu." *Socijalna ekologija* 28, no. 2 (2019): 145–61.
6. Filipe, Maria de Graça i Hugues de Varine. "Kakva je budućnost ekomuzeja?." *Informatica museologica* 44, br. 1-4 (2013): 6-23.
7. Flood, Catherine, May Rosenthal Sloan, Johanna Stephenson, i Hilary Bird. *Food: Bigger than the Plate*. V & A Publishing, 2019.
8. Goodenough, Erwin R. "Early Christian and Jewish Art." *The Jewish Quarterly Review* 33, no. 4 (1943): 403–18.
9. Hall, C. Michael, i Liz Sharples. "The Consumption of Experiences or the Experience of Consumption? An Introduction to the Tourism of Taste." U: *Food Tourism Around The World: Development, Management and Markets*, 1–24. Burlington, MA: Butterworth-Heinemann, 2003.
10. Hall, C. M. i Mitchell, R., *Wine and food tourism*. In: N. Douglas, N. Douglas i R. Derret (ur.) *Special Interest Tourism: Context and Cases*. New York, NY: John, Wiley and Sons, 2001.

11. Kaufmann, Thomas DaCosta. *Arcimboldo Visual Jokes, Natural History, and Still-Life Painting*. Chicago: University of Chicago Press, 2009.
12. Malaguzzi, Silvia, i Brian Phillips. *Food and Feasting in Art*. Los Angeles: The J. Paul Getty Museum, 2008.
13. Mansfield, Elizabeth. *Too Beautiful to Picture: Zeuxis, Myth, and Mimesis*. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2007.
14. Marušić, Zrinka; Čorak, Sanda; Ivandić, Neven; Beroš, Ivo; Ambrušec, Iva. *Stavovi i potrošnja turista u Hrvatskoj: TOMAS Hrvatska 2019*. Zagreb: Institut za turizam, 2020.
15. Li, Shanshi; Liu, Xiao-xiao; Cai, Songyin; Scott, Noel. 2021. "Vegan tours in China: Motivation and benefits." *International Journal of Tourism Research* Vol. 23, Issue 2
16. Lowenthal, David. "Identity, heritage, and history", u J. R. Gillis (ur.), *Commemorations: The Politics of National Identity*, Princeton, NJ: Princeton University Press, (1994) 41–60.
17. Pappalardo, Umberto, i Luciano Romano. *The Splendor of Roman Wall Painting*. Los Angeles, California: The J. Paul Getty Museum, 2009.
18. Porciani, Ilaria. *Food Heritage and Nationalism in Europe*. London: Routledge, Taylor & Francis Group, 2019.
19. Reichl, Ruth. *Gourmands Egg. A Collection of Stories & Recipes*. Köln: TASCHEN, 2023.
20. Roob, Alexander, i Shaun Whiteside. *Alchemy & Mysticism: The Hermetic Museum*. Köln: Taschen, 2019.
21. Seneca. *On the Shortness of Life*. Preveo C. D. N. Costa. London: Penguin Books, 2004.

22. Scarpato, Rosario, i Roberto Daniele. "New Global Cuisine: Tourism, Authenticity and Sense of Place in Postmodern Gastronomy." U: *Food Tourism Around The World: Development, Management and Markets*, 297–313. Burlington, MA: Butterworth-Heinemann, 2003.
23. Sterling, Charles. *Still Life Painting: From Antiquity to the Twentieth Century*. Harper & Row, 1981.
24. Šarić, Dunja. "Vizualizacija hrane u muzeju – hrana kao muzejski izložak Muzejski eksponati s pozitivnim vizualnim efektom u stalnom postavu." *Etnološka istraživanja*, br. 12/13 (2008): 299-304.
25. Taws, Richard. "Trompe-l'Oeil and Trauma: Money and Memory after the Terror." *Oxford Art Journal* 30 (2007): 353-376.
26. Thomas Aquinas. *Summa Theologica*. Westminster, MD: Christian Classics, 1981.
27. Wildenstein, Daniel. *Monet: The Triumph of Impressionism*. Köln: Taschen, 2019. [1996.]
28. Witting, Felix, M. L. Patrizi, Andrew Byrd, i Marlena Metcalf. *Caravaggio*. New York: Parkstone International, 2012.
29. Zhang, Tonghao, Ping Yin, and Yuanxiang Peng. 2021. "Effect of Commercialization on Tourists' Perceived Authenticity and Satisfaction in the Cultural Heritage Tourism Context: Case Study of Langzhong Ancient City" *Sustainability* 13, no. 12: 6847.

8. Popis internetskih izvora

- “World Tourism Organization.” UNWTO. <https://www.unwto.org/tourism-and-culture>.
Pristup 20.02.2023.
- “Zoi/ZOZP/ZTS Poljoprivrednih I Prehrambenih Proizvoda.”
<https://poljoprivreda.gov.hr/istaknute-teme/hrana-111/oznake-kvalitete/zoi-zozp-zts-poljo-privrednih-i-prehrambenih-proizvoda/> Pristup 20.02.2023.
- “Dolasci I Noćenja Turista U Komercijalnom Smještaju u 2022.” Državni zavod za statistiku. <https://podaci.dzs.hr/2022/hr/29504>. Pristup 20.02.2023.
- Kelebuš, Ivan. “Analiza Siromaštva Po Zemljama EU-a I Hrvatske.” TEB poslovno savjetovanje. <https://www.teb.hr/novosti/2021/analiza-pokazatelja-siromastva-po-zemljama-eu-a-i-hrvatske-za-2020-godinu/> Pristup 20.02.2023.
- “The 15 Best Things to Do in Zagreb - 2023 (with Photos).”
https://www.tripadvisor.com/Attractions-g294454-Activities-oa0-Zagreb_Central_Croatia
Pristup 20.02.2023.
- Raghavan, Sudarsan, and Sumana Chatterjee. “A Taste of Slavery.” Knight Ridder Newspapers, 24. lipanj 2001. <http://vision.ucsd.edu/~kbranson/stopchocolateslavery/>.
Pristup 20.02.2023.
- “Make Food, Not Chairs - Mathilde Nakken.” Cargo.
<https://cargocollective.com/mathildenakken/Make-food-not-chairs>. Pristup 20.02.2023.
- “François Ghebaly ' Kathleen Ryan.” François Ghebaly.
<http://ghebaly.com/work/kathleenryan/>. Pristup 20.02.2023.

- “Nœuds Négatifs - Etienne Chambaud.” La Kunsthalle, centre d'art contemporain Mulhouse, 25. ožujak 2020.
<http://kunsthalleMulhouse.com/evenement/noeuds-negatifs-etienne-chambaud>. Pristup 20.02.2023.
- Taylor, Elise. “The \$120,000 Art Basel Banana, Explained.” Vogue. Vogue, 10. prosinac 2019.
<https://www.vogue.com/article/the-120000-art-basel-banana-explained-maurizio-cattelan>. Pristup 20.02.2023.
- “V&A · Food: Bigger than the Plate - Exhibition at South Kensington.” Victoria and Albert Museum. <https://www.vam.ac.uk/exhibitions/food-bigger-than-the-plate>. Pristup 20.02.2023.

9. Popis slikovnih priloga

- **Slika 1:** *Nepometena soba (Asarotos oikos)*, prema Sosusu iz Pergama, Muzej Gregoriano Profano, Vatikan. 4.05 x 0.41 m., preuzeto s: [Restes du banquet, mosaïque - Sosus of Pergamon - Wikipedia](#) [12.02.2023.]
- **Slika 2:** Taddeo Gaddi, *Niša s pladnjem, ciborijem i vrčevima s vinom i vodom*, kapela Baroncelli u Santa Croce, Firenca, 1337.-1338., preuzeto s: [Gaddi Taddeo, Niche With Paten, Pyx Photograph by Everett - Fine Art America](#) [12.02.2023.]
- **Slika 3:** Jean Siméon Chardin, *Raža*, 1728., Louvre, Pariz, 114 cm × 146 cm, preuzeto s [The Ray \(Chardin\) - Wikipedia](#) [12.02.2023.]
- **Slika 4:** Paul Cézanne, *Košara s jabukama*, oko 1893., Institute of Chicago, Chicago, 65 × 80 cm , preuzeto s: [The Basket of Apples - Wikipedia](#) [12.02.2023.]
- **Slika 5:** Salvador Dalí ispred banketa pripremljenog prema receptima iz njegove kuharice *Les dîners De Gala*, 1973., preuzeto iz: Dalí, Salvador. *Les dîners De Gala*. Translated by Peter J. Moore. Köln: TASCHEN, 2016.
- **Slika 6:** Kathleen Ryan, *Bad Melon (Double Rainbow)*, 2022, 33.5" H x 93" L x 93" W, preuzeto s: [KATHLEEN RYAN \(kathleen-ryan.com\)](#) [16.02.2023.]
- **Slika 7:** Étienne Chambaud, *Cella*, 2018., preuzeto s: [Nœuds Négatifs - Etienne Chambaud - La Kunsthalle, centre d'art contemporain Mulhouse \(kunsthallemulhouse.com\)](#) [16.02.2023.]

Značenja hrane u baštini

Sažetak

Hrana predstavlja vječnog čovjekovog suputnika , kao prisustvo u svakodnevnom životu, nositelja emocionalnog i kulturnog značenja, odrednice nacionalnog i obiteljskog identiteta, neiscrpnog motiva u umjetnosti i baštini koja povezuje našu prošlost, sadašnjost i budućnost. Ovaj rad analizira značenja hrane od njezinih dokumentiranih početaka kroz njezine prikaze u umjetnosti, njezinu ulogu u konstruiranju identiteta te označivanje i zaštitu kao vrijedne nematerijalne kulturne baštine koja se prenosi iz generacije u generaciju. Rad se dotiče turističkih potencijala i nekih od problema koji dolaze uz fokus na ostvarivanje profita i osvrće se na načine na koje hrana ulazi u muzeje. Budućnost hrane još je spekulativna i nudi mogućnosti kreativne transformacije ljudskih navika i sudbine planeta za dobrobit svih nas.

Ključne riječi: hrana, nematerijalna kulturna baština, muzeji, mrtva priroda, održivost

Meanings of Food in Heritage

Summary

Food represents the eternal companion of humankind, as an everyday presence, a carrier of emotional and cultural meaning, an element of national and familial identity, an inexhaustible motif in art and a heritage interconnecting our past, present and future. This thesis deals with multiple meanings of food through analysis of its appearance in artworks since its documented beginnings through the most representative examples up to present times, its role in identity and heritage-making and its protection as invaluable intangible cultural heritage transferred from one generation to another. This thesis also touches on tourism potentials of food and some of the problems arising from the focus on profit making, as well as explores ways in which food enters museums. The future of food is still speculative and offers possibilities of creative transformation of human habits and the fate of the planet for everyone's benefit.

Key words: Food, Intangible Cultural Heritage, Museums, Still Life, Sustainability