

**16. Hrvatsko – slovenske paralele:
Hrana i piće u kriznim vremenima
– prakse proizvodnje, distribucije i
konzumacije**

**16. Vzporednice slovenske in hrvaške
etnologije: Hrana in pijača v času krize
– prakse pridelave, distribucije
in uživanja**

Znanstveno-stručni skup

Bistra, 9. i 10. lipnja 2022. godine

PROGRAM

9. 6. 2022. ČETVRTAK

- 9:30 – 10:00 Registracija sudionika
10:00 – 10:15 Svečano otvorenje skupa

I. SESIJA

moderatorica: Melanija Belaj

- 10:15 – 10:30 Žarko Španiček: **Tradicijski prehrambeni obrasci na području Slavonije i Srijema od 18. do sredine 20. stoljeća: od oskudice do obilja i raskoši**
- 10:30 – 10:45 Tihana Petrović Leš: **Prehrana slavonske građanske obitelji 1960-ih: studija slučaja**
- 10:45 – 11:00 Dragica Šuvak: **O prehrambenim navikama stanovnika slatinskog kraja u kriznom 20. stoljeću**
- 11:00 – 11:15 Maja Žebčević Matić: **Briga o gladnoj djeci u Požegi krajem 19. i u prvoj polovici 20. stoljeća**
- 11:15 – 11:30 Irena Miholić: **Hrana u Prvom svjetskom ratu: iz zapisa Antuna Šolca**
- 11:30 – 11:45 Diskusija
- 11:45 – 12:00 Pauza za osvježenje

II. SESIJA

moderatorica: Tanja Kocković Zaborski

- 12:00 – 12:15 Alenka Černelič Krošelj: **Črno-belo bogastvo ter kruh, potice in kolači**
- 12:15 – 12:30 Olga Orlić: **Izgradnja prehrambenog suvereniteta i prehrambenog građanstva u Hrvatskoj**
- 12:30 – 12:45 Ivana Šarić Žic: **Bljak fest ili zašto ne/volimo određene namirnice**
- 12:45 – 13:00 Jelka Pšajd: **Odnos socialno šibkih skupin ali posameznikov na podeželju do prehrane ob njenem pomanjkanju**
- 13:00 – 13:15 Ana-Marija Vukušić i Melanija Belaj: **Lokomotiva, peron, radijator: opskrba hranom zagrebačkih beskućnika**
- 13:15 – 13:30 Diskusija
- 13:30 – 14:30 Ručak

III. SESIJA

moderatorica: Tihana Petrović Leš

- 14:30 – 14:45 Mirela Hrovatin: **Zaštita hrane kao nematerijalne kulturne baštine: ograničenja i mogućnosti**

- 14:45 – 15:00 Jelena Ivanišević: **Kruhovi gladi**
- 15:00 – 15:15 Sani Sardelić: **Primitivna hrana: kompleksne prakse**
- 15:15 – 15:30 Iva Pleše: **Regularnost krize i dojenačka prehrana: etnografsko “zlatno doba” dojenja**
- 15:30 – 15:45 Ivana Kurtović Budja i Jurica Budja: **Hrvatski nazivi jestvina kojih je jedan od sastojaka krv**
- 15:45 – 16:00 Diskusija
- 16:00 – 16:15 Pauza za osvježenje
- 16:15 – 16:30 Okupljanje na parkiralištu ispred KC Bistra i polazak za Gornju Bistru
- 16:30 – 19:30 Stručna ekskurzija: “Baština Bistre”

Organizacija: Udruga Ekomuzej Bistra, KUD Bistra, Udruga Vuglenari – Poljanica Bistranska, Udruga vinogradara, vinara i ljubitelja dobrog vina “Sveti Nikola – Bistra”

Sudionicima skupa prezentirat će se tradicionalna nematerijalna umijeća i zanati bistranskog kraja (umijeće izrade bistranskog tradicijskog nakita, tradicija vuglenarenja), folklorno stvaralaštvo, lokalna eno-gastronomija te zaštićeni spomenici kulture. Nakon interpretativne kostimirane šetnje perivojem baroknog dvorca Oršić u Gornjoj Bistri uz posjet kapelice sv. Josipa i razgleda zaštićenog sakralnog kompleksa Sv. Nikole biskupa u Poljanici Bistranskoj, sudionicima skupa će se predstaviti projekt “Obnova zgrade stare škole i kulturno-turistička revitalizacija kroz ITU mehanizam – EKOMUZEJ BISTRA”.

10. 6. 2022. PETAK

IV. SESIJA

moderatorica: Klementina Batina

- 9:30 – 9:45 Jasna Fakin Bajec: **Kruh – hrana revežev ali osnovno živilsko hranilo? O odnosu do kruha med mladimi v času revščine in izobilja**
- 9:45 – 10:00 Slavica Moslavac: **Dok je kruha ikakva, ne boj se glada nikakva**
- 10:00 – 10:15 Jasna Horvat: **Tradicionalna hrana kajkavaca ikavaca kao spoj gastronomije i kulturne baštine**
- 10:15 – 10:30 Božica Brkan: **Neimaština za moderni hedonizam na primjeru graničarskih jela sela Okešnica u Moslavini**
- 10:30 – 10:45 Vera Grgac: **Kruh naš svagdašnji**
- 10:45 – 11:00 Diskusija
- 11:00 – 11:15 Pauza za osvježenje

V. SESIJA

moderatorica: Alenka Černelič Krošelj

- 11:15 – 11:30 Maja Godina Golija: **Prehrana civilnega prebivalstva v Mariboru med 1. svetovno vojno: ne tako pozabljena izkušnja**
- 11:30 – 11:45 Marinka Dražumerič: **Hrana v Beli krajini med prvo in drugo svetovno vojno**
- 11:45 – 12:00 Barbara Sosič: **Prehranska kriza po drugi svetovni vojni: njen odsev v dokumentaciji Slovenskega etnografskega muzeja**
- 12:00 – 12:15 Mojca Ramšak: **COVID-19 in nove oblike pitja alkohola**
- 12:15 – 12:30 Tanja Kocković Zaborski i Melanija Belaj: **Sit gladnom ne vjeruje: etnografija gladi**
- 12:30 – 12:45 Diskusija
- 12:45 – 13:00 Pauza za osveženje
- 13:00 – 13:15 Okupljanje na parkiralištu ispred KC Bistra i polazak za izletište Suhina gdje je organiziran ručak
- 14:30 Izletište Suhina

SAŽECI

Božica Brkan

Zagreb

bozica@oblizeki.com

Neimaština za moderni hedonizam na primjeru graničarskih jela sela Okešnica u Moslavini

Na osnovi dugogodišnje teorijske i praktične analize kuhinja postavljam tezu kako su stjecajem okolnosti najsiromašnije zemlje izrodile najmaštovitije kuhinje, od svjetskih najpoznatiji su primjeri kineska, indijska ili meksička, a od hrvatskih regionalnih međimurska i zagorska te otočke kuhinje. Detaljnije obrazloženje oprimjerujem jelima iz svoga rodnog sela Okešinca u Moslavini, osobito onima potisnutima (jagli, vankuši, šalata z poparum, makarun/kolačica, pečeni krumpir...), koje pokušavamo vratiti na moderni stol. Dio njih opisala sam i u zavičajnoj čitanci *Oblizeki – Moslavina za stolom* (2006.).

Alenka Černelič Krošelj

Posavski muzej Brežice

Brežice

alenka.cernelic.kroselj@pmb.si

Črno-belo bogastvo ter kruh, potice in kolači

Neformalna regija Republike Slovenije Posavje, ki zaobjema območje med rekami Mirna, Krka, Sotla in Sava, povezuje tudi dve državi – Slovenijo in Hrvaško. Življenje ob meji, ki se je velikokrat spreminjala, predstavljajo tudi resnične zgodbe in prepletena dediščina, tako v časih obilja kot revščine. Med najpomembnejšimi identitetnimi dediščinskimi prehranskimi zgodbami je zgodba o črno-belem bogastvu s Krškega polja, krškopoljskem prašiču, edini avtohtoni pasmi, poimenovani po Krškem polju, ki povezuje središča Posavja (Brežice, Kostanjevico na Krki, Krško in Sevnico). Zdravje in dobro počutje prašiča je pomenilo tudi razmerje med lakoto in sitostjo, revščino in boljšim življenjem. Prašiči so bili in so pomemben del obmejne izmenjave dobrin ter številnih opredmetenih pripovedi, predstavljenih na razstavah, v programih in projektih. K odličnim suhomesnatim izdelkom je treba dodati tudi kruh, potice in kolače, kar prav tako povezuje omenjeno območje. Prav kruh, pečen doma, je v času pandemije postal na novo odkrita vrednota, večšina peke nov izziv, uspešne izvedbe pa del novih istovetnosti posameznika in družbe. Posavski muzej Brežice od leta 2015 sooblikuje raznolike projekte, v katerih skozi raziskovanje, preučevanje in predstavljanje mreži različne poglede raznovrstnih deležnikov. Pri tem je ključno zblíževanje pogledov o pomenih in načinih posredovanja snovne in nesnovne dediščine ter uresničevanje ene od muzejskih strateških izjav, ki pravi, da je Posavski muzej Brežice prostor, *kjer se učimo iz preteklosti, da smo bolj spretni in pogumni za prihodnost.*

Marinka Dražumerič

Slovensko etnološko društvo

Ljubljana

marinkadrazumeric@gmail.com

Hrana v Beli krajini med prvo in drugo svetovno vojno

V prispevku predstavljam oskrbovanje s hrano v Beli krajini med prvo (1914–1918) in drugo svetovno vojno (1941–1945). Pri tem se osredotočam na vas Adlešiči ob Kolpi in mesto Črnomelj. Podatke črpam iz pisnih virov: za Adlešiče iz župnijske kronike, ki jo je pisal Ivan Šašelj, rimskokatoliški župnik, zgodovinski pisec in zbiralec ljudskega blaga, za Črnomelj pa iz osebnega dnevnika Lojzeta Žabkarja, rimskokatoliškega župnika in pesnika. V obeh virih najdemo podatke o pridelovanju hrane ter s tem povezanih težavah, kupovanju prehrabnih izdelkov, njihovem pomanjkanju na tržišču in visokih cenah, zbiranju hrane za vojake in srečevanju s stisko sestradanih vojnih ujetnikov. V vojnih letih se je civilno prebivalstvo seznanilo tudi z nekaterimi živili, ki so jih do takrat manj poznali (testenine, riž) ali pa jih sploh niso uživali (gobe).

Jasna Fakin Bajec

ZRC SAZU, Inštitut za kulturne in spominske študije,

Raziskovalna postaja Nova Gorica Nova Gorica

jasna.fakin@zrc-sazu.si

Kruh – hrana revežev ali osnovno živilsko hranilo? O odnosu do kruha med mladimi v času revščine in izobilja

Peka kruha v domači kuhinji vedno pričara toplino. Ni lepšega trenutka, ko omamno zadiši po toplem, ravnokar spečenem kruhu. Vonj po kruhu lahko pričara lepe in/ali težke spomine. Starejšim generacijam kruh predstavlja bogastvo, nebesa, zlato, svetinjo, saj so bili kruha večkrat lačni kot siti. Kruha ni bilo, zato so do njega imeli spoštljiv odnos. Če je košček kruha padel na tla, ga je bilo treba pobrati in poljubiti. Kruha se ni smelo nikoli obrniti narobe. Ko je testo vzhajalo, se v družini ni smelo prepirati. Vzhajajoče testo se ni smelo prehladiti. Kruha se ni smelo nikoli vreči v smeti. Razmere so se nekoliko spremenile v 60. letih 20. stoletja, ko so se izboljšale gospodarske razmere in so ljudje za priboljšek tudi obiskali pekarno in poleg štruce črnega ali belega kruha kupili drobne pekovske izdelke. Razvoj živilskopredelovalne industrije je omogočil ponudbo raznovrstnih kruhov, hkrati pa močno spremenil odnos do osnovne živilske dobrine. Kaj se je spremenilo? Odnos? Dostopnost? Koliko kruhov danes sploh poznamo? Namen prispevka je predstaviti pristope in digitalna orodja za ozaveščanje mladih o pomenu kruha v času revščine in izobilja, spregovoriti o čustvih, ki jih spomini na kruh sprožajo med starejšimi generacijami, in razmišljati o metodah, kako pekarsko dediščino uporabiti kot vir za iskanje odgovorov o tem, kdo sem, komu pripadam in kam naprej.

Vera Grgac
Novaki Bistranski
vera.grgac@gmail.com

Kruh naš svagdašnji

Pradavni čovjek – lovac – svoje je potrebe za hranom zadovoljavao biljem, voćem, sjemenkama, medom, mesom divljači, ribom... Hranio se zdravo, vodu je pio s izvora. Hrana je izvor energije, građevnih tvari, vitamina i minerala, a uz sve to neophodna je i voda za bazalni metabolizam, rast tijela, razvoj uma i fizički rad. Naša se prehrana razlikuje u vrijeme mira i blagostanja i tijekom kriznih razdoblja – ratova, pandemija, potresa, suša, poplava – kada se prilagođava prilikama i mogućnostima. Temeljna prehrambena namirnica, “kruh svagdašnji”, održala se milenijima, a pritom je crni kruh osobite kalorijske vrijednosti i visoke iskoristivosti hranjivih sastojaka. Neke živežne namirnice konzumiraju se sirove (voće, povrće, mlijeko), termički obrađene (meso, riba, jaja, povrće) ili konzervirane, sa začinima ili bez njih. Dakako, uz hranu je neophodna voda. “Živi li čovjek samo o kruhu i vodi?” Ne! U uvjerenju da pridonosi dobroj volji ljudi konzumiraju alkohol, kavu, čaj... Razvojem kulinarstva, tehnološkim obogaćivanjem i rafiniranjem namirnica smanjuje se prehrambena vrijednost, a povećava dostupnost i količina hrane. Ipak, neosporno je da je prva najzdravija, najsigurnija i najjeftinija hrana majčino mlijeko.

Maja Godina Golija

ZRC SAZU, Inštitut za slovensko narodopisje in
Filozofska fakulteta Univerze v Mariboru
Maribor
maja.godina@zrc-sazu.si

Prehrana civilnega prebivalstva v Mariboru med I. svetovno vojno: ne tako pozabljena izkušnja

Hrana in prehranjevanje civilnega prebivalstva v vojnem času in času gospodarskih, političnih ali epidemioloških kriz je v slovenski etnologiji še slabo raziskana tematika, čeprav je zaradi cikličnosti in podobne nove pojavnosti zanimiva tudi v današnjem času. Njene glavne vidike bomo ilustrirali s primerjalno analizo prehrane civilnega prebivalstva v Mariboru med 1. svetovno vojno, ki bo opozorila tudi na nekatere značilnosti krizne prehrane v sodobnosti. Med temi naj omenimo predvsem večji pomen samooskrbe in pridelave živil, večje vključevanje divjih rastlin in plodov v prehrano, domačo izdelavo kvasa in kruha, uporabo nadomestnih živil zaradi njihovega občasnega pomanjkanja, obujanje že pozabljenih znanj pridelave in priprave hrane, nastanek novih receptov in živil ter oblikovanje novega kuharskega znanja in oblik njegovega širjenja. Kot je opozoril francoski raziskovalec prehrane Claude Fischler, je človek namreč prav na področju hrane najbolj prilagodljivo živo bitje, in prav to mu omogoča preživetje tudi v težkih obdobjih omejitev in kriz. Prehranjevalne prakse Mariborčanov med pomanjkanjem v času 1. svetovne vojne govore prav o tem, o njihovi prilagodljivosti in inovativnosti, pripovedujejo pa tudi o nekaterih načinih pridobivanja, priprave in distribucije živil, ki so kot rešitve v obdobjih kriz znane še danes.

Jasna Horvat
Udruga Ivana Perkovca
Šenkovec
jasnahorv@yahoo.com

Tradicionalna hrana kajkavaca ikavaca kao spoj gastronomije i kulturne baštine

Na temelju vlastitih provedenih aktivnosti s ciljem očuvanja tradicionalne gastronomije kajkavaca ikavaca u zapadnom dijelu Zagrebačke županije, u donjem toku rijeke Sutle i njezina utoka u Savu, daje se uvid u današnji položaj tradicijske gastronomije na spomenutom području te u aktivnosti poduzete kako bi se očuvao gastro identitet u kontekstu vremena u kojem živimo. U proteklom desetljeću Udruga Ivana Perkovca – za očuvanje kajkavske ikavice i promicanje zavičajne kulturne baštine pokrenula je, i svake godine organizira, dvije manifestacije: u mjesecu ožujku u mjestu Harmica Harmičku ocvarbijadu/čvarbijadu, a u svibnju u Šenkovcu manifestaciju Kosci kosiju, zahvaljujući kojima je ponovno oživljeno pripremanje i konzumiranje hrane na tradicionalni način te naglašena važnost zdrave i izvorne hrvatske kulinarske tradicije. Uz spomenute kulinarsko-tradicijske manifestacije, važno je prikazati i bogatu gastronomsku ponudu na tradicionalnoj manifestaciji Štruklijada, štrudlijada i kestenijada u Mariji Gorici. Pokazalo se još jednom da je sinergija organizacija civilnog društva i lokalne zajednice važna, mogli bismo naglasiti i presudna, u očuvanju kulturne baštine i osobnog nasljeđa zavičaja, u ovome slučaju gastronomske kulturne baštine.

Mirela Hrovatin

Ministarstvo kulture i medija Republike Hrvatske

Zagreb

mirela.hrovatin@min-kulture.hr

Zaštita hrane kao nematerijalne kulturne baštine: ograničenja i mogućnosti

Na svjetskim popisima nematerijalne kulturne baštine koje je utemeljio UNESCO ukupno je do 2022. godine upisano više od 600 elemenata tradicijske kulture iz oko 140 zemalja svijeta. Iako u definiciji nematerijalne kulturne baštine u sklopu međunarodne Konvencije za zaštitu nematerijalne kulturne baštine iz 2003. godine (pre)hrana, odnosno priprema hrane nije izravno navedena kao jedan od aspekata tradicijske kulture, u praksi popisivanja elemenata nematerijalne baštine pokazala se vrlo važnom. Pripremu hrane prepoznali su njezini nositelji kao bitnu sastavnicu vlastite kulture u okviru svoje lokalne zajednice, ali i šire, u regionalnom okviru, kao što je slučaj s “mediteranskom prehranom” koja je upisana kao multinacionalna nominacija na Reprezentativni popis nematerijalne kulturne baštine čovječanstva. Na temelju još nekoliko primjera upisanih nematerijalnih kulturnih dobara iz Registra kulturnih dobara Republike Hrvatske te njihovih projekata koje je sufinanciralo Ministarstvo kulture i medija, analizirat će se razlozi i učinci popisivanja (pre)hrane kao neodvojivog dijela identitetskih procesa pojedinih zajednica.

Jelena Ivanišević

Institut za etnologiju i folkloristiku

Zagreb

jelena@ief.hr

Kruhovi gladi

Tijekom gladnih razdoblja stanovnici istočne obale Jadrana u svoju su svakodnevicu uvodili neuobičajene namirnice i jela, pomičući tako granice koje odvajaju jestivo od nejestivog. Zahvaljujući dugogodišnjim istraživanjima Instituta za pomorsku medicinu u Splitu, danas su sačuvana mnoga svjedočanstva o zaboravljenom etnobotaničkom znanju, o raznolikim i domišljatim načinima prikupljanja hrane iz alternativnih izvora, o pripremi različitih *zamjenskih* jela koja redom potvrđuju tvrdnju da je glad najbolji začim. Juha od kamena, sušeno vučje meso, mačestina ili galebova jaja tek su neka od jela i namirnica čiju smo upotrebu, nasreću, zaboravili. Ostavljajući po strani uljepšanu sliku povijesne prehrambene stvarnosti i tradicije, ovo će se izlaganje baviti pitanjem snalažljivosti u vremenima posvemašnje oskudice. Naglasak će pritom biti stavljen na alternativne krušarice, biljke i plodove koji su u nedostatku žitarica i brašna mogli poslužiti kao zamjena ili dodatak brašnu.

Tanja Kocković Zaborski

Etnografski muzej

Zagreb

tkzaborski@emz.hr

Melanija Belaj

Institut za etnologiju i folkloristiku

Zagreb

melanija@ief.hr

Sit gladnom ne vjeruje: etnografija gladi

Zadovoljenje potrebe za hranom, odnosno sama hrana od biološke je postala društvenom i kulturnom potrebom i činjenicom. Prehrambenu povijest čovječanstva duboko su usmjerila i oblikovala upravo razdoblja gladi. Moglo bi se reći da je čovjek kroz povijest uvijek više bio gladan nego sit. Glad, pothranjenost, izglednost, gladovanje i danas obilježavaju našu stvarnost. Gladi kao činjenice današnjeg vremena postali smo snažnije svjesni tijekom kriznih vremena koja su zadesila svijet poput pandemije i *lockdowna*, a Hrvatsku i potresi u Zagrebu i njegovoj neposrednoj okolini te Sisačko-moslavačkoj županiji, u Petrinji, Sisku i Glini. Nedavno započet rat u Ukrajini stubokom mijenja gospodarsku sliku ne samo Europe već i svijeta te utječe na raspodjelu hrane, namirnica, njihove dostupnosti i uzrokuje oskudicu, neimaštinu i – glad. Drugo lice gladi moguće je prepoznati u sve većem porastu poremećaja u prehrani pogotovo mlađe populacije – anoreksiji, bulimiji i pretilosti. Poremećaji hranjenja su mentalni poremećaji koji su povezani s nizom negativnih posljedica koje uključuju medicinske komplikacije i poremećaje u kognitivnom, emocionalnom i socijalnom funkcioniranju. Iako razne oblike poremećaja u prehrani možemo pratiti kroz povijest, vrlo kasno ih se definira kao poremećaje kojima treba posvetiti posebnu pažnju u tretmanu i pristupu. Osim navedenog, glad možemo promatrati i kao sredstvo kojim se može manipulirati masama, ali i pojedincima, pružati otpor, izražavati moć, poticati sukob, usmrćivati. Čovjek je kroz povijest, osim što se konkretnim načinima borio protiv gladi, i kroz mitologiju i religiju oblikovao razne rituale i običaje kojima je pokušavao, ili još i danas na simboličan način pokušava premostiti praiskonski strah od gladi. Sve navedeno ukazuje na moguće smjerove promišljanja gladi povijesno i aktualno, globalno i lokalno, upravo onako kako ćemo glad, odnosno neka od njezinih lica, pokušati prikazati istoimenom izložbom u Etnografskom muzeju u Zagrebu.

Ivana Kurtović Budja

Institut za hrvatski jezik i jezikoslovlje

Zagreb

ikurtov@ihjj.hr

Jurica Budja

Institut za hrvatski jezik i jezikoslovlje

Zagreb

jbudja@ihjj.hr

Hrvatski nazivi jestvina kojih je jedan od sastojaka krv

Kobasica je tradicionalno hrvatsko jelo koje se nalazi u svim krajevima. Jedna od vrsta kobasice jest i krvavica – kuhana kobasica s nadjevom kojega je jedan od sastojaka krv. U hrvatskom se pojavljuju različiti nazivi za krvavicu: *divenica/devenica, krvenica, čurka, jelito, kulen*. U radu se donosi etimologija svakoga od naziva, filološke potvrde od prvih pojava u jeziku, geografska rasprostranjenost i karte koje je pokazuju. Svaki će naziv biti oprimjeren transkribiranim slobodnim govorom o načinu pripreme. Osim krvavice, obradit će se i ostale hrvatske jestvine koje se pripravljaju s krvlju. Posebna će se pozornost dati poljičkomu *crnomu kruvu*.

Irena Miholić

Institut za etnologiju i folkloristiku

Zagreb

irena@ief.hr

Hrana u Prvom svjetskom ratu: iz zapisa Antuna Šolca

Dnevnik, kao kronološki opis zbivanja u životu često je primjer izvrsnog *gustog opisa* koji čitatelj, ovisno o svojim interesima, različito čita, doživljava i tumači. Tako su bilješke koje je tijekom Prvog svjetskog rata vodio Antun Šolc objavljene kao *Ratna sjećanja 1914.-1918.* (Zagreb: LZMK 2020.) izvrsno štivo za uvid u život vojnika od početka regrutiranja do kraja rata. Zagrebački poduzetnik iz ugledne tiskarske obitelji na vrlo je konkretan, ali i literarno zanimljiv način opisao dio svog života koji je proveo spremajući se za rat te iskustva u samom ratu. Povjesničari su u ovim bilješkama pronašli značajne podatke i uvid u različite događaje, a njihovu su točnost i vjerodostojnost potvrdili usporedbom s drugim izvorima. Utvrdili su i Šolcovu perceptivnost prema pjesničkom i glazbenom izričaju, njegovu angažiranost u opisima života u onovremenom Zagrebu kao i zapise o gospodarskim problemima. Osobno sam tragala za spominjanjem glazbe, ali sam umjesto glazbe naišla na priličnu fascinaciju hranom. Šolcove bilješke vrve podacima o hrani: od (ne)mogućnosti nabave hrane u Zagrebu, preko načina hranjenja tijekom obuke do opisa obroka na samom frontu. U izlaganju ću predstaviti njegove opise hrane i razmišljanja o hrani koji daju još jedan (novi) pogled na događaje na frontu i u pozadini Prvog svjetskog rata.

Slavica Moslavac

Kutina

smoslavac13@gmail.com

Dok je kruha ikakva, ne boj se glada nikakva

U prošlosti je tradicionalna prehrana puka u Moslavini bila vezana ponajviše za brašno i hljebove pečene u krušnim pećima. Mogli su biti prosti od kukuruza, ječma, prosa, a samo za blagdane od pšenice. No, gdje je brašno, tu su i mlinovi. Brojni su ostaci i razvaline mlinova po Moslavini, koji ocrtavaju povijest mlinarstva u toj regiji te sudbinu vlasnika kada su im poslije Drugog svjetskog rata bili oduzeti. Hranili su se dosta oskudno. Najviše su jeli ujutro: pure, tarane, rezance, krumpirove čorbe, cicvare, razne zlevanke, prežgane juhe, placke i pogačice; u podne: grah, kupus, valjuške, krumpir, kelj, mahune; za večeru isto tako. Pored tolikih krava, bili su često željni mlijeka. Goveda su držali više radi stajskog gnojiva, a volove radi oranja. Mesa je bilo u tragovima, ali i ribe, što je pomalo čudno s obzirom na to da je ribom bogato Lonjsko polje nadohvat ruke. No, riba je bila dostupna samo ribarima iz Krapja i drugih lonjskih sela, a u Kutini su je blagovali oni imućniji koji su je kupovali kao sušenu ili svježu. Šarani i smuđevi i danas čine gastronomsku ponudu Lonjskog polja, osobito kao fiševi ili na procijepu, odnosno na rašljama.

Olga Orlić

Institut za antropologiju

Zagreb

olga.orlic@inantro.hr

Izgradnja prehrambenog suvereniteta i prehrambenog građanstva u Hrvatskoj

Važnost prehrambenog suvereniteta i prava građana da sami odaberu prehrambene sustave koji su u skladu s njihovim željama i vrijednostima prepoznala je i Europska unija. U okviru Zelenog plana kojim Unija nastoji ostvariti zelenu tradiciju ključno mjesto ima strategija “Od polja do stola”. U njezinu je fokusu poticanje organskog uzgoja koji pozitivno utječe na bioraznolikost, otvaranje novih radnih mjesta i privlačenje mladih poljoprivrednika. Pandemija bolesti COVID-19 i rat u Ukrajini dodatno su ukazali su na krhkost uobičajenih opskrbnih lanaca i preveliku ovisnost o uvozu u cijeloj Europi. Stoga ne čudi da jača diskurs o prehrambenom suverenitetu, koji zagovara jačanje lokalne poljoprivrede i ekonomije (u skladu s vrijednostima zajednice) kao jedini ispravan način postizanja prehrambene sigurnosti. U Hrvatskoj već desetak godina postoji pokret poljoprivrede potpomognute zajednicom (PPZ), pokrenut odozdo. Nedavno su i pojedine jedinice lokalne uprave uvidjele prednosti tog pristupa te su i same osnovale kratke lance opskrbe (v. Bagarić 2021). U takvim inicijativama odozgo ekološki moment nije prioritet kao što je, u pravilu, kod inicijativa odozdo, poput PPZ-a. Neosporno je da, neovisno o modalitetu osnivanja, kratki lanci opskrbe potiču izgradnju hrvatskog prehrambenog suvereniteta. Na temelju empirijskog istraživanja u Istri i Slavoniji, analizirat ću ranjivost tog pokreta, prvenstveno s obzirom na variranje entuzijazma i angažmana kupaca, ekonomsku situaciju, projektno financiranje, ali i globalne nesigurnosti. Rezultati ukazuju na potrebu dodatne edukacije kupaca, odnosno na nužnost aktivne izgradnje osviještenog prehrambenog građanstva.

Jelka Pšajd

Pomurski muzej Murska Sobota

Murska Sobota

jelka.psajd@pomurski-muzej.si

Odnos socialno šibkih skupin ali posameznikov na podeželju do prehrane ob njenem pomanjkanju

Obravnavam območje nižinskega in hribovitega dela severovzhodne Slovenije (Prekmurje, Slovenske gorice) in Porabja na Madžarskem. Zanimajo me vsakdanje skromno prehranjevanje, vzroki zanj in odnos do hrane v 20. stoletju pri socialno šibkih skupinah, ki hrane zaradi revščine niso imeli dovolj: Romi, starci (preužitkarji), otroci, poljedelski delavci (dninarji, posli, viničarji) in berači/siromaki. Revnejše prebivalstvo je jedlo manj jedi iz bele pšenične moke (pogače) in mesa, v primerjavi s premožnejšim slojem pa so jedli tudi po količini in številu manj obrokov. Kaj se lahko naučimo iz preteklosti? Dobre primere prehranjevanja za sedanjost najdemo med drugim tudi v preteklem prehranjevanju in odnosu do hrane socialno šibkih skupin na podeželju.

Tihana Petrović Leš

Odsjek za etnologiju i kulturnu antropologiju

Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu

Zagreb

tihana.petrovic-les@hi.t-com.hr

Prehrana slavonske građanske obitelji 1960-ih: studija slučaja

U ovoj studiji slučaja prikazane su prehrambene navike građanske obitelji u Slavoniji 1960-ih godina. Izlaganje je utemeljeno na osobnim sjećanjima, intervjuima, obiteljskim fotografijama i literaturi. Sjećanje je to na uglavnom prešućeni aspekt socijalističkoga razdoblja – “vrijeme blagostanja”, kako se danas prikazuju 1960-e u izložbama koje tematiziraju godine napretka i modernizacije, a u popratnim katalozima nerijetko ističu samo pojedini modernizacijski, popularni i upečatljivi fenomeni. U to se vrijeme ističe i jačanje prehrambene industrije i uz to vezane promjene prehrambenih navika stanovnika u Hrvatskoj: juhe iz vrećice, šlag... A kako je bilo? Uz prikaz vremena i društveno-kulturni kontekst, u izlaganju će se prikazati odabrani aspekti: načini i izvori nabave namirnica, načini kuhanja, pripreme hrane (preplitanje različitih regionalnih kuhinja – slavonske, ličke, hercegovačke i dalmatinske) i serviranje hrane te sjećanja na slastice i konditorske proizvode koji su ostali zapamćeni kao “okusi i mirisi 1960-ih”.

Iva Pleše

Institut za etnologiju i folkloristiku

Zagreb

piva@ief.hr

Regularnost krize i dojenačka prehrana: etnografsko “zlatno doba” dojenja

Dojenje se, kao termin kojim se označava jedan od načina prehrane najmlađe djece, povremeno pojavljuje u sintagmama koje uključuju i pojam krize. Iako su na leksičkoj razini takve sintagme, poput primjerice “krize dojenja” (tj. “laktacijske krize”) te “dojenja u kriznim situacijama”, međusobno srodne, pojam krize u njima pokriva različita značenja. Dok je “kriza dojenja”, u sintagmi kojom se označavaju poteškoće i komplikacije koje se javljaju u različitim fazama tijekom razdoblja dojenja, uvijek individualna i odnosi se na fiziološke procese, bez obzira na eventualne utjecaje iz društvene okoline koji je potiču, “krizna situacija” u ovdje upotrijebljenoj formulaciji je društvena, tj. kolektivna i odnosi se na širu zajednicu, tj. na nepovoljne uvjete u kojima su se veće ili manje skupine ljudi, pa i čitava društva privremeno našli. U oba je slučaja, međutim, upotrebom pojma krize naglašena privremenost, odnosno prolaznost i suprotstavljenost onome što se uobičajeno naziva svakodnevicom u smislu regularnosti, uobičajenosti, repetitivnosti života, uvjeta i praksi. Ovo će se izlaganje, međutim, osim značenjima krize vezane uz dojenje u navedenim formulacijama, primarno pozabaviti dojenjem, tj. dojenačkom prehranom u uvjetima svakodnevnog siromaštva i egzistencijalne ugroženosti, gdje “kriza” ne predstavlja “prijelomno, prolazno teško stanje” odnosno “poremećaj”, kako se ona definira u rječničkim i srodnim publikacijama i kako je zamišljena u pozivu na skup, nego se odnosi na permanentno “teško stanje” u kojem je nestašica svakodnevica, a ne iznimnost. Izlaganje će se u pokušaju skiciranja odnosa između dojenja kao društvene i kulturne prakse i siromaštva kao načina života usmjeriti na razdoblje s kraja 19. i prve polovice 20. stoljeća, svojevrsno etnografsko “zlatno doba” koje se, prema raširenim idealizacijama prošlosti, poklapa sa “zlatnim dobom” dojenja, onim prije tzv. mliječne formule, odnosno industrijski proizvedenih mliječnih dojenačkih pripravaka.

Mojca Ramšak

Filozofska fakulteta, Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo

Medicinska fakulteta, Inštitut za zgodovino medicine

Fakulteta za kemijo in kemijsko tehnologijo, Heritološki laboratorij

Ljubljana

mojca.ramsak@guest.arnes.si

COVID-19 in nove oblike pitja alkohola

Pandemija COVID-19 v letih 2020 in 2021 je pospešila uporabo novih tehnologij. V alkoholni industriji jih je marketing uporabljal za pitje in druženje na daljavo ter za nakup alkohola, kar je povzročilo povečevanje porabe alkohola. Poleg tega je alkoholna industrija uporabila še druge gverilske strategije za normalizacijo pitja. Ko se je zdravstvo po vsem svetu ukvarjalo s preprečevanjem širjenja virusa in zdravljenja obolelih, zaradi česar in so bili številni preventivni programi začasno prekinjeni ali so jih izvajali v zmanjšanem obsegu – med njimi tudi protialkoholni, se je marketing alkoholne industrije usmeril na tisti del prebivalstva, ki je prej pil le občasno ali pa sploh ne. Zaskrbljeni in osamljeni so pili več kot prej in se ujeli v krog epidemične alkoholne zasvojenosti. Zaradi pandemije so si ustvarili priložnosti za pitje doma. Virtualno pitje s prijatelji, virtualne pivske igre, virtualni ogledi vinskih kleti, virtualne degustacije so nadomestile nekdanje koktajle, večerje in prigrizke ob koncu delavnika ali tedna in druga druženja v živo. Spletni pivski dogodki so ohranjali stare pive v kondiciji in pritegnili nove pive, s čimer so postali precej donosna tržna niša. Digitalnemu pitju ter ciljanemu alkoholnemu marketingu, ki sta zacvetela v pandemskem času, niso šla do živega priporočila Svetovne zdravstvene organizacije in drugih institucij, ki so svarile o nevarnostih pitja v globalno ranljivem trenutku. V prispevku so predstavljene novosti na področju digitalnega pitja, in sicer: spletna prodaja alkohola, spletne degustacije vin, vino v pločevinkah, pivske virtualne igre, šale in memi na družbenih omrežjih, miti o alkoholu in COVID-19, aktivizem ranljivih skupin in potrošništvo, alkoholne spodbude za cepljene, alkohol in izguba vonja ter okusa, ki so nastali v času pandemije COVID-19.

Sani Sardelić

Gradski muzej Korčula

Siva zona – prostor suvremene i medijske umjetnosti

Korčula

sani.curator27@gmail.com

Primitivna hrana: kompleksne prakse

Svakodnevne životne aktivnosti, pa tako i one povezane s nabavom i pripremom hrane, iskusile su brojne prilagodbe i promjene pod izravnim utjecajem pandemije uzrokovane bolešću COVID-19. Na samom početku zatvaranja (*lockdowna*) u ožujku 2020. godine sastavljen je javno dostupan anketni upitnik *Svakodnevice i prehrana tijekom pandemije Covid-19*. Mini-istraživački projekt na stranicama Sive zone – prostora suvremene i medijske umjetnosti, nastojao je evidentirati odnos prema hrani u promijenjenim uvjetima u svrhu daljnjih istraživanja unutar programskih platformi Politike zelenih prostora i Učiti iz krize. *Primitivna hrana*, pri čemu se misli na jednostavnu, uglavnom samoniklu biljnu hranu iz neposrednog okoliša, koja je u dugom povijesnom slijedu bila relativno lako dostupna, pokazala se vrlo zanimljivom, a vještina njezina poznavanja potvrdila je neupitan reprezentativni status provjerenih temeljnih znanja za preživljavanje u krizi. Hrana bez posrednika, ona kojoj možemo pristupiti i konzumirati je neposredno iz prirode, danas je iznimno rijetka te više nije, kao nekada, dio svakodnevice. Na radionicama na kojima se podučava prepoznavanju, u ovom slučaju, samoniklog jestivog bilja uočeno je kako su danas za primitivnu hranu potrebne brojne kompleksne prakse te kako je za većinu stanovništva ona postala rijetko dostupna.

Barbara Sosič

Slovenski etnografski muzej

Ljubljana

barbara.sosic@etno-muzej.si

Prehranska kriza po drugi svetovni vojni: njen odsev v dokumentaciji Slovenskega etnografskega muzeja

Skozi vso človeško zgodovino spoznavamo, da se preskrba s hrano v času vojn, epidemij in naravnih nesreč ter po njih zmeraj močno zamaje in da nastopi pomanjkanje najosnovnejših živil. Tako je bilo tudi po drugi svetovni vojni, zato so oblasti te težave skušale rešiti z nadzorovano delitvijo hrane z nakaznicami. Pri tem so se zanašale na domače kmete, ki so jim naložile obvezno oddajo poljskih pridelkov in živine. Leta 1948 je tedanji Etnografski muzej v Ljubljani pod vodstvom ravnatelja dr. Borisa Orla organiziral obsežne terenske raziskave slovenskega podeželja z namenom, da bi dokumentirali t. i. tradicionalni način življenja, ki je takrat že hitro izginjal. To je bil glede preskrbe z živili zahteven čas – ne le v mestih, temveč tudi na podeželju. Muzejski raziskovalci so tako pri intervjuvancih kot tudi na lastni koži občutili stisko z živežem, to pa je včasih posredno ali celo precej opazno odsevalo tudi v njihovih terenskih zapiskih ter v pozneje zapisanih spominih in člankih.

Ivana Šarić Žic

Pomorski i povijesni muzej Hrvatskog primorja

Rijeka

ivana@ppmhp.hr

Bljak fest ili zašto ne/volimo određene namirnice

Bljak fest specifična je gastronomska manifestacija, prvi put održana 2011. godine u Omišlju na otoku Krku kao dio karnevalskih događanja. Iz godine u godinu privlači sve veći broj posjetitelja koji ondje mogu kušati specifične specijalitete pučke gastronomske baštine poput bijelih bubrega, tripica, svinjskih i kokošnjih nožica, pilećih vratova i drugih *bljakavosti* čiji se asortiman neprestano širi. Manifestacija se održava pod geslom stare omišaljske poslovice *Bolje da pukne panca nego da jido zvanca* sa značenjem *Bolje da je trbuh pun nego da kruli prazan*. Ideja je festivala skretanje pozornosti na pučka jela koja su ne/pravedno zapostavljena zbog namirnica od kojih su spravljena, a koje danas većinom završavaju kao otpad. Neupitno je da brojni faktori utječu na naš odnos prema određenoj hrani, svrstavamo li je – svjesno ili nesvjesno – u kategoriju *bljak* ili *mljac*. Tako i Bljak festival, s originalno zamišljenim konceptom, indirektno može implicirati brojna pitanja. Zašto se od pojedinih jela nekima *diže želudac*, a drugi ih doslovno obožavaju? Kojim sve osjetilima doživljavamo hranu i je li osjet okusa uvijek najvažniji? Jedemo li i očima, razumom, njuhom? U konačnici, možemo tematizirati u kojoj mjeri okolina i tradicija koju baštinimo te osobni nazori utječu na naše prehrambene navike i afinitete.

Žarko Španiček

Konzervatorski odjel u Požegi

Požega

Zarko.Spanicek@min-kulture.hr

Tradicijski prehrambeni obrasci na području Slavonije i Srijema od 18. do sredine 20. stoljeća: od oskudice do obilja i raskoši

Temeljna svrha svakog tradicijskog prehrambenog obrasca istočnog dijela Hrvatske u promatranom razdoblju bilo je nastojanje da se osiguraju dovoljne količine hrane, dok je kakvoća prehrane bila u drugom planu. U izlaganju se nastoje pojasniti osnovne značajke tradicijske prehrane, od izbora namirnica, njihove pripreme, posluživanja i objedovanja do čuvanja i distribucije hrane unutar lokalne zajednice po društvenim i rodbinskim vezama. Oslanjajući se na arhivsko gradivo i etnografske zapise nastoji se objasniti kako se u pojedinim razdobljima nastojalo osigurati dovoljnu količinu hrane te izbjeći prehrambene krize. Ujedno se ukazuje na paralelna nastojanja da se priprema i konzumacija hrane društveno i gastronomski rafinira uvođenjem novih vrsta namirnica i začina, jedaćeg pribora i posuđa te kućnog tekstila u seoskim i gradskim sredinama Slavonije i Srijema. Obrazlaže se kako su oskudica i obilje lice i naličje istog prehrambenog modela te kako se oni manifestiraju u tradicijskim, a kako u suvremenim prehrambenim obrascima koji se razvijaju od druge polovice 20. stoljeća kada temeljna odrednica više nije dovoljna količina hrane, nego njezin sastav i kakvoća. Nastoje se identificirati glavni zajednički i razlikovni elementi tradicijskih i suvremenih prehrambenih modela te njihova društvena uloga.

Dragica Šuvak
Zavičajni muzej Slatina
Slatina
dragica.suvak1@gmail.com

O prehrabnenim navikama stanovnika slatinskog kraja u kriznom 20. stoljeću

Slika tradicijskog života stanovnika slatinskog kraja pokazuje njegovu duboku povezanost sa zemljom i velikim naporima da na njoj proizvede hranu za sebe i svoju obitelj. U prehrabnenom lancu sam je bio proizvođač i potrošač, a rijetko i prodavač viška proizvoda. Obrada zemlje s primjenom niskih agrotehničkih mjera i ovisnosti o vremenskim prilikama dovela je do nejednake efikasnosti u količini i kvaliteti proizvoda, a time i do izazova za sigurnost prehrane. Oskudice su se naročito pokazale u kriznim razdobljima (ratovi i vrijeme poraća, svjetska ekonomska kriza i nezaposlenost tridesetih godina, razgradnja obiteljskih zajednica početkom 20. stoljeća, migracije, državne mjere štednje i racioniranje potrošnje hrane, bolesti stoke i sl.), a napose u vrijeme nerodice uslijed vremenskih nepogoda. Time je racionalna potrošnja prehrabnenih namirnica ustvari bila slatinska svakodnevnica. U prehrani su prevladavala jela od lokalno uzgojenih namirnica – žitne prerađevine i mliječna jela. Povrće i mesne prerađevine bili su sezonskog i/ili blagdanskog karaktera pripremani prema tradicijskoj praksi slatinske višenacionalne sredine. Obroci su bili zajednički obiteljski događaj s uvriježenim ulogama i skromnim inventarom. Hrana je u sebi sadržavala proces od proizvodnje do potrošnje, a nedostatak hrane utjecao je na ekonomski, ali i socijalni poredak u zajednici te na zdravstveno stanje stanovnika.

Ana-Marija Vukušić

Institut za etnologiju i folkloristiku

Zagreb

anamarija@ief.hr

Melanija Belaj

Institut za etnologiju i folkloristiku

Zagreb

melanija@ief.hr

Lokomotiva, peron, radijator: opskrba hranom zagrebačkih beskućnika

U Hrvatskoj, prema nekim procjenama, živi oko dvije tisuće beskućnika, a gotovo polovina njih nalazi se u gradu Zagrebu. Nedostatak, neposjedovanje doma, koje je kao ključno obilježje života tih ljudi utkano u sam pojam (beskućništvo), ne znači samo neimanje fizičkog skloništa nego i nemogućnost zadovoljenja brojnih životnih potreba, kao što su, primjerice, potreba za hranom, odjeća, higijena itd. Djelomičan uvid u određene aspekte svakodnevnog života i problema s kojima se suočavaju beskućnici moguće je steći praćenjem rada različitih inicijativa i udruga koje zagrebačkim beskućnicima i socijalno ugroženim osobama pružaju različite vrste pomoći. U nekima od tih aktivnosti i same smo s vremenom postale angažirane, a posebno smo se, potaknute pitanjem što, kada, gdje i kako jedu zagrebački beskućnici, zainteresirale za jedan od punktova na kojemu razne inicijative, udruge i slična udruženja potrebitima dijele hranu. Riječ je o punktu koji se nalazi na Željezničkom kolodvoru u Zagrebu, a kolokvijalno ga se opisuje: prostor ispred pošte u Branimirovoj ili kod lokomotive. Na koji način i zašto prostor ispred pošte u Branimirovoj te svi pripadajući mu elementi (*lokomotiva, peron, radijator*) postaju značenjski bremenito mjesto pokušat ćemo opisati u izlaganju kroz preliminarna zapažanja i dojmove s terena ispunjenog izazovima koji neprestano pomiču granice poimanja kako razumijevanja života ljudi s ruba tako i samog istraživačkog postupka.

Maja Žebčević Matić
Gradski muzej Požega
Požega
maja@gmp.hr

Briga o gladnoj djeci u Požegi krajem 19. i u prvoj polovici 20. stoljeća

Od sredine 19. do početka 20. stoljeća u Hrvatskoj, pa tako i u gradu Požegi, briga za siromašnu i neuhranjenu djecu pripadala je sferi milosrđa, empatije bogatije i socijalno osviještene građanske elite. Kako nije bilo organizirane javne, odnosno državne skrbi za djecu, inicijativa je ležala na individualnim dobrotvorima, prije svega na Crkvi i društvima poput Gospojinskog društva. U Požegi je 1835. godine osnovano Nadbiskupijsko sirotište za cijelu Slavoniju i djelovalo je sve do Drugog svjetskog rata kao stoljetna konstanta skrbi o siromašnoj i gladnoj djeci. U isto to vrijeme na zabavama društava o velikim blagdanima prikupljana je prigodna pomoć za siromašnu djecu grada, a bila je i ustaljena praksa da imućniji građani, posebice oni političkog statusa, k sebi na hranu uzmu po jedno ili više siromašne djece. S rastom svjetske ekonomske krize poslije Prvog svjetskog rata, Časne sestre Milosrdnice sv. Vinka Paulskog u okviru Djevojačke pučke škole 1928. godine osnivaju besplatnu školsku kuhinju, dvije godine poslije u inicijativi im se pridružuje i uprava Dječačke škole, hraneći tako besplatno oko stotinu i pedesetero najugroženije djece.