

Mirjana Randić

Etnografski muzej Zagreb

mrandic@etnografski-muzej.hr

15. Međunarodna konferencija etnologa - istraživača prehrane

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Mirjana Randić

Ethnographic Museum Zagreb
mrandic@etnografski-muzej.hr

The 15th International Ethnological Food Research Conference

The 15th International Ethnological Food Research Conference of the members of the International Commission for Ethnological Food Research took place in Dubrovnik from September 27 to October 3, 2004. The Commission operates within the SIEF (Société Internationale d' Ethnologie et Folklore), the world's most eminent organization of ethnologists and folklorists, with headquarters in Paris. It was founded in 1971 in Stockholm, and its co-founder, Nils-Arvid Bringeus, was also present at the Dubrovnik conference. University professor Patricia Lysaght, Head of the Irish Folklore Department of the Dublin University, is long-time chairwoman of the Commission.

Food researchers gather biannually in a different country following the invitation of local ethnological institutions. The 2004 conference, held for the first time in Croatia, was organized by the Institute for Ethnology and Folklore Research and the Ethnographic Museum in Zagreb. On the previous conference held in Basel and Vevey, Switzerland, in 2002, Dubrovnik was chosen as the venue of the 15th conference. The theme was also set in 2002: Mediterranean food and its influences abroad. Thirty out of fifty participants held lectures related to individual segments of Mediterranean cuisine.

The guests arrived from various countries: besides participants from Croatia, the conference gathered ethnologists from the USA, Germany, Sweden, Hungary, Poland, Norway, Denmark, Austria, Switzerland, Greece, Slovenia, Latvia, Russia, Scotland, Ireland, France and Japan. In addition to young researchers at the beginning of their scientific careers, the conference invitation was accepted also by several heads of ethnology departments and ethnological institutes from various European cities: Patricia Lysaght from Dublin, Konrad Köstlin from Vienna, Christine Burckhardt-Seebass from Basel, Violetta Krawczyk-Wasilewska from Lodz. There were also eminent colleagues from the domain of museum sciences (Judit Knezy from Hungary,

Kirsten Bertheau Nøklebye and Ann Helene Skjelbred from Norway). The conference was also attended by several reputed ethnologists who are, although retired, still very active in the sphere of ethnological research, namely Aleksander Fenton from Schottland, Nils-Arvid Bringeus from Sweden and Eszter Kisbán from Hungary.

The lectures can be divided in three groups: the keynote lecture set up the framework of Mediterranean food, while the following lectures gave a historical overview of influences and ways in which ingredients from the Mediterranean region entered the Mid-European and world cuisine. Some lectures focused also on the times of Crusades and the transfer of sugar and spices from the Mediterranean to the cuisines of other European countries. The lecturers in the next group, mainly from countries outside the Mediterranean circle, attempted to illustrate the influence of the Mediterranean cuisine on their national cuisine in the past and the present, while a part of the participants talked about the internationalization of certain Mediterranean dishes (such as the Spanish *paella* or the Italian *pizza*). Several lecturers from the USA focused on the contribution of the Mediterranean cuisine to the American culinary offer through national cuisines of immigrants from the Mediterranean regions.

The Croatian ethnology was represented by four lectures: Nives Rittig-Beljak of the Institute for Ethnology and Folklore Research talked about the concept of poverty in the Adriatic, Mirjana Randić of the Ethnographic Museum in Zagreb about the traditional aspects of food on Adriatic islands, Tanja Kocković of the Ethnographic Museum of Istria about truffle gathering in Istria and Zrinka Režić of the Dubrovnik University about the *mantala*, a typical sweet of the Dubrovnik region.

The lectures showed that, besides standardized food like pizza or spaghetti, there are various details also incorporating the cultural heritage of a certain region and the ways of their adaptation. The concept of Mediterranean cuisine itself was defined from the medical, cultural, historical and social aspect. It is interesting that the framework of this, by all criteria healthy and tasty food, changes according to country. To Croatians, the term "Mediterranean cuisine" denotes the food eaten in the Adriatic or coming from this region. This term also covers Italian, Spanish and Greek cuisine, while dishes of Turkish provenance are certainly not regarded as Mediterranean cuisine. In Croatia, dishes from North Africa or Asia Minor are considered exotic and it is difficult to conceive that they are actually part of the Mediterranean cuisine. On the other hand, in the perception of the inhabitants of European countries which are far from the Mediterranean (like Danes or Germans) the term of Mediterranean food also includes dishes from the Jewish, Arabian and Turkish table.

The organizers of the conference wanted to familiarize the guests with the Croatian variant of Mediterranean cuisine also through tasting individual foods. To that end, three excursions to the surroundings of Dubrovnik were organized. The all-day excursion to the island of Korčula took us to the city of Korčula and to the village of Pupnat, where lunch was served at the homestead of Mate Farac and his wife Mirjana. All participants praised individual specialties of the rural island cuisine. The second excursion was organized to Mali Ston, where we visited the oyster and mussel beds,

saw how they are picked from the sea and tasted them on site, which caused great interest and excitement of the guests. The third excursion was to Konavle, where our guests had the chance to taste traditionally prepared dishes under a baking lid at Pero Novaković's restaurant *Konavoska kuća*. The experience of the beauty of this region was completed by the visit to a watermill on the river Ljuta, which was restored to its function several years ago. All guests were naturally thrilled with the specific charm of the city of Dubrovnik and the organizers received numerous compliments for a pleasant and fulfilled week dedicated to food as the basis of ethnological research.

At the end of the conference, the next two-year mandate of Patricia Lysaght as chairwoman of the Commission was confirmed. Oliver Haid proposed "Food in Health Resorts" as the theme of the next conference and presented the proposed venue so skilfully that he managed to win the majority of votes. Thus the 16th International Ethnological Food Research Conference will be held in Innsbruck, Austria and Merano in the Italian Alps in 2006.

The 15th conference was accompanied by a publication containing the list of participants and the lecture summaries. The lecture themes were not presented in detail here as they will soon be published in one of the English issues of the journal *Folk Art* issued by the Institute for Ethnology and Folklore Research.

Translated by Sanja Novak