

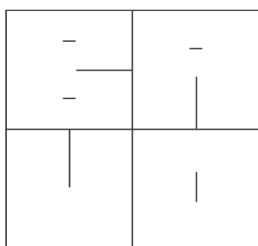
# KONTEKSTI KULTURE

---

STUDIJE IZ HUMANISTIKE I UMJETNOSTI

**BROJ III**  
2025





DRUŠTVO  
ZA  
KULTURNI  
RAZVOJ  
BAUO

KONTEKSTI KULTURE | CONTEXTS of CULTURE  
*Studije iz humanistike i umjetnosti | Studies in Humanities and Arts*

ISSN 3027-4222 | Štampano izdanje | *Printed Edition*  
ISSN 3027-4818 | Elektronsko izdanje | *Electronic Edition*

Izdavač | *Publisher*

Društvo za kulturni razvoj „Bauo“ | *Association for Cultural Development “Bauo“*

Za izdavača | *For the Publisher*

Dušan Medin

Naučna redakcija | *Scientific Editorial Board*

Edidio Ivetić (Italija), Dragana Radojičić (Srbija), Boris Kavur (Slovenija),  
Martina Blečić Kavur (Slovenija), Tanja Petrović (Slovenija), Ljiljana Gavrilović (Srbija),  
Koraljka Kuzman Slogar (Hrvatska), Amra Sačić Beća (Bosna i Hercegovina),  
Nenad Vujadinović (Crna Gora), Edin Jašarović (Crna Gora),  
Zrinka Mileusnić (Slovenija), Branko Banović (Srbija)

Redakcija | *Editorial Board*

Stanka Janković Pivljanin, Dušan Medin, Jasmina Bajo, Milica Stanić Radonjić

Glavna i odgovorna urednica | *Editor-in-Chief*

Stanka Janković Pivljanin



Objavljeno uz podršku Ministarstva prosvjete, nauke i inovacija Crne Gore  
u okviru Konkursa za sufinansiranje naučnoistraživačke djelatnosti u 2025. godini

*Published with the support of the Ministry of Education, Science and Innovation of Montenegro  
as part of the Competition for co-financing scientific research activities in 2025.*

Impresum časopisa objavljen je na linku: | *The journal's imprint is published at the link:*

[www.kontekstikulture.me](http://www.kontekstikulture.me)

KONTEKSTI KULTURE  
STUDIJE IZ HUMANISTIKE I UMJETNOSTI

CONTEXTS *of* CULTURE  
STUDIES IN HUMANITIES AND ARTS

III

PETROVAC NA MORU  
MMXXV





## SADRŽAJ | CONTENT

Riječ urednice | 7 | *A Word from the Editor* | 10

### PAMĆENJE UKUSA | THE MEMORY of TASTE

Amra Šačić Beća | Poljoprivreda i proizvodnja hrane u unutrašnjosti rimske Dalmacije | 15

Milena Jokanović | Reforma sećanja | 27

Vesna Delić | Varenika: kuvana rakija ili „kuvano mlijeko“? Nekoliko skica o identitetima i kulturnom nasleđu | 37

### GOZBENE SLIKE | BANQUETING SCENES

Janko Ljumović | Hrana u krupnom planu: od rekvizite do glavnog junaka | 55

Pavle Pavlović | Gozbene slike kao obeležje društvenog statusa u evropskom romanu XIX veka | 65

Olga Vojičić Komatina | Fenomen hrane i gladi kao aspekt individualnog i kolektivnog identiteta u crnogorskoj književnosti | 79

### ŽIVA TRPEZA | A TABLE ALIVE

Tamara Ognjević | Gastronomsko nasleđe i UNESCO: u potrazi za definicijom | 91

Ilija Moric | New Trends, Skill Needs and Developing Experiences  
in Contemporary Food Tourism: An Educational Perspective | 101

Hristina Mikić | Kreativna ekonomija i muzeji stakla: primeri prakse  
iz Sjedinjenih Američkih Država i sa Balkana | 111

## PRIKAZI | REVIEWS

Edin Jašarović | Zbornik radova *Staklo: nasleđe, umetnost, kreativna ekonomija, tehnologija* (ur. Hristina Mikić) | 131

Zvonimir Drvar | *Svila, zmajevi i papir* Zvonimira Stopića i Gorana  
Đurđevića | 135

Uputstvo za autore | 137 | *Guideline for the Authors* | 139

## RIJEČ UREDNICE

U fokusu trećeg broja našeg časopisa jeste – hrana, koju ćemo posmatrati kao signifikatora kompleksnih semantičkih slojeva u književnosti i filmskoj umjetnosti, ali i kao dio nematerijalnog kulturnog nasljeđa. Odnos prema hrani – biljnoj i životinjskoj – u jednom društvu višestruko je simbolički kodiran. Još od kraja XIX vijeka do danas sociološka misao prepoznavala je u hrani oznaku za klasu i privilegiju (Torsten Veblen, kasnije Norbert Elias, Pjer Burdije...), dok je Levi-Stros pokušavao da pronađe univerzalna značenja hrane, zajednička cijelom čovječanstvu, i posmatrao ju je kao jezik koji izražava društvene strukture i kulturne sisteme. Autori trećeg broja *Konteksta kulture* dotaći će se i ovih tema i otkrivati na koji način hrana, kao živo nasljeđe, učestvuje u formiranju mnogobrojnih identiteta, u kulturi pamćenja, ali i u razvoju lokalne zajednice kroz muzeološku praksu i gastroturizam.

Ukusi se pamte – kao dio sjećanja pojedinca, kao izraz individualnog i kolektivnog, kao odraz širih društvenih i ideoloških promjena koje utiču na sve aspekte života, pa i na privredu i kulturu ishrane. Iskustvo specifičnog ukusa ima moć da nas odvede na emocionalno (i svako drugo) putovanje u prošlost, poput Prustovih madlena, koje su postale globalno poznat fenomen za sinestezijske doživljaje koje podstiče posebna veza hrane i ljudskog senzibiliteta. Stoga ono otvara niz tema u kojima se hrana vezuje za različite načine pamćenja prošlosti, ali i kulturološka prožimanja.

Amra Šaćić Beća u svom radu „Poljoprivreda i proizvodnja hrane u unutrašnjosti rimske Dalmacije“, na osnovu arheoloških i pisanih izvora koji su ostavili antički pisci, uvodi nas u svijet hrane rimskog Ilirika – Dalmacije i Panonije, pokazujući na konkretnim primjerima kako društvenopolitičke okolnosti utiču na kulturu ishrane. Autorka ističe promjene u prehrani stanovništva koje su nastale dolaskom Rimljana, kada se usvajaju nove sorte poljoprivrednih i voćnih kultura – ovas, boranija, luk, peršun, kupus, repa, gljive, rogač, breskve, nar, šljive, višnje i narandže; postojeće počinju da se gaje na nov način, uvode se nove tehnologije u obradi zemlje i dolazi do sveukupnog unapređenja poljoprivredne proizvodnje, što u značajnoj mjeri utiče na sveukupni život antičkog čovjeka.

Tekst „Reforma sećanja“ Milene Jokanović donosi promišljanje o društvenim okvirima pamćenja, varljivosti sjećanja, kao i uticaju okolnosti u kojima je hrana konzumirana na *pamćenje ukusa*. Analizirajući sopstvene uspomene, zapiše i varijante tumačenja nastanka ove poslastice, koja je predstavljala simbol jednog vremena, kao i prilika u kojima se spremala, autorka se bavi odnosom

između individualnog, kolektivnog, kulturnog i političkog sjećanja i načinima na koje se nasljeđe preoznačava u zavisnosti od promjena vrijednosnih, društvenih i ideoloških sistema.

Promišljajući sopstveno životno iskustvo u antropološkom ključu, Vesna Delić u članku „Varenika: kuvana rakija ili ‘kuvano mlijeko’? Nekoliko skica o identitetima i kulturnom nasljeđu“ propituje značaj hrane i pića kao žive kulturne baštine u identifikacionim procesima. Posebno ukazuje na činjenicu da su hrana i piće ne samo dio ljudske svakodnevice nego i veoma važni markeri kulturnih, lokalnih, regionalnih, etničkih i nacionalnih osjećanja. Na osnovu naziva hrane, načina uzgoja i spremanja, kao i kulture objedovanja ljudi iskazuju svoje višestruke identitete, neprestano stvarajući nove društvene stratifikacije, nove kulturne kontekste, pa time i društvenu dinamiku.

Hrana u književnim i filmskim ostvarenjima uvijek ima značajnu simboličku funkciju, ukazujući na širu intenciju umjetničkih djela i dublje slojeve značenja. Kao ključni izvor života i vitalnosti, ona je u umjetnosti često u vezi s graničnim čovjekovim iskustvima – smrću i seksualnošću, gladi i prejedanjem, odnosima moći i potčinjenosti.

Janko Ljumović u tekstu pod nazivom „Hrana u krupnom planu: od rekvizite do glavnog junaka“ razmatra mjesto i ulogu hrane u umjetničkim djelima od antike do savremenog doba, s fokusom na četiri odabrana filma – *Veliko žderanje* Marka Fererija, *Babetina gozba* Gabrijela Aksela, *Vreli dani u Alabami* Džona Avneta i *Strast Dodena Bufana* Čana Ana Hunga – ali i na pojedina književna, publicistička ili slikarska djela, u kojima hrana ne predstavlja samo rekvizit i ne doprinosi samo vizuelnoj raskošnosti scene već ima i dublje značenje – ona je motiv koji pokreće radnju, ukazuje na emocionalno udaljavanje ili zbližavanje ljudi, širi društveni i socijalni kontekst, kao i političku konotaciju.

A upravo društvenim i socijalnim kontekstom na koji skreću pažnju slike hrane u djelima evropske književnosti XIX vijeka bavi se Pavle Pavlović u radu „Gozbene slike kao obeležje društvenog statusa u romanu XIX veka“. Kao i u prethodnom članku, i ovdje se naglašava činjenica da gozbene slike u književnosti ne služe kao dekorativni motiv, već kao oznaka društvenog statusa i položaja u društvu. Na primjerima romana *Oliver Twist* Čarlsa Dikensa, *Jadnici* Viktora Igoa i *Čiča Gorio* Onorea de Balzaka autor, analizirajući slike hrane i prostora, prikazuje tijela i okolnosti u kojima se hrana konzumira, ukazuje na kontraste između bogatih i siromašnih, na vrijednosne i unutrašnje razlike, ali i na složena društvena, psihološka i metafizička pitanja pravde, otuđenja i ljudske patnje.

Tri djela iz crnogorske književnosti – romani *Lelejska gora* Mihaila Lalića i *Ljubavnik Duklje* Jevrema Brkovića, kao i drama *Pelinovo* Žarka Komanina – poslužila su Olgi Vojičić Komatini da u članku „Fenomen hrane i gladi kao aspekt individualnog i kolektivnog identiteta u crnogorskoj književnosti“ pokaže kako se kroz ova dva fenomena preispituju univerzalna pitanja o životu i smrti, grijehu i krivici, golom opstanku i pravu na život, data kroz kulturološku i ideološku dimenziju crnogorskog društva i njegovih mentalitetskih osobenosti. Autorka ukazuje na to kako su u slikama hrane sadržani i markeri kolektivne pripadnosti, vjerovanja, običaji, ideologije, politika, ali i kako se njihovim posredstvom ukazuje na tanku granicu između čovječnosti i bestijalnosti.

Institucionalni i ekonomski okviri bavljenja hranom podrazumijevaju nužno tretiranje hrane kao živog nasljeđa, koje s jedne strane predstavlja dio tradicije i kulturnog identiteta lokalne zajednice, a s druge, kako bi bilo odista vital-

no i aktuelno, zahtijeva stalno prilagođavanje potrebama savremenog doba i današnjih konzumenata, praćenje trendova, ali i neophodnost kontinuiranog obrazovanja onih koji se njime bave.

Tamara Ognjević u radu „Gastronomsko nasljeđe i UNESCO: u potrazi za definicijom“ ukazuje na ogroman uticaj koji je UNESCO-va Konvencija o očuvanju nematerijalnog kulturnog nasljeđa iz 2003. imala za podsticanje i proširivanje polja proučavanja hrane, kao i za to da gastronomija dobije značajno mjesto kao dio koncepta nematerijalnog kulturnog nasljeđa. Predočavajući brojne nedoumice koje se tiču identifikacije, evaluacije i održivosti gastronomskog nasljeđa, autorka nastoji da, ujedno, predloži njegovu novu i cjelovitiju definiciju.

Ilija Moric u tekstu „New Trends, Skill Needs and Developing Experiences in Contemporary Food Tourism: An Educational Perspective“ ističe neophodnost i značaj visokog obrazovanja i vještina za razvoj gastroturizma, ali i nužno praćenje pozitivnih trendova i standarda. Autor kao ključne navodi zahtjev za zadovoljenjem potreba posjetilaca, kreiranje jedinstvenog doživljaja i važnost kompletne i zaokružene usluge, za šta je neophodna kontinuirana edukacija u cilju podizanja svijesti o značaju održivog razvoja turizma hrane.

Na koji način se muzejske prakse mogu revitalizovati kroz kreativno preduzetništvo pokazuje studija Hristine Mikić „Kreativna ekonomija i savremeni muzeji stakla: primeri iz prakse iz Sjedinjenih Američkih Država i sa Balkana“. Autorka se bavi analizom uticaja kreativne ekonomije na muzejsku interpretaciju kulturnog nasljeđa, konkretno: na revitalizaciju staklarstva i izrade posuđa od ovog materijala kao značajnog segmenta interpretacije industrijskog nasljeđa. Na konkretnim primjerima tri muzeja stakla u SAD, koji predstavljaju i kreativne centre za staklarstvo: Muzej stakla Korning, Muzej stakla Takoma i Muzej stakla Bergstrom–Mahler, ona ukazuje na načine na koje je moguće aktivirati ne samo kreativni potencijal muzeja već i njegov uticaj na lokalni razvoj.

\*

Paralelno s nastankom trećeg broja, *Konteksti kulture* upisani su kao specijalizovano nekomercijalno naučno glasilo u registar medija Ministarstva kulture i medija Crne Gore. Sa željom da se dostigne što veći čitalački krug i uveća vidljivost, posredstvom veb-sajta [www.kontekstikulture.me](http://www.kontekstikulture.me) i društvenih mreža Facebook i Instagram, odnedavno je omogućen onlajn pristup svim sadržajima štampanog izdanja časopisa, ali i drugim kraćim stručnim tekstovima pisanim isključivo za internetsku publikaciju.

*Stanka Janković Pivoljanin*

## A WORD FROM THE EDITOR

The focus of the third issue of our journal is food, which we will examine as a signifier of complex semantic layers in literature and film art, but also as a part of intangible cultural heritage. The relationship toward food – both plant-based and animal – in a given society is symbolically coded in multiple ways. Since the late 19th century to the present day, sociological thought has identified food as a marker of class and privilege (Thorstein Veblen, later Norbert Elias, Pierre Bourdieu...), while Claude Lévi-Strauss attempted to discover universal meanings of food common to all humanity, viewing it as a language that expresses social structures and cultural systems. The authors of the third issue of *Contexts of Culture* will address these themes and explore how food, as living heritage, participates in shaping numerous identities, in the culture of memory, as well as in the development of local communities through museological practices and gastronomic tourism.

Flavors are remembered – as part of an individual’s memory, as an expression of both the personal and the collective, as a reflection of broader social and ideological changes that affect all aspects of life, including the economy and food culture. The experience of a specific taste has the power to take us on an emotional (and otherwise) journey into the past, like Proust’s madeleines, which have become a globally recognized phenomenon for the synesthetic experiences evoked by the unique connection between food and human sensibility. Therefore, it opens a range of topics in which food is linked to various forms of remembering the past, as well as to cultural intertwinings.

Amra Šaćić Beća, in her paper “Agriculture and Food Production in the Interior of Roman Dalmatia”, uses archaeological and written sources left by ancient authors to introduce us to the world of food in Roman Illyricum – Dalmatia and Pannonia – demonstrating through concrete examples how sociopolitical circumstances influence food culture. The author highlights changes in the population’s diet that occurred with the arrival of the Romans, when new varieties of crops and fruits were adopted – oats, green beans, onions, parsley, cabbage, turnips, mushrooms, carob, peaches, pomegranates, plums, cherries, and oranges; existing crops began to be cultivated in new ways, new agricultural technologies were introduced, and overall agricultural production improved significantly, profoundly affecting the life of the ancient individual.

Milena Jokanović’s text “Reform of a Memory” reflects on the social frameworks of memory, the fallibility of recollection, and the impact of circumstances under which food is consumed on the memory of taste. Analyzing her own memories, notes, and interpretations of the origin of a particular dessert,



which symbolized an era and the occasions it was prepared for, the author addresses the relationship between individual, collective, cultural, and political memory, and how heritage is re-signified depending on shifts in value systems, society, and ideologies.

Drawing on her own life experience through an anthropological lens, Vesna Delić, in the article "Varenika: Boiled Rakija or 'Boiled Milk'? A Few Sketches on Cultural Heritage", examines the significance of food and drink as living cultural heritage in processes of identification. She particularly emphasizes that food and drink are not only part of daily life but also crucial markers of cultural, local, regional, ethnic, and national sentiment. Based on the names of dishes, cultivation and preparation methods, and dining culture, people express their multifaceted identities, constantly creating new social stratifications, new cultural contexts, and thus new social dynamics.

In literary and cinematic works, food always holds significant symbolic function, pointing to the broader intentions of artistic works and deeper layers of meaning. As a fundamental source of life and vitality, food in art is often connected to the liminal human experiences – death and sexuality, hunger and overindulgence, power relations and submission.

Janko Ljumović, in his text "Food in Close-Up: From Prop to Main Character", explores the place and role of food in artistic works from antiquity to the modern age, focusing on four selected films – *La Grande Bouffe* by Marco Ferreri, *Babette's Feast* by Gabriel Axel, *Fried Green Tomatoes* by Jon Avnet, and *The Passion of Dodin Bouffant* by Tran Anh Hung – as well as selected literary, journalistic, and visual art pieces, in which food is not merely a prop or visual embellishment but a motif that drives the plot, signals emotional distance or closeness, and reveals broader social, political, and emotional contexts.

It is precisely the social and societal context highlighted by images of food in 19th-century European literature that Pavle Pavlović examines in the article "Banqueting Scenes as a Marker of Social Status in the 19th-Century Novel". As in the previous article, it is emphasized that depictions of feasts in literature are not merely decorative but signify social status and class position. Through analysis of *Oliver Twist* by Charles Dickens, *Les Misérables* by Victor Hugo, and *Père Goriot* by Honoré de Balzac, the author examines representations of food, space, bodies, and the circumstances under which food is consumed, highlighting contrasts between rich and poor, value and internal differences, as well as complex social, psychological, and metaphysical questions of justice, alienation, and human suffering.

Three works from Montenegrin literature – the novels *Lelejska gora* by Mihailo Lalić and *Ljubavnik Duklje* by Jevrem Brković, and the drama *Pelinovo* by Žarko Komarin – serve as the basis for Olga Vojičić Komatina's article "The Phenomenon of Food and Hunger as an Aspect of Individual and Collective Identity in Montenegrin Literature", in which she demonstrates how these two phenomena examine universal questions of life and death, sin and guilt, bare survival and the right to life, all presented through the cultural and ideological dimension of Montenegrin society and its mental characteristics. The author shows how representations of food also contain markers of collective belonging, beliefs, customs, ideologies, and politics, and how these depictions highlight the fine line between humanity and bestiality.

The institutional and economic frameworks of engaging with food necessarily require treating food as living heritage, which on the one hand represents tra-



dition and cultural identity of the local community, and on the other, in order to remain vital and relevant, demands constant adaptation to the needs of the modern age and today's consumers, tracking trends, and continuous education of those working in the field.

Tamara Ognjević, in her article "Gastronomic Heritage and UNESCO: In Search of a Definition", emphasizes the immense influence of the 2003 UNESCO Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage on encouraging and expanding the field of food studies, and on recognizing gastronomy as an integral part of intangible cultural heritage. Presenting various challenges related to the identification, evaluation, and sustainability of gastronomic heritage, the author proposes a new and more comprehensive definition.

Ilija Moric, in the text "New Trends, Skill Needs and Developing of Experiences in Contemporary Food Tourism: An Educational Perspective", highlights the necessity and importance of higher education and skills for the development of gastronomic tourism, as well as the importance of following positive trends and standards. The author identifies as key the requirement to meet visitor needs, create a unique experience, and ensure a complete and integrated service, all of which necessitate continuous education to raise awareness of the importance of sustainable food tourism development.

The ways in which museum practices can be revitalized through creative entrepreneurship is shown in Hristina Mikić's study "Creative Economy and Glass Museums: Practical Examples from the United States and the Balkans". The author analyzes the impact of the creative economy on museum interpretation of cultural heritage, specifically the revitalization of glassmaking and tableware production as a significant aspect of industrial heritage interpretation. Using concrete examples from three glass museums in the United States – Corning Museum of Glass, Tacoma Glass Museum, and Bergstrom–Mahler Museum of Glass – she illustrates how not only the creative potential of museums can be activated, but also their influence on local development.

\*

Parallel to the preparation of the third issue, *Contexts of Culture* was registered as a specialized non-commercial scientific publication in the media register of the Ministry of Culture and Media of Montenegro. With the goal of reaching a broader readership and increasing visibility, the website [www.kontekstikulture.me](http://www.kontekstikulture.me) and the social media platforms Facebook and Instagram now offer online access to all contents of the printed edition of the journal, as well as to other short expert texts written exclusively for digital publication.

*Stanka Janković Pivoljanin*

PAMĆENJE UKUSA  
THE MEMORY *of* TASTE



# POLJOPRIVREDA I PROIZVODNJA HRANE U UNUTRAŠNOSTI RIMSKE DALMACIJE

Amra Šaćić Beća<sup>1</sup>  
Univerzitet u Sarajevu  
Filozofski fakultet  
Sarajevo, Bosna i Hercegovina

*Sažetak:* Prirodni potencijal prostora koji su naseljavale ilirske zajednice uslovio je da uz stočarstvo poljoprivreda bude jedna od osnovnih privrednih grana u vrijeme samostalnosti autohtonih zajednica, kao i u kasnijem rimskom periodu. Poljoprivredne kulture koje su autohtoni stanovnici Ilirika uzgajali jesu dvozrna pšenica, ječam, proha, bob, leća, jabuka, kruška, drijenak, trnjinna, maslina, pir, proso, mrkva, divlja repa, vinova loza i lješnjak. Kada pišu o poljoprivredi prije uspostave rimske vlasti, grčki pisci se u svojim tekstovima uglavnom osvrću na poljoprivredne prilike u otočno-obalnom pojasu, te neposrednom zaleđu obalnog dijela Dalmacije. Plodnost zemljišta u tom dijelu Ilirika spominju, između ostalih, Hekatej, Pseudo-Skilaks, Teopomp, Pseudo-Aristotel i Strabon. Ipak, imajući u vidu da grčki pisci informacije preuzimaju iz sekundarnih izvora, treba krajnje oprezno pristupati analizi istih. Dolaskom Rimljana na prostor Ilirika dolazi do značajnog unapređenja poljoprivredne proizvodnje. U svoje nove ilirske provincije (Dalmaciju i Panoniju) Rimljani su donijeli nove tehnologije u obradi zemlje, novi način za uzgoj postojećih kultura, te nove poljoprivredne kulture. Tako su, između ostalog, na prostor Dalmacije donijeli ovas, buraniju, luk, peršun, kupus, repu, gljive, rogač, a od voćnih vrsta breskve, nar, šljive, višnje i narandže. Najviše podataka o rimskoj poljoprivredi ostavili su Katon Stariji, Varon, Kolumela i Plinije Stariji. Arheološki nalazi su najvažniji izvori za izučavanje poljoprivrede u unutrašnjosti Dalmacije.

*Ključne riječi:* Ilirik, provincija Dalmacija, *villa rustica*, religija, poljoprivredne kulture, *fundus*, *praedia*

<sup>1</sup> amra.sacic@ff.unsa.ba.

Prirodni potencijal prostora rimske provincije Dalmacije uslovio je da uz stočarstvo i rudarstvo poljoprivreda bude jedna od osnovnih privrednih grana. Uprkos tome, u djelima grčko-rimskih pisaca pojavljuju se samo fragmentarni podaci na osnovu kojih se može steći određena historijska slika o agronomiji rimske Dalmacije. U tom kontekstu puno su brojniji arheološki nalazi, a njihova interpretacija ostavlja više prostora za definisanje procesa vezanih za ovu granu privrede. Grčko-rimski narativni izvori primarno su fokusirani na otoke i jadransko priobalje, jer je to prostor na kome je interakcija autohtonog stanovništva s Grcima i Rimljanima bila višestruko intenzivnija u odnosu na unutrašnjost.

#### KRATKI OSVRT NA POLJOPRIVREDNU DJELATNOST U PREDRIMSKOM PERIODU

Najstariji podatak koji se odnosi na poljoprivredu prostora kasnije rimske provincije Dalmacije zabilježio je Hekatej iz Mileta, a sačuvan je u prepisu Stefana Bizantinca. Spomenuti logograf je u šestom stoljeću stare ere zabilježio da je zemlja Liburna izuzetno plodna (Steph. Byz. *Ethn.* 415). Taj podatak je vjerovatno nastao na osnovu iskustava grčkih kolonizatora koji su od Liburna kupovali poljoprivredne namirnice (Škegro 1999: 184–185). Dva stoljeća kasnije i Pseudo-Skilaks spominje plodnu unutrašnjost koja se može povezati s dolinom rijeke Neretve (grč. Naron): „U unutrašnjosti, nalazi se veliko jezero, koje se prostire od trgovačkog naselja sve do Autarijata, a to je jedan ilirski narod. Na jezeru je otok od jedne stotine i dvadeset stadija, koji je osobito pogodan za poljodjelatnost. Rijeka Naron teče dalje iz tog jezera. Od Narona do rijeke Arion je dan putovanja“ (Ps. Scyl. c. 24; prijevod Wilkes 2001: 110).

U nauci se ipak postavlja pitanje gdje bismo danas locirali jezero iz kojeg prema Pseudo-Skilaksu izvire rijeka Neretva, odnosno plodni otok koji se

nalazi na tom jezeru? Starija historiografija ovo jezero povezuje sa Skadarskim jezerom, pripisujući Pseudo-Skilaksu grešku da je rijeku Naron (Neretva) zamijenio s rijekom *Dilon* (Drim) (Suić 1953: 116–121; Papazoglu 1969: 74–75). Savremena pak historiografija odbacuje mogućnost da je grčki zemljopisac napravio tako krupnu grešku i zamijenio dvije velike rijeke Ilirije. Neretva je najveća rijeka jadranskog sliva i glavna komunikacijska veza s unutrašnjosti, te su je Grci zasigurno dobro poznavali. Pojam *veliko jezero* se po svemu sudeći odnosi na Hućovo blato (Šašel Kos 2005: 175–176; Šašel Kos 2013: 251–254). Naime, skorašnja sistematska arheološka istraživanja na tom području otkrila su ostatke grčkih amfora i drugog materijala koji je tu dospio riječnom plovidbom (Vasilj i Forić 2008: 45–78). Stoga se može zaključiti da su Grci vrlo rano upoznali plodnu dolinu Neretve. U rimsko doba tu su se nalazila poljoprivredna gazdinstva, od kojih je najpoznatije ono u Mogořjelu kod Čapljine.

Pod utjecajem grčke kulture na srednjodalmatinskim otocima i priobalju od trećeg stoljeća stare ere počinju se intenzivno uzgajati vinova loza i masline (Škegro 1999: 153, 179; Kirigin *et al.* 2005: 9–13). Tek u rimsko doba ove kulture počinju da se uzgajaju i u unutrašnjosti, primarno u dolini Neretve, gdje je klima bila pogodna za uzgoj tih kultura.

Arheobotaničke i arheozoološke analize koje su vršene u ripačkim sojenicama (okolina Bihaća) pokazuju da su se u predrimsko doba u unutrašnjosti uzgajali dvozrna pšenica, ječam, proha, bob, leća, jabuka, kruška, drienjak, trešnja, trnjina, loza i lješnjak. Također, pronađeni alat (motike, rala, kose, srpovi, kosijeri, oruđe za lov i ribolov, krampovi i sjekire) svjedoči o intenzivnoj poljoprivrednoj proizvodnji u razdoblju prije uspostave rimske vlasti (Busuladžić 2014: 50). O uzgoju pojedinih kultura u unutrašnjosti kod autohtonog stanovništva sporadične informacije se mogu također

naći u narativnim izvorima. Tako Polibije, kada opisuje vladavinu Gencija, posljednjeg vladara iz Agronove dinastije (181–168. godine p. n. e.) navodi da su se Delmati odmetnuli od kralja i naplaćivali pograničnim narodima svojevrсни porez u stoci i žitu: „Građani Ise su slali više puta poslanstva u Rim i žalili se da im Delmati pustoše zemlju i gradove Epetij i Tragurij koji su u savezu sa njima. Slično su glasile i žalbe Daorsa. Zato je senat uputio delegaciju pod vodstvom Gaja Fanija da ispita situaciju u Iliriji, a naročito zasnovanost optužbi protiv Delmata. Delmati su se pokoravali Pleuratu dok je ovaj bio živ, a kad je umro i naslijedio ga Gencije, odmetnuli su se od njega, počeli da ratuju sa pograničnim narodima, od kojih su im neki plaćali i foros u stoci i žitu. To je bio razlog upućivanja Fanija u Iliriju“ (Polib. 32. 9; prijevod M. Ricl). Iz spomenutog Polibijevog podatka može se zaključiti da je žito bilo izuzetno vrijedno i njegovo posjedovanje je nadomještavalo izostanak novca kod indigenih zajednica koje nisu imale razvijenu robno-novčanu trgovinu. Posebnu vrijednost žito je imalo za zajednice poput Delmata, na čijoj teritoriji zemlja nije bila pogodna za uzgoj žitarica. Međutim, to ni kom slučaju ne znači da Delmati koji su naseljavali prostor kraških polja u jugozapadnoj Bosni nisu uopće uzgajali žitarice. Premda je stočarstvo bila glavna grana njihove privrede, arheološka istraživanja su utvrdila da su Delmati uzgajali žito u ravninama ispod gradina. To potvrđuju pronađeni ručni žrvnjevi u predrimskim lokalitetima koji se povezuju sa spomenutom autohtonom zajednicom. Intenzivnija proizvodnja žita ipak započinje u rimskom periodu, kada prerada žita prelazi na viši nivo izgradnjom vodenica (Zaninović 1967: 93).

Nije isključena mogućnost da su Delmati u predrimskom periodu nastojali poboljšati kvalitetu svojeg zemljišta. Strabon navodi da su Delmati svakih osam godina dijelili zemljište (Strab. 7. 7. 5). Danas se općenito smatra da se ovaj podatak odnosi na preraspodjelu

djelu obradivog zemljišta, a ne pašnjaka (Čače 1994/1995: 122–123). Poznato je da ukoliko se određene kulture predugo uzgajaju na istom zemljištu, vremenom ono može izgubiti na kvaliteti. S druge strane, može se iznijeti i druga hipoteza u vezi sa Strabonovim podatkom o podjeli delmatskog zemljišta. Jedan od mogućih razloga može biti taj što su određene parcele osam godina koristili stočari i to je period kad se zemlja odmara od intenzivne zemljoradnje. Uz to, stoka značajno doprinosi plodnosti zemljišta, budući da njen izmet služi kao gojište (Šaćić Beća *et al.* 2021: 244–245). Pored žita u Delmati su još uzgajali divlju repu i mrkvu, kako to sugerira rimski filozof iz drugog stoljeća Posidonije (Posidon. *Athen.* 9.8 p. 369 CD). Istraživanja još nisu utvrdila da li su te kulture bile samonikle ili je posrijedi planski uzgoj (Sanader 2006: 162).

Autohtono stanovništvo je tradicionalno upotrebljavalo žrvanj, koji je funkcionisao tako da se žito stavljalo na površinu kamena, a onda se mrvilo s manjim ovalnim kamenom koji se nalazio iznad. Nema dokaza da su indigene zajednice prije rimske okupacije upotrebljavale mlinove koji su radili na principu životinjske snage. Hljeb i druga peciva zasigurno su imali važnu ulogu u prehrani u predrimskom periodu, jer su u mnogim ostacima kuća pronađene peći i ognjišta za pečenje hljeba. Zanimljivo to što se upotreba peke (zvonolike keramičke posude za pečenje), koja je i danas popularna u ovom dijelu Europe, može povezati s Ilirima. Da je riječ o predslavenskoj metodi pečenja potvrđuju nalazi prenosnih keramičkih peka (Imamović 1987: 34–35; Šaćić Beća *et al.* 2021: 244–245).

Delmati i drugi ilirski narodi iz unutrašnjosti Ilirika, koji nisu mogli lokalnom proizvodnjom zadovoljiti svoje potrebe za žitom, u predrimskom periodu morali su kupovati žitarice. Glavni posrednici u toj kupovini bili su ilirski Daorsi, koji su u Naroni uzimali žito i preprodavali ga svojim susjedima u unutrašnjosti. Ove tvrd-



nje su i arheološki potvrđene, jer su u njihovoj prijestolnici Daorsonu (Ošanići kod Stoca) pronađeni veliki pitosi (velika trbušasta keramička posuda), koji su služili za pohranjivanje žita (Skegro 1999: 188; Šačić Beća *et al.* 2021: 244–245). Nalazi karboniziranih žitarica potvrđuju koju su važnost ove kulture imale u ishrani ljudi i stoke u jadranskom zaleđu.

Uvoz žitarica je nesumnjivo bila važna grana privrede, što indirektno potvrđuje još jedan Strabonov navod. Opisujući Oktavijanov uspjeh protiv Japoda 35/34. godine p. n. e., Strabon ističe kako je „japodska zemlja siromašna i da taj narod najvećim dijelom živi od prosa“ (Strab. 7. 5. 4). U sjevernom dijelu Dalmacije gdje su živjeli Japodi glavno tovarište za uvoz žita bila je Senija (Senj), koja je bila ishodište najkraćeg kopnenog puta koji je u predrimskom, a kasnije i rimskom periodu povezivao priobalje sa japodskom unutrašnjosti (Glavičić 1992/1993: 96). U zamjenu za žitarice autohtono stanovništvo je vjerovatno davalo stočarske proizvode, budući da je ipak stočarstvo u unutrašnjosti bilo osnovna grana privrede.

#### AGRONOMIJA U RIMSKOM PERIODU

Konačnom uspostavom rimske vlasti na ovom prostoru, odnosno u periodu nakon Velikog ilirskog ustanka (6–9. godine), započinje svojevrsna poljoprivredna revolucija, pošto Rimljani počinju isušivati močvare i dio pašnjaka pretvaraju u poljoprivredna zemljišta. Također, s Rimljanima dolaze i nove tehnike obrade zemljišta, načina uzgoja različitih kultura, te se unapređuje proizvodnja određenih alata koji se koriste u obradi zemljišta (Thurmond 2006: 111). Nove kulture koje su Rimljani donijeli u unutrašnjost Dalmacije jesu ovas, buranija, luk, peršun, kupus, repa, gljive, a od voćnih vrsta breskve, nar, šljive, višnje, narandže, te masline i rogač (Busuladžić 2014: 50). Te su nove kulture značajno obogatile prehranu domaćeg

stanovništva, koja se uglavnom bazirala na hrani životinjskog porijekla.

O uzgoju poljoprivrednih kultura u provincijama određeni zaključci se mogu donijeti na osnovu podataka koje rimski pisci donose u općem kontekstu, pišući o poljoprivredi svoje domovine. Tako Plinije Stariji dijeli sve žitarice u dvije kategorije: žitarice kao što su ječam i pšenice, te mahunarke poput graha i slanutka. Pored toga, Plinije navodi da su Rimljani dijelili žitarice na proljetne (proso, leća, slanutak, pšenica) i jesenje (meka pšenica, ječam, mahune) (Plin. *HN* 18. 48–51). Iako se danas mahunarke ne ubrajaju u žitarice, Rimljani su ih ubrajali među njih zbog toga što se mahunarke, poput žitarica, stabiliziraju sušenjem. Uz to, Rimljani su ponekad pravili i hljeb od mahunarki (Thurmond 2006: 17). Uz pšenicu, najvažnija žitarica bilo je proso, od kojeg su se pravile ukusne kaše, a koristio se i za pravljenje piva (Plin. *HN* 21. 10) Iz kasnoantičkih izvora znamo da se pivo koje je pravilo domaće stanovništvo u ilirskim provincijama zvalo *sabaia*. Pravilo se od varenog ječma ili žita. To nije bilo jako alkoholno piće, budući da procenat alkohola nije prelazio 5 % (Milečević Bradač 1999: 69).

Rimljani su domaćem stanovništvu prenijeli tehniku pravljenja kvasca od prosa. Naime, od prosa se pravio svojevrsni kiseli hljeb koji se koristio kao baza za svakodnevno pečenje hljeba. Način pripreme je bio takav da bi se brašno od prosa namaklo u mošt (lat. *mustum* – iscijeđeni sok grožđa). Poslije toga bi se umijesilo i ostavilo da odstoji i fermentira. Plinije je tvrdio kako bi tijesto napravljeno na ovakav način ostalo svježije kroz čitavu godinu (Plin. *HN* 18. 102–104; Ožanić Roguljić 2019: 32). Velike količine prosa nađene su na jednom od arheoloških lokaliteta iz drugog stoljeća na prostoru Like (Lički Ribnik) (Ožanić Roguljić 2019: 32). Budući da je to prostor koji se povezuje s predrimskom teritorijom Japoda, ovdje se jasno prepoznaje kontinuitet proizvodnje prosa iz predrimskog u antički peri-

od. Zanimljivo je da na spomenutom lokalitetu nisu pronađeni tragovi drugih žitarica, što svakako odgovara ranije spomenutom Strabonovom svjedočenju o siromašnoj japodskoj zemlji u kojoj narod jede samo proso.

Pored Plinija Starijeg, najviše podataka o rimskoj poljoprivredi ostavili su Katon Stariji, u svom priručniku *De Agri Cultura*, objavljenom oko 180. godine stare ere, Varon u djelu *Res Rusticae*, objavljenom 35. godine stare ere i Kolumela u svojoj knjizi *De Re Rustica*, objavljenoj između 35. i 45. godine naše ere. Sva trojica su bili bogati zemljoposjednici. U svim navedenim djelima mogu se naći podaci koji impliciraju određene analogije u proizvodnji poljoprivrednih kultura i u provincijama u koje je spadao Ilirik, a kasnije Dalmacija. Treba imati u vidu da svi spomenuti autori poljoprivredu posmatraju iz perspektive mediteranske civilizacije, pa stoga na prvo mjesto stavljaju uzgoj vinove loze i maslina, tipičnih mediteranskih biljaka, nasuprot poljoprivredi i ratarstvu – granama agronomije koje su bile zastupljene u unutrašnjosti.

Uzgoj vinove loze i maslina u unutrašnjosti može se najbolje pratiti u zaleđu Narone u periodu od prvog do petog stoljeća. Vino i masline su se proizvodili na širem području oko današnje Čapljine, Čitluka i Ljubuškog (Škegro 2006: 166). Jedan arheološki nalaz posebno se ističe kao dokaz proizvodnje vina i maslinovog ulja na prostoru današnje Hercegovine, odnosno unutrašnjosti rimske Dalmacije. U pitanju je *torkular* (presa za cijedenje plodova). Ovi predmeti su pronađeni u ostacima rimskih poljoprivrednih gazdinstava (*villae rusticae*) u Mogorjelu i Višićima kod Čapljine, Brotnju kod Čitluka i Bihovu kod Trebinja (Čremošnik 1965: 168; Bojanovski 1969: 27, 36–37; Paškvalin 1976: 291; Busuladžić 2011: 85).

Proizvodnja vina bi se mogla povezati i s poštovanjem kulta boga Libera – božanstvom koje se poistovjećuje s grčkim Dionisom, bogom vina i plo-

dnosti. U okolini Ljubuškog su pronađena tri votivna spomenika posvećena ovom božanstvu (*CIL* 03, 01790 = *CIL* 03, 06362 = *CIL* 03, 08484 = *CIL* 03, 01790 add. p. 2321, 121 = EDH 050262 = EDCS-26600663 = lupa 24182; *CIL* 03, 01789 = *CIL* 03, 06363 = *CIL* 03, 08485 = *AE* 1999, 1221 = EDH 050265 = EDCS-26600661 = lupa 24363; Dodig 2014: 142). Na osnovu analize teksta uklesanih na dva od spomenuta tri spomenika spominje se hram boga Libera, čiji ostaci još nisu otkriveni. Treba napomenuti da postoje teze u nauci da se kult Libera na prostoru Ljubuškog možda treba povezati s vojskom, jer se na Humcu kod Ljubuškog nalazi najveći rimski vojni logor u unutrašnjosti Dalmacije. Naime, u dunavskim legijama Liber je smatran božanstvom vojske i zajedno s boginjom Liberom često je bio poštovan među vojnim božanstvima u Panoniji i Daciji, a vojnički karakter kulta moguće da je prenesen i u Dalmaciju (Marić 2021: 179). Ipak, općenito se smatra da su poštovaoci ovog kulta u području donje Neretve dolazili iz različitih društvenih slojeva, poput trgovca vinom, lokalnih elita, vlasnika poljoprivrednih imanja, kao i ljudi skromnijega društvena statusa koji su živjeli od uzgoja vinove loze kao radnici na imanjima (Gabričević 1987: 152; Dodig 2014: 144). Prisustvo Liberovog kulta potvrđeno je na prostoru Duvanjskog, Glamočkog i Livanjskog polja, odnosno prostora koji se smatra središtem delmatskog teritorija, te na prostoru Bihaća, Zenice, Rogatice, Briševa itd. (Imamović 1977: 160–164; Marić 2021: 178–182). U nauci postoje teze da se iza Liberovog kulta na prostoru koji se povezuje s peregrinskom *civitas* Delmata zapravo krije neko domaće božanstvo (Paškvalin 1986: 68–69; Dodig 2014: 144; Marić 2021: 181–182). Budući da su se Delmati dostarano, preko grčkih kolonija, Tragurija i Epetija, koje su graničile sa njihovom teritorijom, mogli upoznat i s vinogradarstvom, nije nemoguće da je kroz proces *interpretatio Romana* njihovo epihorsko božanstvo plodnosti i vina izjednačeno s rimskim bogom Liberom.



U domaće agrarne kultove može se ubrojati kult Silvana Mesora. Pojava Silvanovih votivnih spomenika s epitetom *Messor* je izuzetno važno za izučavanje poljoprivrede u unutrašnjosti Dalmacije. Taj epitet se može prevesti kao *žetelac*. Silvanovi spomenici s ovim epitetom pronađeni su također na teritoriju koje je u ranom carstvu naseljavala *peregrinska civitas* Delmata (antički Rider, Danilo u zaleđu Šibenika i Bosansko Grahovo) (*ILJug I*, 175 = EDH 033166 = EDCS-1000027; *CIL* 03, 0986 = *CIL* 03, 14970 = *ILJug I*, 176 = EDH 033169; *CIL* 03, 14970 = EDH 033939 = EDCS-30301376). Naime, epitet *Messor* ukazuje na to da se privreda na njihovom području uveliko temeljila, uz stočarstvo, koje inače personalizira Silvan, i na poljoprivrednoj proizvodnji (Rendić-Miočević 1989: 482). Pored epiteta *Messor*, na nekoliko Silvanovih spomenika iz Trilja, Nina i Danila u Hrvatskoj se pojavljuje srp kao ikonografski element koji simbolizira agrarni karakter njegovog kulta u unutrašnjosti provincije (Perinić 2016: 19). Novija istraživanja pokazuju da Silvana Mesora ne treba posmatrati odvojeno od Silvanovog kulta ako se ima u vidu činjenica da poljoprivredna berba mora podrazumijevati prethodnu pripremu zemljišta, što uključuje krčenje šume, gdje je potrebno (Perinić 2016: 26). Ranije teze da je *Messor* autohtono delmatsko božanstvo poljoprivrede u savremenoj nauci nisu prihvaćene. Kao i u drugim dijelovima Carstva, Silvanov kult je prolazio kroz određene transformacije koje su bile uslovljene socijalnim, kulturološkim i ekonomskim faktorima. U slučaju spomenika na kojima Silvan ima epitet *Messor* očigledna je prilagodba njegovog kulta duhovnim potrebama poljoprivrednika.

Nakon konačne uspostave vlasti u Iliriku, Rimljani su izvršili konfiskaciju najplodnije zemlje od domaćeg stanovništva. Može se pretpostaviti da je jedan dio tog zemljišta domaćem stanovništvu davan na korištenje uz određene rimske uslove, koji su uglavnom bili povezani s poreznom po-

litikom. Ostatak zemljišta su Rimljani iskoristili da nasele svoje veterane i kolona. Manji dio obradivog zemljišta bili su carski posjedi (*fundusi, praedia*). Na njima su se proizvodile velike količine žitarica potrebnih za prehranu radne snage angažirane u drugim privrednim granama, te vojske. Domaće stanovništvo bilo je uglavnom angažirano kao jeftina radna snaga (Šaćić *et al.* 2021: 247–248).

Ključnu ulogu u poljoprivrednom razvoju unutrašnjosti Dalmacije imale su rustične vile (*villa rustica*). Ta seoska imanja u unutrašnjosti predstavljaju najčešće skup objekata (od koliba koje su građene od trošnog materijala do utvrđenih vila iz razdoblja kasne antike) u kojima je proizvodni segment preovladavajući (Busuladžić 2011: 23–25). Zahvaljujući Vitruviju, mi danas znamo koji su bili standardi koje je morala zadovoljavati jedna *villa rustica*, odnosno kako bi npr. trebalo da izgledaju podrumi, žitnice, smočnice i drugi prateći objekti za proizvodnju (Vitruv. 6. 6. 5). Katon opisuje različita oruđa koja treba da ima jedno idealno seosko imanje (Cato *Agr.* 14. 2). Taj rimski zemljoposjednik jasno je definisao šta je npr. uloga upravitelja imanja vilika (*villicus*) i upraviteljeve žene (*villica*) (Cato *Agr.* 2. 4). Na osnovu sačuvanih epigrafskih spomenika utvrđeno je da su i seoska imanja i u unutrašnjosti Dalmacije bila povjerena na upravu vilicima. Upravitelj na seoskim imanjima unutrašnjosti javlja se npr. na jednom međašnom spomeniku iz Kosjereva kod Bileće (*ILJug* 0647 = EDH – 033908 = EDCS10000662). Spomenuti natpis je pronađen u blizini jedne od najvećih rimskih vila u unutrašnjosti, čiji su ostaci otkriveni u Paniku kod Bileće (Čremošnik 1974: 130; Bojanovski 1988: 84). Posao vilika je bio izuzetno složen, pošto je bio zadužen da vodi računa o svim segmentima funkcionisanja imanja, uključujući nabavku alata za poljoprivredu i kontrolu žetve. Vilici su dolazili iz robovskog staleža, a njihove partnerice, koje spominje Katon (*villica*), birao je vlasnik imanja (*possessor*) (Marić 2014: 137–

138). Inače, Katon je bio pristalica intenzivne poljoprivrede i tako je precizirao da jedno seosko imanje od 60 hektara treba da posjeduje troja kola, šest rala, jednu drljaču, osam teških ašova, osam velikih dvozubih motika, četiri ašova, pet lopata, dvoje grablje, osam kosa, šest srpova, pet kosijera, tri sjekire, tri klina, tri zaprege za volove, konjsku opremu za šest konja (Cato Agr. 1. 52).

Važna novina koju su Rimljani donijeli na prostor Dalmacije bila je upotreba đubriva, što je značajno povećalo plodnost zemljišta, posebno u unutrašnjosti, gdje je zemlja bila dosta loše kvalitete. Dolaskom Rimljana đubre se skupljalo sistemski, te raznosilo po površinama koje su predviđene za sjetvu, odnosno sadnju. Jedna od metoda je bila ta da su se polja palila, a pepeo onda raznosio po njima. To je bio proces koji je prethodio oranju, koje se vršilo dva puta godišnje. Najprije se zemlja oralu u proljeće, a drugi put u jesen. Proljetno oranje je bilo duboko i ono je bilo važnije, dok je jesensko rađeno s ciljem da se teren iznivelira i usitni grumenje za proljetnu sjetvu. Drugo oranje vršeno je obično u septembru (Busuladžić 2014: 53). Kao i danas, oranje je bilo jedna od najvažnijih faza u poljoprivrednim radovima, jer se na taj način moglo zaštititi sjeme od štetočina, te omogućiti bolje klijanje, kao i spriječiti smrzavanje ploda.

Na osnovu arheoloških istraživanja može se steći slika o alatu koji je korišten u poljoprivredi u rimsko doba u unutrašnjosti Dalmacije. Tako su u rimsko doba na ovim prostorima korišteni ašovi koji su se dijelili na dvije vrste. Oni koji su korišteni za duboko kopanje zvali su se *bipalium*, a oni za okopavanje *scudicia* (Busuladžić 2011: 80). Kao i u savremenoj poljoprivredi, izuzetno važna alatka bila je lopata (*rutrum*), koja je mogla imati različit oblik, uslovljen kvalitetom zemljišta i svrhom upotrebe. U masovnoj upotrebi na poljoprivrednim imanjima bio je predmet koji se nazivao *sarculum*, *ligo* ili *marra*, odnosno budak. Taj

predmet je imao višestruku upotrebnu funkciju. Korišten je za pravljenje brazdi, usitnjavanje zemlje, uklanjanje businja, čak je ponekad mijenjao ralo i plug. Arheolozi su definisali čak pet različitih tipova ovog oruđa koji su korišteni u unutrašnjosti Dalmacije. Na prostorima gdje je zemlja bila lakša za obradu, manje je korišten budak, a više motika. Svrha korištenja ovog predmeta nije se razlikovala puno od današnje. Naime, motika je korištena za okopavanje, prekrivanje sjemena zemljom, kopanje kanala za navodnjavanje i slično. Postojalo je više vrsta motika koje su se razlikovale po obliku sječiva. *Sarculum* je latinski naziv za krapu, odnosno pijuk. Riječ je o oruđu koje je također imalo važnu ulogu u obradi zemlje, jer je zbog svog oblika bilo vrlo praktično za široku upotrebu. Tu alatku karakterišu dva duga uska kraka s obje strane ušice i najčešće je krampa korištena u poljoprivredi za okopavanje i razbijanje grumnja. Primjerci ove alatke u unutrašnjosti Dalmacije pronađeni su na prostoru srednje Bosne i jugozapadne Hercegovine (Popović 1988: 33–39; Thurmond 2006: 28; Busuladžić 2011: 79–82).

Svakako, neizostavna alatka u poljoprivredi rimskog razdoblja bio je plug, koji se sastojao od tri dijela: rala, crtala i gredelnice – lanaca za povezivanje grede s kolicima. U unutrašnjosti Dalmacije otkriveno je više nalaza spomenutih djelova pluga. Prije dolaska Rimljana stanovništvo koje je živjelo istočno od rijeke Drine koristilo je keltska rala, a u rimskom periodu taj željezni dio pluga je značajno unaprijeđen. Važno je napomenuti da su u većini ostataka rimskih vila na prostoru današnje Bosne i Hercegovine pronađeni oni koji se razlikuju po svom obliku i dimenzijama. Drugi važan dio pluga bilo je crtalo ili *cultter*, čija je izrada usavršena također u rimskom periodu. To je sječivo u obliku noža koje je sjeklo tlo vertikalno ispod raonika, čime je olakšavalo proces oranja tvrde zemlje. Raonik se čistio predmetom koji se zvao *rallum* (otikač). To su bile male lopate koje

su imale sječiva ovalnog ili lepeza-stog oblika. Da je i ovaj predmet bio jako zastupljen u poljoprivredi rimskih provincija u jugoistočnoj Europi potvrđuju nalazi iz Bosne i Hercegovine, Hrvatske i s Kosova (Busuladžić 2014: 59–67).

Srp koji se kao simbol poljoprivrede pojavljuje u ikonografskoj predstavi Silvana Mesora očito je bio predmet od velike važnosti u poljoprivrednoj djelatnosti. Potvrđuju to monogobrojni arheološki nalazi (*falx messoria*, *falx stramentaria*). Premda njegova upotreba datira iz prahistorije, Rimljani su usavršili ovo oruđe koje se primarno koristilo za žetvu žitarica. Radi lakšeg manevrisanja, oni su ujednačili prednji i zadnji dio srpa. Proces žetve žita je izgledao tako da se žitarica držala lijevom rukom, a desnom sijeklo pokretom prema sebi. Pored srpa, za žetvu žitarica korištena je i kosa (*falx faenaria*). Do drugog stoljeća kose su imale kratku dršku i bile prilagođene korištenju samo s jednom rukom. U razdoblju između drugog i trećeg stoljeća počinju se masovno koristiti kose s dugom drškom. Za krčenje korova i nepoželjnog rastinja na poljoprivrednim imanjima korišten je kosijer, koji se zajedno sa srpom i kosom ubraja u skupinu oruđa koju su Rimljani nazivali *falces*. Ovaj predmet je imao zaista širok spektar upotrebe. Njime se potresivala vinova loza i brali su se plodovi. Svojim izgledom malo je podsjećao na srp, ali za razliku od srpa nije imao šiljast oblik već široke oštrice (Busuladžić 2011: 83–84; Busuladžić 2014: 73–78).

Pored obične motike, u poljoprivrednim radovima u unutrašnjosti Dalmacije korištene su i dvozube motike koje su imale čekić na jednoj strani. Ove motike su zbog svog oblika bile prilagođene za čišćenje tvrdog kamenog tla, što je posebno bilo važno u procesu sadnje vinove loze. Kada je riječ o poljoprivrednim alatima, svakako treba spomenuti i grablje (*rastrum*). One su služile za površinsko, plitko oranje zemljišta. Također, korištene su za uklanjanje sitnog busenja

i kamenja (Popović 1988: 47–48; Busuladžić 2014: 79–80). U vezi s poljoprivrednim alatom treba istaći da je uglavnom sačuvan djelimično, budući da su djelovi koji su napravljeni od drveta uslijed klimatskih i drugih okolnosti uništeni.

Sudeći prema epigrafskim spomenicima, poljoprivredna djelatnost u unutrašnjosti Dalmacije nije se temeljila na robovskoj radnoj snazi. Naime, u unutrašnjosti je pronađeno svega nekoliko epigrafskih spomenika na kojima se spominju robovi (Marić 2014: 136–145). Stoga se može pretpostaviti da je na imanjima radilo slobodno stanovništvo koje je bilo domaćeg porijekla.

Na kraju, treba podvući da su arheološki nalazi jedini sačuvani izvori poljoprivredne djelatnosti u unutrašnjosti, budući da narativni izvori o tome uopće ne govore. Teško je procijeniti koliko uspješno danas mi možemo odgovoriti na neka od važnih pitanja koja se odnose na poljoprivredu jadranskog zaleđa. Paralele koje pravimo s rimskom agronomijom drugih provincija nisu zasigurno najsretnije rješenje, jer poljoprivreda ovisi od klimatskih i drugih faktora koji se značajno razlikuju od područja do područja. Također, u istraživanju ove teme moramo izbjegavati komparaciju sa savremenim dobom, jer je rimski poljoprivredni sistem bio jedinstven. Primjetno je i to da zbog nedostatka izvora ova problematika nije adekvatno zastupljena u savremenoj literaturi. Može se zaključiti da je unutrašnjost rimske Dalmacije predstavljala mikroregiju koja je morala imati vlastita pravila poljoprivrednog razvoja, koja su diktirali u prvom redu prirodni, a potom i socijalni uslovi.

## BIBLIOGRAFIJA

### *Skraćenice*

CIL 03: *Corpus Inscriptionum Latinarum III* (ed. Th. Mommsen). Berlin 1873: Supplementa 1889–1902.



EDH: *Epigraphische Datenbank Heidelberg*. Heidelberger Akademie der Wissenschaften. <http://edh-www.adw.uni-heidelberg.de/home?&lang=de> (pristupljeno 3. 12. 2024).

EDSC: *Epigraphik Datenbank Clauss / Slaby*. Frankfurt. [http://db.edcs.eu/epigr/epi\\_de.php](http://db.edcs.eu/epigr/epi_de.php) (pristupljeno 29. 11. 2024).

ILJug: *Inscriptiones Latinae quae in Iugoslavia inter annos MCMXL e MCMLX repertae et editae sunt* (ed. Anna et Jaro Sašel), *Situla* 5, 1963: 1–451; *Inscriptiones Latinae quae in Iugoslavia inter annos MCMLX e MCMLXX repertae et editae sunt* (eds Anna et Jaro Sašel), *Situla* 19, 1978: 452–1222; *Inscriptiones Latinae quae in Iugoslavia inter annos MCMII et MCMXL repertae et editae sunt* (eds Anna et Jaro Sašel), *Situla* 25, 1986: 1223–3128.

LUPA: *UBI ERAT LUPA – Roman Stone Monuments*. Friederike und Ortolf Harl, Bilddatenbank zu antiken Steindenkmälern. <http://lupa.at> (pristupljeno 3. 1. 2025).

#### Narationi izvori

Cato the Elder. 1934. *De Agricultura* (eds William Hooper and Harrison Boyd Ash). Cambridge (Mass.): Harvard University Press.

Plinije Stariji. 2004. *Zemljopis starog svijeta* (ur. Uroš Pasini). Split: Književni krug.

Plinius Secundus (C.). 1988. *Naturalis historia* III/IV (eds Gerhard Winkler & Roderich König). München: Zürich: Artemis Verlag.

Polibije. 1998. *Istorije* (ur. Marijana Ricl). Novi Sad: Matica srpska.

Poseidonius. 1923–1959. *Fragmente der Griechischen Historiker* (ed. Felix Jacoby). Leiden: Brill.

Pseudo-Scylax. 1989. *Pseudo-Scylax's Periplus: Text, Translation, and Comme-*

*ntary* (ed. Lionel Casson). New Jersey: Princeton University Press.

Strabo. 1954. *The Geography of Strabo* (ed. Horace Leonard Jones). Cambridge (Mass.): Harvard University Press.

Stephani Byzantii. 2009. *Ethnicorum quae supersunt* (ed. August Meineke). Montana: Kessinger Publishing.

Vitruvius. 1931. *On Architecture* (ed. Frank Granger). Cambridge (Mass.): Harvard University Press.

#### Literatura

Bojanovski, Ivo. 1969. „Antička uljara na Mogorjelu i rekonstrukcija njenog torkulara“. *Naše starine* 12: 27–54.

Bojanovski, Ivo. 1988. *Bosna i Hercegovina u antičko doba*. Sarajevo: Centar za balkanološka ispitivanja Akademije nauka i umjetnosti Bosne i Hercegovine.

Busuadžić, Adnan. 2011. *Rimske vile u Bosni i Hercegovini / Roman Villas in Bosnia and Herzegovina*. Sarajevo: Zemaljski muzej Bosne i Hercegovine.

Busuadžić, Adnan. 2014. *Antički željezni alat i oprema sa prostora Bosne i Hercegovine / Iron Tools and Implements of the Roman Period in Bosnia and Herzegovina*. Sarajevo: Zemaljski muzej Bosne i Hercegovine.

Čače, Slobodan. 1994–1995. „Dalmatica Straboniana (Strabon, Geogr. 7. 5. 5)“. *Diadora* 16–17: 101–133.

Čremošnik, Irma. 1946. „Rimska vila u Višićima“. *Glasnik Zemaljskog muzeja Bosne i Hercegovine* 20: 147–260.

Čremošnik, Irma. 1974. „Rimsko naselje na Paniku kod Bileće“. *Glasnik Zemaljskog muzeja Bosne i Hercegovine* 29: 41–164.

Dodig, Radoslav. 2014. „Kult boga Libera na području Ljubuškoga“. *Cleuna* I (1): 139–148.

- Gabričević, Branimir. 1987. *Studije i članci o religijama i kultovima antičkog svijeta*. Split: Književni krug.
- Glavičić, Miroslav. 1992/1993. „Prilozi proučavanju poleogeneze i urbanističkog razvoja Senije“. *Radovi Filozofskog fakulteta u Zadru* 19: 79–104.
- Imamović, Enver. 1977. *Antički kulturni i votivni spomenici na području Bosne i Hercegovine*. Sarajevo: „Veselin Masleša“.
- Imamović, Enver. 1987. „Osvrt na stočarstvo predantičkog i antičkog doba na području rimske provincije Dalmacije“. *Acta historico-oeconomica Iugoslaviae* 14: 21–44.
- Kirigin, Branko, Katunarić, Tea i Lucijana Šešelj. 2005. „Amfore i fina keramika (od 4. do 1. st. pr. Kr.) iz srednje Dalmacije: preliminarni ekonomski i socijalni pokazatelji“. *Vjesnik za arheologiju i povijest dalmatinsku* 98: 7–21.
- Marić, Almir. 2014. „Servile caput. Prilog proučavanju ropstva u unutrašnjosti provincije Dalmacije“. *Godišnjak / Jahrbuch Centra za balkanološka ispitivanja Akademije nauka i umjetnosti BiH* 43: 135–148.
- Marić, Almir. 2021. „Tragovi rimskih hramova u Bosni i Hercegovini“. *Godišnjak Udruženja BATHINVS Acta Illyrica* 5: 171–192.
- Miličević Bradač, Marina. 1999. „Bromos ou Bromios: Bromo, a ne Bromije (Anth. Pal. 9. 368)“. *Opvscola archaeologica* 23–24: 65–76.
- Ožanić Roguljić, Ivana. 2019. „Crtice o prehrani u rimsko doba na prostoru Like“. *MemorabiLika: časopis za povijest, kulturu i geografiju Like (jezik, običaji, krajolik i arhivsko gradivo)* 2: 31–37.
- Papazoglu, Fanaula. 1969. *Srednjobalkanska plemena u predrimsko doba*. Sarajevo: Centar za balkanološka ispitivanja Akademije nauka i umjetnosti Bosne i Hercegovine.
- Paškvalin, Veljko. 1976. „Antički tor-  
kular u Bihovu kod Trebinja“. *Glasnik Zemaljskog muzeja Bosne i Hercegovine* 29: 283–293.
- Paškvalin, Veljko. 1986. „Dva reljefa s prikazom boga Libera iz jugozapadne Bosne“. *Glasnik Zemaljskog muzeja Bosne i Hercegovine* 40/41: 61–70.
- Perinić, Ljubica. 2016. *The nature and origin of Silvanus' cult in Roman provinces of Dalmatia and Pannonia*. Oxford: Archaeopress.
- Popović, Ivana. 1988. *Antičko oruđe od gvožđa u Srbiji*. Beograd: Narodni muzej.
- Rendić-Miočević, Duje. 1989. *Iliri i antički svijet: ilirološke studije: povijest – arheologija – umjetnost – numizmatika – onomastika*. Split: Književni krug.
- Sanader, Mirjana. 2006. „O antičkoj provincijalnoj arheologiji u Hrvatskoj, s naglaskom na gospodarstvu“. *Opvscola archaeologica* 30: 143–182.
- Suić, Mate. 1953. „Gdje se nalazilo jezero iz 24. poglavlja Pseudo Skilakovog Peripla“. *Glasnik Zemaljskog muzeja Bosne i Hercegovine* 8: 111–129.
- Šaćić Beća, Amra, Mesihović, Salmedin i Edin Veletovac. 2021. *Magični svijet Ilira: historija zaboravljene civilizacije*. Sarajevo: Mladinska knjiga.
- Šašel Kos, Marjeta. 2013. „The 'great lake' and the Autariatai in Pseudo-Skylax“. *Les Mélanges de l'École française de Rome – Antiquité* 125: 247–257.
- Škegro, Ante. 1999. *Gospodarstvo rimske provincije Dalmacije*. Zagreb: Hrvatski studiji Sveučilišta u Zagrebu.
- Škegro, Ante. 2006. „The economy of Roman Dalmatia“. In: Davison, David, Gaffney, Vince & Emilio Marin (eds). *Dalmatia: Research in the Roman Province 1970–2001. Papers in Honour of J. J. Wilkes*. Oxford: Archaeopress. Publishers of British Archaeological Reports, 149–173.

- Thurmond, David L. 2006. *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter (Technology and Change in History)*. Leiden: Brill.
- Vasilj, Snežana i Meslisa Forić. 2008. „Istraživanje grobne humke na lokalitetu Desilo“. *Godišnjak / Jahrbuch Centra za balkanološka ispitivanja Akademije nauka i umjetnosti BiH* 35: 45–78.
- Wilkes, Johan J. 2001. *Iliri*. Split: Laus.
- Zaninović, Marin. 1965. „Ilirsko pleme Delmati“. *Godišnjak / Jahrbuch Centra za balkanološka ispitivanja Akademije nauka i umjetnosti BiH* 3: 5–102.

## AGRICULTURE AND FOOD PRODUCTION IN INTERIOR ROMAN DALMATIA

*Abstract:* The natural potential of the territory inhabited by the Illyrians ensured that, alongside animal husbandry, agriculture was one of the main economic activities both during the period of indigenous independence and later under Roman rule. The agricultural crops cultivated by the indigenous inhabitants of Illyricum included emmer wheat, barley, cornmeal, peas, lentils, apples, pears, dogwood, blackthorn, olives, spelt, millet, carrots, wild beet, vines, and hazelnuts. Greek authors who described pre-Roman agriculture primarily focused on the islands, coastal areas, and the immediate hinterland of Dalmatia. The fertility of this part of Illyricum was mentioned by writers such as Hecataeus, Pseudo-Scylax, Theopompus, Pseudo-Aristotle, and Strabo. However, caution is needed when analyzing these sources, as they often relied on secondary information. With the arrival of the Romans in Illyricum, agricultural production improved significantly. The Romans introduced new land cultivation techniques to their Illyrian provinces (Dalmatia and Pannonia), enhancing the cultivation of existing crops and introducing new ones. In Dalmatia, they introduced oats, string beans, onions, parsley, cabbage, beet, mushrooms, carob, peaches, pomegranates, plums, cherries, and oranges. The leaders of agricultural advancement in Dalmatia were imperial estates (*fundus, praedia*), Roman rural farms, and *villae rusticae*. These estates produced large quantities of wheat to sustain the workforce engaged in various economic activities and to supply the military. The indigenous population primarily worked as a source of cheap labor.

*Keywords:* Illyricum, province of Dalmatia, archaeological finds, *villa rustica*, region, agricultural crops, *fundus, praedia*



# REFORMA SEĆANJA

Milena Jokanović<sup>1</sup>  
Univerzitet u Beogradu  
Filozofski fakultet  
Beograd, Srbija

*Šta je ljudski mozak do prirodan i moćan palimpsest? [...] Većite naslage ideja, slika, osećanja pale su na tvoj mozak nežno kao svetlost. Sve što dolazi kao da zatrpava ono što mu je prethodilo. A ipak, u stvarnosti ništa nije zatrvono.*

Tomas de Kvinsi, 1845.

**Sažetak:** Kao svojevrsan oblik nematerijalnog kulturnog nasleđa hrana je direktno vezana za svakodnevicu, tradiciju i običaje, načine obeležavanja proslava, te samim tim i za sećanja pojedinaca. Tako, danas tumačena kao kulturno nasleđe Srbije, česta na slavskoj trpezi, *reform torta*, odnosno *reforma*, čiji je karakteristični način pripreme fila na pari čini svojstvenom ovdašnjoj kuhinji, istovremeno je inicijalna kapisla za podsećanje na jugoslovensko iskustvo. Naime, nekada jugoslovenske domaćice, osvrćući se na ime ove torte, ukazuju na to da je prvu napravila jedna partizanka u čast reformi posle Drugog svetskog rata koje su obeležile čitavu jednu epohu. Stoga se ova torta morala naći na trpezi svake godine na proslavama Dana Jugoslovenske narodne armije. Prelistavajući periodiku, ipak recepte za *reform tortu* nalazimo još u tridesetim godinama prošlog veka, kada je ona bila deo drugačijeg kulturnog identiteta na ovim prostorima. Analizom zapisa, individualnih uspomena i varijanti tumačenja imena ove torte, te prilika za koje se ista priprema(la), u radu ćemo se baviti pojmovima varljivosti sećanja, odnosa između individualnog, kolektivnog, kulturnog i političkog sećanja, te pitanjima upotrebe i preoznačavanja kulturnog nasleđa u skladu s promenama vrednosnih sistema i društvenih i ideoloških okvira.

**Ključne reči:** reforma, reform torta, nematerijalno kulturno nasleđe, identitet, sećanje, društveni oblici pamćenja

<sup>1</sup> milena.jokanovic@f.bg.ac.rs.



Pišući o metaforici sećanja, teoretičarka u oblasti kulture sećanja Aleida Asman (Aleida Assmann) služi se i metaforom palimpsesta, odnosno pergamenta s kojeg je prethodni zapis strugan, brisan kako bi ista podloga mogla ponovo biti korišćena za pisanje. Pomoću hemijskih supstanci je ipak moguće regenerisati prethodne slojeve ispisa na pergamentu i pročitati ih. Kako Asman navodi, osvrćući se na ideje engleskog pisca iz XIX veka Tomasa de Kvinsija (Thomas de Quincey) i njegov esej: „Palimpsest ljudskog mozga“ – njega fascinira mogućnost da se izgubljeno povрати, „mogućnost ponovnog oživljavanja onoga što je tako dugo dremalo u prašini [...] Sećanje za njega ne proizilazi iz čina volje, niti je ono tehnika koja se može naučiti: ono dolazi nezvano pod posebnim okolnostima“ (Asman 2011: 125). U daljem tekstu, predstavljajući proces otkrivanja slojeva ličnih sećanja ili pak slažući fragmente svojih sećanja sloj po sloj, poput redova torte, preispitivaću odnose između individualnih sećanja i spoljašnjih okvira, odnosno prostorno-vremenskih okolnosti koje utiču na njihovo (pre)oblikovanje.<sup>2</sup> Polazeći od teorijskih uvida u oblasti kultura sećanja, na odabranom primeru ću analizirati pojmove individualnog i kolektivnog, kao i kulturnog i političkog sećanja.

Svakako, prva ravan u kojoj se konstituiše ljudsko pamćenje jeste biološka ravan. Osnovna pretpostavka pamćenja i sećanja je organizam s mozgom i centralnim nervnim sistemom. Najveći deo informacija koje dobijamo iz spoljašnjeg sveta se pohranjuje u kori velikog mozga. Moždana kora je najveće mesto neuronske integracije u centralnom nervnom sistemu i ima ključnu ulogu u temeljnim ljudskim karakteristikama kao što su pažnja, pamćenje, mišljenje, jezik i svest. Ipak,

<sup>2</sup> S obzirom na studiju slučaja koja se odnosi na autorkino lično sećanje i nasleđe, ovaj rad pisan je u prvom licu, a segmenti teksta koji se odnose na lična sećanja kao inicijalne kapisle za dalju teorijsku analizu odvojeni su podnaslovima i grafički (*italik*).

ta neuronska baza nije nikakav autonomni sistem, nego su joj, da bi mogla da se održi i razvija, potrebna polja interakcije. Stoga, dva interakcijska polja konstantno hrane i stabilizuju biološko pamćenje i mozak uopšte: jedno je socijalna interakcija i komunikacija, drugo je kulturna interakcija pomoću znakova, odnosno slika i medija odnosno mesta. Posledično, postavlja se pitanje kako pojedinac oživljava slojeve individualnih sećanja u odnosu na društvene okvire pamćenja? Kada i kako se fragmenti naših života pohranjeni u kori velikog mozga aktiviraju prilagođavajući se prostoru i vremenu života pojedinca?

#### PRVA KORA SEĆANJA: „MILENA, A KOJU SLAVU TVOJA PORODICA SLAVI?“

Sećanja na svoje detinjstvo i predškolski uzrast vezujem za prostor porodične, tada bakine i dekiine kuće u naselju u blizini današnjeg stadiona „Partizan“ u Beogradu. Provodeći vreme tamo tokom čitave radne nedelje dok stariji brat i sestra idu u školu, a roditelji rade, svakog decembra prisustvovala sam pripremama proslave na kojoj je neizostavna bila i *reform torta*.

*Dvadeset jaja. Odvajamo belanca za koru i žumanca za fil. Malo više od pola kile oraha. Deda i ja ih sakupljamo još od poznog septembra i brižljivo čistimo i čuvamo u frižideru. Pola kilograma šećera u prahu. Šeststo grama šećera u kristalu. Pola kilograma putera. Dvesta grama menaž čokolade za kuvanje. So, brašno... Pazimo da kora ne zagori. Baka seče dugačke trake širine keramičke pravougaone posude koja se samo za ovu tortu koristi. Samo za proslavu u decembru.*

*Krenula sam u prvi razred „ranije“, s tek napunjenih šest godina. Pedagoško-psihološka služba u školi procenila je da sam dovoljno zrela, samo na jedno pitanje nisam znala odgovor. Nakon tri puta postavljenog pitanja: „Da li znaš ko je bio drug Tito?“, umesto ćutanja, konačno odgovaram: „Mora da je bio neki direktor škole, kada vam je tako važan pa me svi*

pitajte.“ *Ne sećam se da smo ga kasnije tokom školovanja pominjali. Devedesete godine su. Mapa Jugoslavije okačena na zidu pored table pokazuje državu u čijim su okvirima Srbija s autonomnim pokrajinama Vojvodinom i Kosovom i Crna Gora. Mama me vodi iz škole uvek kroz neke gužve. Protesti. Na terasu nam padaju leci sa transparentima: „Sloboda se piše bez n, Mir se piše bez a“. Dugo nisam razumela na šta se ovi iskazi odnose. Ali pamtim kako ih sričem čućeći na terasi. U školi učimo o tradiciji, identitetu. „Milena, koju slavi tvoja porodica slavi?“. Odgovaram: „Svetog Nikolu. Kod deda Nikole i baka Rade svakog decembra slavimo slavu. Uvek uz reform tortu.“*

Vreme devedesetih godina dvadesetog veka, na koje imam prva sećanja, u celom regionu karakterišu turbulentne okolnosti usled raspada Jugoslavije, smene vladajuće ideologije i potiranja do tada dominirajućeg kulta ličnosti doživotnog predsednika socijalističke Jugoslavije, Josipa Broza Tita. Probleme tokom ovog perioda teoretičari kulture Milena Dragičević Šešić i Sanjin Dragojević navode kao: dezintegraciju političkog sistema, ekonomsku krizu, inflaciju i smanjenje standarda, prinudne migracije, međuetničke i međukulturne sukobe, prekid transporta i komunikacija, političku izolaciju, terorističke akcije, korupciju, i druge (Dragičević Šešić i Dragojević 2005). U ovakvim okolnostima takođe dolazi do drastičnih promena u politikama kulture sećanja i građenju javnog identiteta država, do tada članica Jugoslavije. Stoga se javni spomenici i fotografije iz vremena vladavine Josipa Broza masovno uklanjaju, nazivi ulica, škola, kao i kurikulumi u okviru zvaničnih nastavnih programa istorije i geografije potpuno menjaju, vraćajući se nacionalistički orijentisanim uverenjima i potiskujući do tada prisutne i razvijane ideje jugoslovenstva (Stojanović 2024). U ovoj politici koju karakterišu i preimenovanja ulica, škola i drugih javnih objekata (Stojanović 2009; Radović 2013) sama Jugoslavija se smešta u Muzej (istorije Jugoslavije) nastao na mestu nekadašnjeg rezidencijalnog

kompleksa socijalističkog predsednika, odnosno mestu potonjeg Memorijalnog centra „Josip Broz Tito“ (Jokanović 2021). Upravo ovaj kompleks nalazi se s druge strane tadašnjeg Bulevara Oktobarske revolucije u odnosu na pominjanu porodičnu kuću za koju vezujem sećanja na pravljenje *reform torte*.

Ipak, tek se sa određenom vremenskom distancom fragmenti individualnih sećanja sklapaju u smisaone celine u odnosu na moja znanja, interesovanja, te na aktuelne društvenopolitičke okolnosti. Moris Albvaš (Maurice Halbwachs<sup>3</sup>), francuski filozof i sociolog, uvodi pojam društvenih okvira pamćenja (Albvaks 2013; originalno delo iz 1925) polazeći od ideja svog profesora filozofije Anrija Bergsona. Prema njima, percepcija, odnosno naša aktuelna situacija, predstavlja povod za sećanje. „Dakle sećanje kao slika, kao verno reprodukovana prošlost, kao čisto sećanje, bilo bi bez dejstva ukoliko se ne spaja s aktuelnošću. Svest je uvek okrenuta ka akciji, stoga od pohranjenih sećanja aktuelizuje samo ona koja su u stanju da *se organizuju sa sadašnjom percepcijom da bi doprinela konačnoj odluci*“ (Bergson 1927: 146; prema Sladeček, Vasiljević 2015: 10). Albvaš pored individualnih prepoznaje dakle i kolektivna sećanja, odnosno sećanja različitih grupa. Kolektivno sećanje, prema ovom autoru, predstavlja kapacitet, sposobnost društva da „aktivira“ ili „reaktualizuje“ pojedine prošle događaje i njegova polazišta dalje će razvijati kako pomenuta Aleida Asman, tako i Jan Asman (Jan Assmann), ali i drugi teoretičari kulture sećanja (Assmann 2008). U okviru kolektivnog sećanja prepoznaju se socijalno, odnosno komunikativno, zatim kulturno i političko sećanje.

Imajući na umu vreme devedesetih godina i već navedene okolnosti – ka-

<sup>3</sup> Transkript imena ovog autora nekada je u obliku Albvaš, a nekada u obliku Albvaks. Za potrebe ovog rada autorka koristi oblik Albvaš, ali kada navodi reference prevoda, preuzima onako kako je izdavač upotrebio.

da misleći na proslavu za koju se svake godine u decembru pravi *reform torta* u bakinom i dekinom domu ja verujem da je reč o porodičnoj slavi, Svetom Nikoli – razmišljamo dalje o teorijskim premisama kolektivnog sećanja. Socijalno, odnosno komunikativno sećanje može se smatrati i svakodnevnim jer je najpristupačnije i vezuje se za naše interakcije u svakodnevnom životu. Radi se, dakle, o živoj međusubjektivnoj memorijskoj interakciji: sećanja se „razmenjuju“, međusobno prepričavaju. Lično sećanje, okrenuto subjektu i formirano isključivo kao njegovo lično iskustvo, kod Albvaša biva zamenjeno takvim koje je socijalno posredovano, okrenuto prema društvenoj grupi i konstituisano pod društvenim uticajem. „Ispitivanje ove društvene uslovljenosti od presudnog je značaja po ispitivanje sećanja.“ Moglo bi se reći da, prema Albvašu, postoji onoliko kolektivnih sećanja koliko ima grupa – susedstvo, porodica, naselje, klubovi, udruženja, profesionalne asocijacije, sindikati i sl. Pojedinač stoga prisvaja različita, često i nekompatibilna sećanja u zavisnosti od socijalne grupe u kojoj se nalazi“ (Albvaš prema: Sladeček Vasiljević 2015: 11, 12).

Dakle, identitet, glasi Albvašova teza, nije rezultat sećanja nego je njihova pretpostavka: sećanja nastaju i pre svega se oblikuju na temelju socijalnih veza, identiteta, grupnih lojalnosti. Ona su uvek smeštena u komunikativne kontekste. O sećanju i zaboravu ne odlučuju pojedinci već ovi socijalni okviri, smatra autor. Sadržaji pamćenja, prema njegovom mišljenju, nisu nikakve čvrste referentne veličine, nego se menjaju zajedno s društvenim i političkim uslovima svake nove sadašnjosti u kojoj prizivamo svoja sećanja (Albvaks 2013). To je ono što i Aleida Asman podrazumeva pod konstruktivnom snagom sećanja: prećutno smo skloni da ih prilagodimo zahtevima i vrednostima koje su u skladu s našom aktuelnom slikom o sebi. Ono što se ne uklapa u taj okvir teško će postati uspomena i pretočiti se u pamćenje (Asman 2011).

## DRUGA KORA SEĆANJA: REFORMA DEDA NIKOLINE SLAVE

*U kući u kojoj sam nekad s bakom, čekajući da se ispeče kora za reformu, igrala tablič, sada već pokojni tata i ja sedimo uz isti špil karata. Jedemo kupovnu reformu, „Stamevski“. „Sećaš li se kad smo slavili slavu uvek s ovom tortom?“ – „Kuju slavu?“ – „Pa deda Nikolinu, Svetog Nikolu, vi ste posle prestali da slavite kad je deda umro.“ – „Moj Nikola? Slavio slavu? Nikada to nije bilo.“*

*Album s fotografijama u vitrini do nas svakako ne čuva slike sećanja na porodičnu slavu. U ovoj kući nisam videla ikonu Svetog Nikole. Biblioteka u okviru koje album stoji takođe jasno sugeriše drugačiji porodični identitet. Baka i deda bili su članovi Jugoslovenske narodne armije. Još jedno od saznanja koje imam odmalena i dugo ne preispitujem. Prostor porodičnog doma u kojem sam svakodnevno, ali koji ne vidim. Deda Nikola – general-major. Nosilac Partizanske spomenice. Pozivnica na proslavu Dana Jugoslovenske narodne armije 22. decembra. „Posle se komšiluk okupljao i ovde i u drugim kućama u naselju.“ Prostori i slike sećanja. Fotografija na kojoj se deda rukuje s Titom. Baka Rada i deda Nikola u društvu u obilasku Velikog Briona. Fotografije ispred Bele vile.<sup>4</sup> Dedijerova sabrana dela. Leksikon*

<sup>4</sup> Bela vila predstavlja jednu od reprezentativnih, predsedničkih rezidencija na Brionskom arhipelagu. Naime, „Pod pojmom rezidencije Predsjednika Republike na Brionima podrazumijeva se krug Bele vile i otok Vanga, a pod pojmom objekti rezidencije zgrada Bele vile i objekti na o. Vangi [...] Pod pojmom rezidencija stranog gosta podrazumeva se vila 'Brionka' i vila 'Jadranka', a pod pojmom objekata posebne namene podrazumevaju se: zimski bazen, hotel 'Istra', koji je namenjen za pratnju stranog gosta, vila 'Lovorka', 'Dubravka' i 'Primorka' namenjene za boravak najviših državnih i partijskih rukovodilaca“ (Jović 2024). Celokupan arhipelag bio je nedostupan široj javnosti tokom perioda socijalističke Jugoslavije. Tokom devedesetih godina prošlog veka status ovih ostr-





Sl. 1. Fotografija deda Nikole, general-majora JNA, sa maršalom Titom (privatna arhiva autorke)

Narodnooslobodilačkog rata i revolucije 1941–1945. Fotografija na kojoj deda Nikola stoji na počasnoj straži u glavnom holu Skupštine SFRJ tokom mimohoda na sahrani Josipa Broza Tita.

Kada je Memorijalni centar „Josip Broz Tito“ 1996. godine preimenovan u Muzej istorije Jugoslavije, izgleda da je i u našoj porodici, u naselju prekoputa, ovaj deo istorije takođe stavljen u limbo (privremenog) zaborava.<sup>5</sup>

va se menja, ali nekadašnje rezidencije i dalje ostaju nedostupne za posetu i izolovane od turističke ponude današnjih Briona.

<sup>5</sup> Autorka teksta radi kao saradnica Muzeja (istorije) Jugoslavije od 2013. godine i do danas vodi ture kroz kompleks ovog nekadašnjeg rezidencijalnog, odnosno memorijalnog centra. Mnoga istraživanja bazira upravo u okvirima ovog mesta. Stoga je i prepoznavanje novih okvira za sećanja zavisno od ličnih profesionalnih interesovanja i vezano za poslednju deceniju, a ne i njen

Iako su porodične fotografije, nosioci kulturnog sećanja, sve vreme bile prisutne, ove albume nikada nisam otvarala, ili bar protagoniste, uz baku i deku, na njihovim stranicama nisam bila naučena da prepoznam. Tek s punih 30 godina, menjam, odnosno reformišem svoja sećanja u skladu s promenjenim *okvirima pamćenja* i dolazim do saznanja da se u mojoj porodici nikada nije slavila krsna slava već kalendarski tri dana kasniji Dan Jugoslovenske narodne armije, na koji i materijalni nosioci sećanja upućuju. Ipak: „Kolektivno pamćenje obuhvata individualna pamćenja, ali se s njima ne podudara“ (Albvaš 2015: 30). Možemo čak prepoznati razliku između dva pamćenja<sup>6</sup>, od kojih bi-

raniji život „u komšiluku“.

<sup>6</sup> U teoriji kulture sećanja prepoznaje se fina razlika između pojmova sećanje i pamćenje. Ipak, različiti autori se drugačije služe ovim pojmovima, dok povremeno upotre-

smo jedno mogli nazvati unutrašnjim ili internim, odnosno ličnim, a drugo spoljašnjim, to jest društvenim. Istorija uopšte, zaključio je Albvaš, nam prikazuje prošlost samo u sažetom obliku, dok nam istorija našeg života pruža mnogo potpuniju i zgusnutiju sliku (Albvaš 2015: 31).

U njoj gore pominjani i nabrajani materijalni oslonci za sećanja – kulturni artefakti podstiču, iniciraju i oblikuju sećanja „na način u kojem je evocirano sećanje neodvojivo od njegovog simboličkog posrednika“. Fotografije, mesta proslava, mesta sećanja, rituali, spomenici – evociraju sećanja, ali su svojim utapanjem u simbolički prostor ujedno i neophodni sastavni deo tog sećanja. Kulturno sećanje prevazilazi komunikativno, bivajući dugotrajnije. „Ono se kreće unutar širokog simboličkog polja, koje nije u potpunosti vezano za trenutak, prostor i socijalni milje, odnosno za neposrednu interakciju u jednoj grupi“ (Sladeček i Vasiljević 2015: 13), što najzad i meni omogućava da fragmente porodičnog identiteta ponovo otkrivam u svom palimpsestu sećanja. I dok kulturno sećanje ne mora nužno imati politički naboj, moja sećanja nesumnjivo su uslovljena i u aktuelnim okolnostima postojećim političkim sećanjem, koje kroz institucije, obrazovni sistem, medije i druge kanale kroz koje društvo misli (Žaržlac 2001) teži unifikaciji, utilitarizaciji, jednoznačnosti i homogenizaciji. Političko sećanje filtrira sećanja prema svojim potrebama, tako da su nevidljiva ili „prećutana“ ona sećanja koja su neodgovarajuća, odnosno nekomptibilna i kontradiktorna osmišljenoj strukturi, a zadržavaju se ona vrednosno značajna, funkcionalna i upotrebljiva. „Politički režimi, a posebno oni totali-

---

ba istih zavisi i od različitih prevoda istog autora. Dok se u drugim radovima autorica detaljnije bavila distinkcijom između ovih pojmova, za potrebe ovog rada, a u skladu s ograničenjem broja strana i težnjom za fokusom na temi, kada preuzima citate iz različitih prevoda, ne bavi se ukazivanjima na razlike.

tarni i autoritarni, nastoje da kontrolišu sećanje i manipulišu njime, neprestano pribegavajući monopolizaciji i filtraciji istorije i sećanja. Oni teže da određeno političko sećanje preobrase u (zvaničnu) istoriju (Sladeček i Vasiljević 2015: 14). Nastavljajući da se oslanjamo na predloženu teoriju društvenih okvira pamćenja, zaključujemo da se i moja lična, ali i sećanja grupa oblikuju i reformišu u skladu sa širim kulturnim pa i političkim sećanjima. Vratimo se stoga *reform torti*.

### TREĆA KORA SEĆANJA: PARTIZANKINA TORTA U ČAST PRIVREDNIH REFORMI

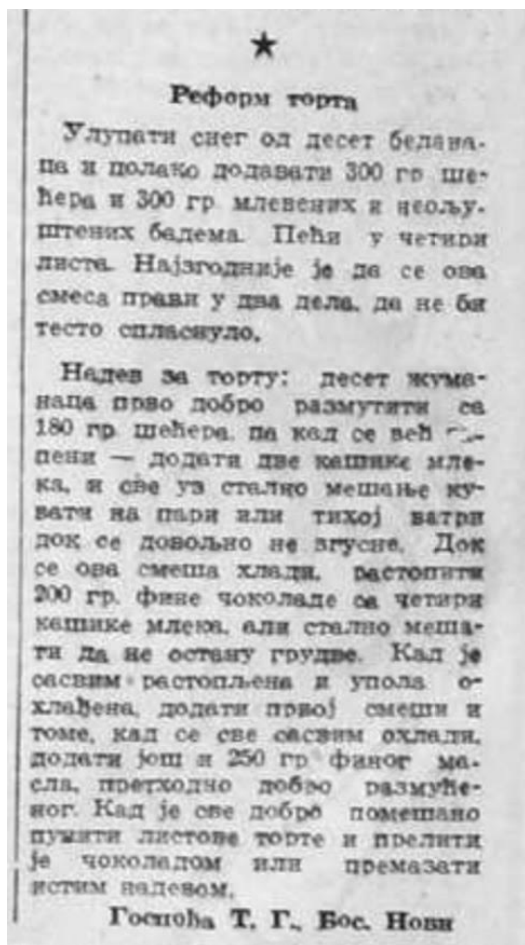
*Tata: „Tada je morala da bude reforma, partizankina torta nakon Revolucije. U znak prosperiteta. Devedesetih se zato pravio embargo kolač. Onda nije bilo ni tog jednog jajeta koje se stavljalo, ali je Nikola ipak napravio kolač i tad. Rekao je: Kad može samo s jednim, može i bez!“*

*Tetka mi je nedavno dala recept za embargo kolač. Ali, je li reforma stvarno jugoslovenska torta?*

Većina izvora dovodi u vezu naziv reform(a) sa socijalističkim reformama u Jugoslaviji posle Drugog svetskog rata, u okviru kojih su jaja postala mnogo dostupnija, što je dalo mogućnost za realizaciju ovakvog recepta u okviru skromnijeg budžeta. Takvo poreklo naziva sugerisalo bi da je izvorno poreklo same torte upravo na ovim prostorima. Karakterističan fil na pari, od jaja bez mleka, koji čini ovu tortu jedinstvenom, teško je naći u drugim svetskim kuhinjama, navodi se neretko u periodici. Ovaj narativ zastupa i komšinica Gračanin iz kuće pored.

Neki kažu da je donela reformu svojim jedinstvenim ukusom, dok drugi tvrde da ju je napravila partizanka u čast reformi posle Drugog svetskog rata, a treći tvrde da je nastala u Jugoslaviji tokom privrednih reformi (Espresso.co.rs 2022).





Sl. 2. Isečak iz dnevnog lista *Borba* iz 1937. godine s receptom za reform tortu

Jedna od najprihvaćenijih verzija je da je ovu tortu osmislila i napravila dru-  
garica partizanka u čast reformi koje  
su nastupile posle Drugog svetskog  
rata. Ova torta je kasnije pomalo me-  
njala svoj sastav, a i nazive, pa je sad  
poznata i kao kinder-torta i sl. (Mihic  
2015).

Ipak, uprkos ovim oblicima komuni-  
kativnog sećanja grupa, samo površ-  
nim istraživanjem i otkrivanjem sta-  
rijih slojeva kolektivnog sećanja do-  
lazimo do zaključka da je sama torta  
postojala i ranije. Tako u dnevnom li-  
stu *Borba* iz 1937. godine možemo vi-  
deti recept za *reform tortu*, gotovo isti  
kao onaj koji je moja baka Rada kori-  
stila (*Borba*, 28. novembar 1937: 18).

Moguće čak da je recept nastao u Fran-  
cuskoj krajem XIX ili početkom XX

veka, te da je *reforma* zaista pratila re-  
voluciju, ali ne onu jugoslovensku.

Ako pak ostavimo po strani istraživa-  
nje ovog gastronomskog nasleđa, mo-  
žemo se vratiti promišljanu simboli-  
čkog značenja na koje sam naziv sva-  
kako poziva. Članci političke prirode  
u listu *Borba* iz 1995. i naslovi poput:  
„Od svih reformi najslađa je reform-  
-torta“ (*Borba*, 14. oktobar 1995: 11) ili  
pak *recept za reformu* koju daje pod-  
mladak DOS-a (Demokratske opozi-  
cije Srbije) iste godine, još jednom nam  
potvrđuju podložnost promenama  
odnosno *reformama* kada je komuni-  
kativno sećanje grupe u pitanju. Tako,  
u različitim okolnostima, svako je im-  
ao „svoju“ *reform tortu*, gotovo uvek  
istu kada se radi o receptu i odnosima  
jaja, oraha i šećera, ali potpuno razli-  
čitu kada su društveni okviri (sećanja)  
u pitanju.

Najzad, istražujući ovako naslagana  
individualna sećanja i sve spoljašnje  
uticaje na ista, dolazim do pitanja: či-  
ja je moja *reforma*? Kako se ja danas od-  
nosim prema svim ovim slojevima se-  
ćanja? Kako gradim individualni ide-  
ntitet? Ili pak, koliko *reformi* naših se-  
ćanja tokom života pojedemo usled  
promena naših društvenih okvira pa-  
mćenja?

## BIBLIOGRAFIJA

### Literatura

Albvaš, Moris. 2015. „Kolektivno i isto-  
rijsko pamćenje“. U: Sládeček, Michal,  
Vasiljević, Jelena i Tamara Petrović-  
Trifunović (prir.) *Kolektivno sećanje i  
politike pamćenja*. Beograd: Zavod za  
udžbenike i nastavna sredstva: Insti-  
tut za filozofiju i društvenu teoriju,  
29–59.

Albvaks, Moris. 2013. *Društveni okviri  
pamćenja*. Novi Sad: Mediterran Publi-  
shing d. o. o.

Asman, Alaida. 1999. „O metaforici se-  
ćanja“. *Reč: časopis za književnost i kul-  
turu, i društvena pitanja* 56.2: 121–135.

- Asman, Jan. 2008. *Kulturno pamćenje. Pismo, sjećanje i politički identitet u ranim visokim kulturama*. Zenica: Vrijeme; Tuzla: NAM.
- Дарлас, Мери. 2001. *Како институције мисле*. Београд: Фабрика књига.
- Dragičević Šešić, Milena i Sanjin Dragojević. 2005. *Menadžment umetnosti uturbulentnim okolnostima*. Beograd: Cl- io.
- Jokanović, Milena. 2021. „Zgrada muzeja kao muzejski predmet“. *Zbornik Matice srpske za likovne umetnosti*. Novi Sad: Matica srpska, 277–291.
- Jović, Maja. 2024. „Titova carska rezidencija na Brijunima“. *Nasleđe Jugoslavije u reprezentativnim objektima*. Beograd: Muzej Jugoslavije.
- Radović, Srđan. 2013. *Grad kao tekst*. Beograd: Biblioteka XX vek.
- Sládeček, Michal, Vasiljević, Jelena i Tamara Petrović-Trifunović (prir.) *Kolektivno sećanje i politike pamćenja*. Beograd: Zavod za udžbenike i nastavna sredstva; Institut za filozofiju i društvenu teoriju.
- Stojanović, Dubravka. 2009. *Kaldrma i asfalt: urbanizacija i evropeizacija Beograda 1890–1914*. Beograd: Udruženje za društvenu istoriju: Čigoja štampa.
- Stojanović, Dubravka. 2024. *Prošlost dolazi: promene u tumačenjima prošlosti u srpskim udžbenicima istorije 1913–2021*. Beograd: Biblioteka XX vek.
- Internet izvori*
- De Quincey, Thomas. 1845. „The palimpsest of the human brain“. *Quotidiana*. [http://essays.quotidiana.org/dequincey/palimpsest\\_of\\_the\\_human\\_brain/](http://essays.quotidiana.org/dequincey/palimpsest_of_the_human_brain/) (pristupljeno 3. 1. 2025).
- Mihić, Velibor. 2015. „Kako su najpoznatije torte dobile ime – torta i ime“. *Bašta Balkana*. <https://www.bastabalkana.com/2015/01/kako-su-najpoznatije-torte-dobile-ime-torta-ime/> (pristupljeno 6. 1. 2025).
- „Nijedna proslava u Jugoslaviji nije mogla da prođe bez nje: ona je kraljica među tortama“. *Espresso*. 2022. <https://www.espresso.co.rs/lifestyle/zivot/1180215/recept-za-reformu> (pristupljeno 6. 1. 2025).

## REFORM OF A MEMORY

*Abstract:* As a kind of form of intangible cultural heritage, food is directly related to everyday life, traditions and customs, ways of marking celebrations, and therefore also to the memories of individuals. Thus, today interpreted as a cultural heritage of Serbia, frequent on the Saints’Day celebration table, Reform cake, i.e. Reforma, whose characteristic way of preparing the steamed filling makes it unique to the local cuisine, is at the same time an initial capsule for reminding of the Yugoslav experience. Namely, former Yugoslav housewives, referring to the name of this cake, indicate that the first one was made by a Partizan woman in honor of the reforms after the Second World War, which marked an entire era. Therefore, this cake had to be on the table every year at the Day of the Yugoslav People’s Army celebrations. Flipping through periodicals, however, we find recipes for Reform cake as early as the thirties of the last century, when it was part of a different cultural identity in these areas. By analyzing records, individual memories and variants of interpretation of the name of this cake, and the occasions for which it is prepared, in this paper we deal with the notions of the deceptiveness of memory, the relationship between individual, collective, cultural and political memory, and the issues

of the use and re-designation of cultural heritage in accordance with changes in value systems and social and ideological frameworks.

*Keywords:* reform, Reform cake, intangible cultural heritage, identity, memory, social frames of memory





# VARENIKA: KUVANA RAKIJA ILI „KUVANO MLIJEKO“? NEKOLIKO SKICA O IDENTITETIMA I KULTURNOM NASLEĐU

Vesna Delić<sup>1</sup>  
Društvo za kulturni razvoj „Bauo“  
Petrovac na Moru, Crna Gora

*Sažetak:* U radu se iznosi hipoteza o neraskidivoj vezi između hrane i pića, s jedne strane, i kulturnih, lokalnih, regionalnih, etničkih, pa i nacionalnih identiteta, s druge. Rad polazi od toga da je hrana živa kulturna baština koja je deo životne, a samim tim i kulturne svakodnevice ljudi, koji na osnovu naziva, spremanja, uzgajanja i kulture obedovanja iskazuju svoje višestruke identitete u odnosu na *Druge* koji tu istu hranu imaju, ili pak nemaju, na svom meniju. Istraživački pristup je autobiografski, odnosno analiza se zasniva na ličnom iskustvu samog antropologa – autora, kao i na iskustvu stanovništva Crne Gore, pre svega, Pivljana. Usled dugogodišnjeg posmatranja načina ishrane i važnosti kulta hrane ljudi na crnogorskom tlu, u radu će biti izneti slikoviti primeri koji ukazuju na važnost hrane i pića u identifikacionim procesima, koji ne moraju nužno da upućuju samo na etničke već i na lokalne podele u okviru jedne zemlje. Imajući sve ovo u vidu, krajnji cilj je ustanoviti koliko se jedan od najbitnijih i „najživljih“, odnosno „najukusnijih“ identifikatora u kolektivnoj svesti ljudi podrazumeva, a koliko se u modernom vremenu kroz kreativne industrije brendira. Tačnije, je li varenika samo „kuvano mlijeko“ ili je pak negde i kuvana rakija?

*Ključne reči:* hrana i piće, varenika, prljo, lokalni identiteti, nacionalni identiteti, kulturno nasleđe, brendiranje, lokalpatriotizam

<sup>1</sup> vesrasulic@yahoo.com.

Govoriti o hrani i piću znači govoriti o svakodnevici, o večitoj mucu šta spremi za ručak,<sup>2</sup> znači diskutovati o ekonomiji, o običajnoj praksi, kulturnom nasleđu, o kulturnoj raznovrsnosti, o rodnim ulogama, o društvenim oblicima sećanja, o kulturnim, etničkim i verskim identitetima, o lokalnom i nacionalnom brendiranju, o hrani kao leku. Na emotivnom i ličnom nivou to znači govoriti o telesnoj estetici i o ljubavi, što nam slikovito opisuju dobro poznate izreke – *Ljubav/zdravlje na usta ulazi i Put do muškog srca vodi preko stomaka*. Zbog svega gore navedenog iznenađuje koliko se, usuđujem se da kažem, u antropološkim naučnim radovima ovoj temi posvećuje malo pažnje. Još je antropološkinja Dragana Radojičić u svojoj iscrpnoj monografiji *Dijalozi za trpezom: antropološki ogledi o kulturi ishrane* navela da ona želi da „ukaze na čitav niz različitih mogućih pristupa kulturi ishrane, pre svega kada je reč o srpskoj kulturi, upravo stoga što ona u domaćoj etnologiji i antropologiji nije dovoljno zastupljena ni studiozno obrađena“ (Radojičić 2015: 14). Hranu i piće, odnosno pojedinu hranu (jaje, pšenica, hleb, so, med, pasulj, beli luk itd.) i piće (vino, na prvom mestu), te njihovu upotrebu u brojnim narodnim obredima i religijskim ritualima, detaljno su opisali mnogobrojni eminentni etnolozi s našeg prostora (Čajkanović 1994; Sandić 2004; Zečević 2008; Jovanović 2014 itd). Međutim, kako je vreme odmicalo i kako su balkanski narodi ulazili u nova, najčešće turbulentna društvenopolitička zbivanja, fokus naučnika je polako prelazio s etnoloških na antropološka istraživanja onih kulturnih fenomena koji su direktno ukazivali na nacionalne podele na našem delu Balkanskog poluostrva i pospesivali ih. Hrana nije bila primarni predmet interesovanja, već se o njoj

<sup>2</sup> Na društvenoj mreži X (bivšem Twitteru) izvesno vreme kružio je duhoviti tvit jedne korisnice sledeće sadržine: „Kratka horor priča. Šta spremi sutra za ručak?“ Nepotrebno je reći da je tvit imao više hiljada lajkova.

govorilo kao o parametru ekonomske nestabilnosti i inflacije, kojoj je narod bio izložen devedesetih godina dvadesetog veka. Hiperinflacija iz 1993. podstakla je stvaranje nove izreke koja se i dan-danas može čuti: *Red je kao za hleb i mleko!*

Danas su u supermarketima dugi redovi ne zbog nestašice hrane već zbog ekonomske transformacije društva i sociokulturoloških modela, te načina savremene potrošnje. S tim u vezi, poslednjih godina nalazimo radove koji se bave pitanjima hrane i pića kroz ekonomsku, odnosno potrošačku prizmu (Erdei 2012), radove u kojima je hrana deo gastro-turističke ponude lokalnih privatnika i ugostitelja, koji u svojim posebno uređenim restoranima ukazuju na kulturno nasleđe i identitet kraja, regiona, a na kraju i zemlje u kojoj posluju (Banić Grubišić i Antonijević 2013), kao i na radove u kojima se hrana usputno navodi kao primer koji referira na to da su kulturni identiteti deo kulturnog nasleđa (Žikić 2011; Pišev 2011; Gavrilović 2012).

Može se reći da je hrana u poslednje vreme ušla na velika vrata i u medijski prostor. Sve je više TV emisija takmičarskog karaktera,<sup>3</sup> časopisa, blogova i vlogova na društvenim mrežama, internet kuvara i kuvarica koji iz svojih domova dele tradicionalne, ali i razne „neobične“ recepte, a nekada imaju i po nekoliko stotina hiljada

<sup>3</sup> Od 2017. godine na nacionalnoj srpskoj televiziji RTS prikazuje se emisija koja se bavi kuvanjem, ali i ljudima i predelima. Serijal prati grupu od sedam žena sa sela koje žive u različitim krajevima zemlje. Emisija je takmičarskog tipa, a cilj je da svaka žena pokaže svoje kulinarske sposobnosti, svoj kraj i najčešće tradicionalne recepte. Neretko učesnice gošće dočekuju u nošnjama svog kraja ili etničke grupe kojoj pripadaju. Jedna drugu ocenjuju tajnim glasanjem, a pobjednica na kraju serijala dobija znatnu novčanu nagradu. „Kuhinja moga kraja“. RTS. <https://www.rts.rs/lat/tv/rts1/2637300/kuhinja-moga-kraja.html> (pristupljeno 23. 2. 2025).

pratilaca.<sup>4</sup> Samo kratkim pogledom na bezbrojne sadržaje na internetu može se uočiti sijaset tema za istraživanje kada je hrana u pitanju: od identitetskih pitanja, preko kulturnog nasleđa do nacionalnog brendiranja i mnogo drugih koji su već navedeni na početku ovog teksta. Međutim, izgleda da je to oblast koja tek treba da privuče naučna istraživanja. Uostalom, samo je pitanje vremena kada će se to desiti i kada će među naučnicima hrana „zamirisati“ u svom punom „ukusu“ i primamiti ih.

Hrana i piće predstavljaju samo neke od simbola različitih kulturnosocijalnih zajednica na osnovu kojih su konstruisani različiti kulturni identiteti, a koji su deo različitih kulturnih nasleđa. U procesu kulturne identifikacije, odnosno konstrukcije kulturnih identiteta, dolazi do „simboličkog korišćenja materijalnih i nematerijalnih resursa, koji se smatraju kulturnim svojstvom one zajednice u kojoj se vrši dati proces, te o postojanju kulturne svesti o tome da ono što nas čini pripadnicima neke zajednice jeste u suštini određeni nematerijalni kvalitet“ (Žikić 2011: 11).

Ovi kompleksni procesi se odvijaju u svakom društvu, pa stoga ni antropolozi nisu izuzeti iz njih. Razlika je samo ta što se, usled profesionalne orijentacije, antropolozi zainteresuju za određene kulturološke fenomene i počnu da promišljaju o njima, da bi ih u datom trenutku istražili i obradili. Uočavanje i mapiranje kulturnih specifičnosti posebno je izraženo kada antropolog, najčešće zahvaljajući ličnim

životnim izborima, postane deo druge sociokulturne zajednice. U tim situacijama, tokom dužeg vremenskog perioda, on skuplja, obrađuje, učestvuje, odnosno vrši sistematizaciju ličnog iskustva. Posmatrajući sebe u novom društvenom i kulturološkom okruženju, i analizirajući odnos sebe prema drugima, antropolog može da uoči vrstu i intenzitet sopstvenih doživljaja, da ih opiše i odredi i, na kraju, da im da značenje u skladu s određenim sistemom značenja (Nedeljković 2013: 10). S druge strane, paralelno s ovom vrstom kulturološke samopercepcije, antropolog uočava one elemente i kulturne artefakte u novom društvenom i kulturološkom miljeu, kao jedne od bitnih mentalnih oruđa koje članovi zajednice koriste u orijentaciji, transakciji, diskutovanju, definisanju, kategorisanju i interpretiranju aktuelnog sociokulturnog ponašanja u njihovoj zajednici (Žikić 2011).

Samopercepcija i posmatranje, odnosno posmatranje sebe u odnosu na druge i posmatranje drugih, poređenje sopstvene kulture s drugom kulturom, čiji deo antropolog postaje vremenom, bez klasičnih antropoloških metoda istraživanja, može se svrstati u autobiografski metod, koji će biti primenjen u ovom radu. Taj metod je zasnovan na antropološkom metodu skupljanja empirijske građe: posmatranje s učestvovanjem, tj. učesničkim posmatranjem. Samim tim, stil i način obraćanja u tekstu će biti iz prvog lica, jer izabrani metod treba da sugerise ličnu simboliku, lične tačke poklapanja viđenog i doživljenog, tj. način na koji reprodukujemo sopstvene kulturne obrasce s drugim kulturnim obrascima, s kojima smo duži period u dodiru. U ovom konkretnom slučaju, reč je o obrađenom iskustvu antropološkinje koja dolazi iz zapadne Srbije i koja je u ličnoj, socijalnoj i kulturnoj simbiozi sa stanovništvom Crne Gore od 2001. godine.

Metod je izabran jer za ovaj rad nisu još uvek urađena opsežna antropološka istraživanja, te će ovaj autobiografski

<sup>4</sup> Na društvenoj mreži Facebook, jedna od internet kuvarica, s nalogom *zalogaj\_mr*, podelila je recept za posnu pogaču pod nazivom: „A šta vi nosite na babine?“ U opisu videa stoji: „Nedavno sam postala tetka, pa sam pripremila pogaču za Vukanića i još neke darove. Pored obavezne pogače, ispekla sam pile, spakovala crni luk, so i sir. Hvala @najlepsi\_slavski\_kolac na predivnim ukrasima koje je napravila baš za ovu priliku. A šta vi nosite na babine?“

pristup predstavljati jednu vrstu početnih skica za dalja istraživanja o vezi između hrane i ispoljavanja različitih identiteta, kao i o hrani kao kulturnom nasleđu. U analizi će se koristiti inetrpretativni metod, koji je legitiman deo sociokulturne antropologije.

### VARENKA: KUVANA RAKIJA ILI „KUVANO MLIJEKO“

Lična istorija svakog pojedinca protkana je neizbežnim odlukama, susretima, porodičnim i društvenim okruženjem i pričama koje su oblikovale njegov život, a koje su vrlo često bile prelomne i ukazivale na dalji pravac bivstvovanja. U mom slučaju, u ličnom pogledu, to je bio izbor životnog partnera koji je iz Crne Gore, a u profesionalnom to je bio izbor etnologije i antropologije. Međutim, izabrati antropologiju kao životni poziv znači ne razdvajati domen privatnog i profesionalnog, štaviše, izabrati antropologiju znači da vas antropologija potpuno obuzme i na onom svakodnevnom nivou, te kao što fotografi vremenom sve posmatraju kroz stvarni ili zamišljeni objektiv, tako i antropolozi u svakom, naizgled banalnom, trenu i događaju traže smisao i analiziraju procese koji se kriju iza viđenog i doživljenog. Upravo jedna takva priča, koja se desila čak pre dvadeset i četiri godine, navela me je da počnem da razmišljam o vezi hrane i onih identiteta koji svako od nas poseduje.

Jednog subotnjeg dana, tokom naše prve godine zabavljanja, Ivan i ja smo, nakon ručka u menzi, otišli u njegovu sobu u Studentskom domu „Slobodan Penezić“ i sa sobom doneli „suvu večeru“.<sup>5</sup> Nakon izvesnog vremena provedenih u razgovoru i šali, odjednom me je Ivan upitao: „Oli varenike?“ Posle prvobitnog šoka i razrogačenih očiju uzvikhula sam, sva

<sup>5</sup> *Suva večera* se vikendom u studentskoj menzi tokom ručka delila na studentske bonove, jer menza uveče nije radila. U *suvjoj večeri* je obično bilo mleko u tetrapaku, mesni narezak ili pašteta i lepinja.

u čudu: „Molim?“ Ivan je ponovio: „Oli varenike?“ Još više šokirana, jer sam s njim provela ceo dan, uzvikhula sam sva ushićena: „Odakle ti kuvana rakija?“ Na šta me je on, s polupodignutom obrvom i u nevereci šta izgovaram, poslednji put pitao: „Oli mlijeko jadna, mlijeko?“

Ova duhovita anegdota je za mene vrlo značajna, jer nam, zapravo, ukazuje ne samo na razliku u leksici dva kraja već na razliku u običajima, odnosno govori o različitim kulturnim identitetima koji su konstruisani u kulturološki odeljenim predelima.

Vredno je promišljanja i pitanje zašto je svima nama vrlo važno da naglasimo kulturno nasleđe svog lokalnog kraja i identitete koje imamo u odnosu na *Drugog*, iako je taj *Drugi* neko s kime nas vežu privatne i porodične veze ili s kojima delimo isti lokalni i/ili nacionalni identitet?<sup>6</sup> Vrlo često sam prisustvovala, a i još uvek prisustvujem, raspravama i nadgornjavanjima supružnika, kada je muž, na primer, poreklom iz Pive, a žena sa Grahova ili muž iz centralne ili severne Crne Gore, a žena sa Primorja. Te rasprave nikada ne dobiju negativan ishod, već se pretoče u vrlo zanimljive diskusije i doskočice u kojima je cilj nadmudriti „protivnika“ tako što će se isticati što više pozitivnih karakteristika svog kraja i navoditi ono što kraj drugog supružnika nema ili se pak kod njega drugačije naziva.

Često se u javnom i medijskom prostoru, kada je reč o hrani i piću (naziv,

<sup>6</sup> Moj otac je iz sela Pauna, a majka iz sela Robaja. Oba sela se nalaze nadomak Valjeva, na tzv. divčibarskom putu. Udaljenost od jednog do drugog sela je čitava tri kilometra. Međutim, jedan od specijalmeta ljudi iz Pauna je spremanje puževa (što je inače i mene moja baba naučila da radim). Često je u raspravama oko toga čije je selo bolje moj pokojni otac govorio majci da je Robaje kamenito, puno vrtača i nije plodno kao njegovo rodno Paune. Majka je raspravu završavala samo jednom rečenicom: „Mi barem u našem selu ne jedemo puževe!“



način pripreme, recepti itd.), pripisuje veće pravo kulturne svojine jednom podneblju u odnosu na drugo. Ovaj postupak se dešava u okviru iste zemlje, ali i između dve različite države. U tim situacijama dolazi do intenzivnijih traženja „opravdanja“ za korišćenje sopstvenih kulturnih elemenata u odnosu na *Druge* koji te iste elemente imaju. Jedan takav primer je priča u kome smo opet bili akteri suprug i ja.

Pre nekoliko godina gledali smo popularni kviz „Želite li da postanete milioner?“. Koncept emisije je takav da takmičari dobiju četiri ponuđena odgovora od kojih je samo jedan tačan. Nakon što tačno odgovore dobijaju sledeće pitanje, od ukupno deset koliko ih ima. Te večeri peto pitanje je glasilo: „Šta je varenika?“ Među ponuđenim odgovorima nalazilo se kao mogući odgovor mleko, ali i rakija. Kao tačan odgovor, redakcija je izabrala mleko, a taj njihov potez i dalje služi kao glavna „jabuka razdora“ između mene i supruga. I dok je sve to naravno na nivou šale, pa i podbadaanja bračnog saputnika, nisam mogla a da se ne zapitam zašto to toliko lično shvatam, kada je evidentno da i jedan i drugi naziv postoje. Odnosno, da je potpuno tačno reći da je mleko varenika, a da se pritom naziv varenika za kuvanu rakiju stvarno koristi samo u mom kraju, te je logično da se o njemu manje zna, čak i u Srbiji čiji je Valjevo deo. Zbog svega gore navedenog ne mogu a da ne postavim još neka pitanja: Da li izuzetno izražen lokalpatritotizam proizvodi čvrsto konstruisane lokalne identitete ili je u pitanju obrnut proces?<sup>7</sup> Ko-

<sup>7</sup> Valjevci u srpskom društvu važe za vrlo prepredene i lukave ljude (odatile i narodno kolo koje se igra uz pesmu: „Tavala, tavala, ta valjevska podvala...“) i, sama teška srca priznajem, svojevrsne snobove. Ljude iz Valjeva možete lako da iznervirate ako im samo kažete dve stvari. Prva je da pripadaju Šumadiji. Odmah će reći: „Ne, mi nismo Šumadinci. Mi smo iz zapadne Srbije.“ A druga je da ih nazovete Valjevčanima. Kompaniju „Frikom“ je ova greška skupo

liko se i kako hrana brendira i kada i koji to lokalni specijaliteti postaju markeri identiteta na lokalnom, a kada na nacionalnom nivou? Kada je lokalni/etnički identitet racionalno izabrana strategija koja se razvija u zavisnosti od situacije, a kada je to nacionalni/teritorijalni identitet?<sup>8</sup>

Ukoliko pođemo od hipoteze da postoji neraskidiva veza između hrane i pića, s jedne strane, i mnogobrojnih identiteta, s druge, i analiziramo gastronomsku ponudu unutar naših balkanskih zemalja, a onda i zajedničkog nam regiona, ne bi trebalo da nas čudi što se koplja lome oko toga kom narodu koja hrana pripada i koja je to hrana koja je samo specifično nacionalno ili lokalno naša. Na lokalnom nivou, za Valjevce su danas to duvan čvarci, za Piroćance peglana kobasica, za Leskovčane ajvar i roštilj, za Novosađane rezanci s makom. U Crnoj Gori, u tzv. Staroj Hercegovini, odnosno Pivi i Banjanima, a i među Drobnjacima, to je sir prljo, na severu

---

koštala. Naime, ovaj mogul je sproveo kampanju po celoj Srbiji, gde je postavljao šaljive bilborde u gradovima i ukazivao na to koliko građani tog grada vole njihove sladolede. Međutim, napravili su kardinalnu grešku i nas oslovili Valjevčanima. Nakon toga ceo grad se digao na noge, a društvene mreže su se usijale. Naravno, bilbordi su morali da se zamene, a na jednom od zamenjenih vizuelno su predstavljena dva sladoleda koja „razgovaraju“. Sladoled Leni u formi stripa govori: „Kad su topli dani, mene jedu Valjevčani!“ Dok mu kornet od vanile odgovara: „Valjevci se kaže, Leni stari vraže!“. [https://www.facebook.com/frikomdoo/photos/zamenili-smo-bilbord-i-%C5%A1aljemo-veliko-%EF%B8%8F-za-sve-valjevce-psko-radi-taj-i-gre%C5%A1i-/1657124177699353/?\\_rdr](https://www.facebook.com/frikomdoo/photos/zamenili-smo-bilbord-i-%C5%A1aljemo-veliko-%EF%B8%8F-za-sve-valjevce-psko-radi-taj-i-gre%C5%A1i-/1657124177699353/?_rdr) (pristupljeno 26. 2. 2025).

<sup>8</sup> Prema Nedeljkoviću, pojedinac je, po konstrukcionističkim i instrumentalističkim pristupima, sve više u stanju da svoj etnicitet objektivizuje, da ga problematizuje i operacionalizuje. Etnička pripadnost postaje stvar svakodnevnog plebiscita, želje i volje da se uvažava zajedničko nasleđe sećanja (Nedeljković 2007: 27).

Crne Gore to je kačamak, na Primorju, tačnije u Paštrovićima – ruštule, u Pljevljima je to čuveni pljevaljski sir, u Kolašinu i Mojkovcu lisnati sir, na Cetinju njeguški sir. Mnogo je tu još specijaliteta iz raznih krajeva koji nisu navedeni a koji predstavljaju svojevrsni identitetski marker podneblja u kojima se proizvode. Dubljom analizom upotrebe i pristupačnosti lokalnih proizvoda na tržištu uočava se da se na sociokulturološkoj razini i u medijskom prostoru, barem kada je reč o hrani i piću, više naglašavaju mikrolokaliteti, odnosno posebna podneblja u odnosu na zemlju u kojoj se ta podneblja nalaze.

Kako navode Ana Banić Grubišić i Dragana Antonijević: „hrana i ishrana predstavljaju važne markere kulturnog identiteta jednog regiona. Hrana u turizmu postaje kulturni artefakt koji povezuje mesto i identitet, materijalno i simbolično – isprepletena je sa socijalnim, kulturnim i prirodnim karakteristikama određenog podneblja. Zbog toga lokalne gastronomske tradicije zauzimaju istaknuto mesto pri kreiranju turističkog proizvoda i imidža destinacije“ (Banić Grubišić i Antonijević 2013: 1093).

Hrana, esencijalna tvar koja nam je neophodna za fizički opstanak, ujedno je neodvojiva komponenta naših mnogobrojnih identiteta, vrlo važan i „najživlji“ deo našeg kulturnog nasleđa. Zdravlje na usta ulazi, ali ispostavlja se, i kultura. I to ona koja se dobro sažvaće našim, posebno sociokulturološki projektovanim receptorima. Ako napravimo parabolu između pojedinačnih ljudskih afiniteta vezanih za hranu (neko voli ljuto, neko ne, neko voli slatko, neko ne) i lokalnih, pa i nacionalnih „apetita“ mnogobrojnih društvenih zajednica, videćemo da ne postoji velika razlika. Naš individualni i kolektivni ukus branićemo u svakoj situaciji. Hvalićemo umeće pravljenja gastronomskih specijaliteta sredine iz koje potičemo, iako većinu tih specijaliteta prave i drugi. Ističući da je naša hrana bolja, raznolikija, ukusnija, zapravo, nasto-

jimo da dokažemo da smo *Mi* bolji od *Vas*. Većita podela koja postoji između različitih društvenih skupina (navijačkih grupa, etničkih zajednica, nacija, muzičkih supkultura itd.) jeste nešto što su antropolozi već odavno „skuvali“ u svom naučnom loncu. Kažu da hranu ne valja više puta podgrejavati, međutim za neku ne važi to pravilo. Naprotiv, neka hrana nakon više dana postaje još bolja, i samo potvrđuje svoj prvobitni status.

Ono što u stvari želim da naglasim jeste da je i hrana još jedna u nizu od mnogobrojnih kulturnih elemenata kojima se ljudi služe da bi naglasili svoje posebne identitete. Međutim, problem s hranom i pićem jeste taj što ih „nesebično“ delimo s drugim narodima na prostoru bivše Jugoslavije, a većinu smo nasledili od onih koje istorijski smatramo svojim ugnjetačima – od pripadnika osmanske kulture. Kako navodi Dragana Radojičić, današnja kuhinja u Srbiji preuzela je veliki broj turskih i arapskih jela, u šta svakako spadaju omiljeni nam sarma, burek i ćevapi (Radojičić 2015: 91). Pitam se šta bi rekli ljudi u Bosni: da li su ćevapi i burek njihova jela ili su jela iz Srbije?

Zbog istog korpusa kulturološki i istorijski opterećenih, sličnih ili istih kulturnih markera koje delimo s drugima narodima na Balkanu, skloni smo da gradiramo, prerađujemo i te iste elemente učinimo što više našim. Pišući o autoegzotizaciji srpske nacionalne kulture, Pišev navodi sledeće:

„Konstruisanje kulturne posebnosti kroz kulturne pozajmice kako s istoka, tako i zapada, i njihovo postupno amalgamisanje u nešto što bi trebalo da je prevashodno unikatno, u najvećoj meri 'srpsko', a dobrim delom i 'balkansko', pomalo orijentalno, pomalo zapadno, a ponajviše svoje, vrši se s ciljem simboličnog izražavanja onoga što mi jesmo, kroz ograđivanje od svega onoga za šta smatramo da jesu drugi, pri čemu to što jesu drugi najčešće tumačimo kao manje vredno i kvalitativno lošije“ (Pišev 2011: 79).





Sl. 1. Dekoracija rakije šljivovice sa figuricama žene i muškarca u tradicionalnoj srpskoj nošnji (foto: Vesna Delić, 2025)



Sl. 2. Tradicionalno pečenje rakije u selu Paune, Valjevo (foto: Vesna Delić, 2020)

Što bi rekli: *udario tuk na luk* ili: *sarma s listinom na sarmu s raštanom!* Pre dolaska u Crnu Goru nikada nisam čula za raštan. Ukoliko pitate većinu ljudi iz mog kraja, isto će vam reći. Raštan se kod nas ne uzgaja i samim tim ne upotrebljava, ali to ne znači da u Valjevu ne postoje zelene sarmice koje smatramo specifično našim srpskim, nacionalnim, jelom. Mada, sigurna sam da to isto misle i ljudi iz Bosne i Hrvatske za svoju sarmu, bila ona od zeleniša ili kiselog kupusa. Način spremanja, upotreba raznovrsnih sastojaka (raštan ili listina, svinjsko ili goveđe meso) razdvaja sarmu od sarne, odnosno različite nacionalne identitete jedne od drugih. Međutim, na kraju kulinarskog procesa, u bilo kojoj zemlji da se spremi, sarma je sarma.

Zašto nam je onda toliko važno da u nacionalnim identifikacionim nadmetanjima upotrebljavamo kao glavne elemente razlike zajedničke kulturne artefakte? Zašto istu hranu (sarma, ćevapi, burek) smatramo kulturnim nasleđem svojih zemalja i na taj način ističemo nacionalni identitet, dok određeni lokalni specijaliteti ostaju zarobljeni u istim identifikacionim procesima u svojim podnebljima? Većinu gastronomskih proizvoda spuštamo na lokalne, tačno prostorno ograničene mikroregije koje svoju gastronomsku ponudu koriste da bi naglasili svoje lokalne i kulturne identitete. Baš iz tog razloga će varenika u Valjevu uvek biti kuvana rakija, a ne mleko, a sigurno nikada neće biti „šumadijski čaj“.

Određeni lokalni proizvodi u zemljama gde se proizvode prepoznati su i uvaženi na gastronomskoj nacionalnoj mapi. Na primer, kačamak, pljevaljski sir, njeгуški pršut poznati su specijaliteti Crne Gore. Ipak, da li su dovoljno brendirani unutar i van crnogorskih granica? Tokom razgovora s jednom Kotorankom, kada sam, kao nešto što se podrazumeva, rekla da je kačamak crnogorski specijalitet, ona me je upitala: „Zar jeste?“ Malo iznenađena ovim njenim pitanjem uzvra-

tila sam joj kontrapitanjem: „Pa zar nije?“<sup>9</sup>

Ovaj razgovor me je naveo da razmišljam o tome koliko su i dalje, zbog različitih istorijskih uticaja, određena crnogorska područja suviše kulturološki odeljenja i kako se iz tog razloga lokalni specijaliteti ne percipiraju kao nešto što je unificirano crnogorsko, već regijski posebno. Kada malo bolje razmislim, verovatno ni ljudi sa severa Crne Gore ne bi smatrali ruštule nacionalnim crnogorskim jelom. S druge strane, još jedan povod da razmišljam u ovom pravcu jeste taj što veliki broj građana Podgorice s kojima sam se srela nikada nije čuo za sir prljo, a kamoli ga jeo, ili pak nisu čuli za ovu vrstu sira pod tim nazivom. Upravo ovaj mlečni proizvod je bio jedan od važnijih faktora koji je srušio moje predrasude o „maloj“ Crnoj Gori, gde sam naivno mislila da svi o svemu sve znaju.

#### SIR PRLJO – SIR IZ MJEŠINE KOJI SE SLABO U ŠTA MEŠA

Još prilikom prvobitnog susreta, ali i kasnijih kontinuiranih kontakata s Pivljanima, uočila sam da ljudi iz ove regije imaju posebno izraženu sentimentalnu i identitetski jaku povezanost sa svojim krajem. Našavši se u takvom porodičnom okruženju, i zahvaljujući svojoj vokaciji, vrlo brzo sam proučila pivske prilike, pa sam čak zbog toga nakon izvesnog vremena identifikovana kao prava Pivljanka.<sup>10</sup>

<sup>9</sup> Tokom našeg dužeg boravka u Srbiji moj mlađi sin je izjavio: „Ja baš volim Srbiju, ali jedva čekam da se vratim u Crnu Goru da mogu da jedem kačamak.“

<sup>10</sup> Jednom prilikom, dok sam putovala vozom iz Podgorice u Beograd, u tzv. nikšićkom kupeu (karte su kupovane u Nikšiću), započela sam priču sa svojim saputnicima. Nakon klasičnog propitivanja, svojevrstnoj „tradiciji“ na ovim prostorima koja počinje pitanjem: Čegović si?, kao i znanja koje sam pokazala o novom pivskom „domu“, dobih prave ovacije i pohvalu da sam najbolja pivska snaja koju su do tada upozna-



Naučila sam o familijama koje naseljavaju Pivu, o načinu života, običajima, kultu smrti, naučila sam stare pivske izraze i upoznala se sa specifičnom kulturom ishrane i specijalitetima toga kraja.

Nisam nikada živela u Pivi, ni u Nikšiću, već od 2005. suprug i ja živimo u Podgorici, gde imamo veliko i raznoliko društvo, tako da često organizujemo kućna druženja. Na jednom takvom okupljanju, nakon par godina života u glavnom gradu, povelala se priča o crnogorskim starim rečima i o tome ko od nas najviše zna njihovih značenja. Ispostavilo se da sam pored muža imala najviše pogodaka, iako jedina u tom momentu nisam bila iz Crne Gore, odnosno većina naših gostiju nije bila iz Pive. Doduše, te večeri nije bio prisutan niko sa Crnogorskog primorja. S ove distance, pitam se koliko bi iko od nas poznao leksiku tih krajeva.

Dakle, pre nego što sam i sama postala deo crnogorskog društva, moja početna premisa, ili bolje da kažem predrasuda, bila je da je Crna Gora zbog svoje brojčanosti i veličine, bez obzira na multikulturalnu strukturu stanovništva, više upoznata s običajima, životom, jezikom, folklorom, a pogotovo hranom svojih krajeva nego što je to Srbija, koja je od Crne Gore skoro jedanaest puta veća. Naravno, to se pokazalo kao pogrešna pretpostavka. Dok se ova tvrdnja, ako je samo zasnovana na poznavanju leksike – starih reči i izraza kod mlađe populacije, svakako može dovesti u pitanje, činjenica je da velik broj ljudi iz Crne Gore nije upoznat s kulturnim karakteristikama svojih krajeva, a ono što naročito začuđuje jeste da nisu upoznati ni s lokalnim gastronomskim specijalitetima. Jedan takav proizvod, kao što sam već navela, jeste sir prljo.

Prljo je tvrdi sir iz mješine koji se pravi u Hercegovini, kao i u Pivi i Banjanima, i u većem delu Drobunjaka, odnosno na Durmitoru. Veliki broj

ljudi s kojima sam ja tokom godina razgovarala, a koji nemaju direktne ili indirektne veze s predelima gde se ovaj sir proizvodi, nikada nisu bili u prilici da ga probaju. Upravo dok pišem ovaj rad Podgoričanin od 75 godina pohvalio nam se da je prvi put probao sir prljo i da je shvatio da on odlično ide uz rakiju.

U našoj porodici Delić sir prljo imamo tokom čitave godine. Čuvamo ga u zamrzivaču i vadimo grumene, te ga služimo s pečenom krtolom u kori ili ga spremamo s makaronama, koje nimalo ne zaostaju za čuvenim italijanskim paštama. Kupujemo ga od Dragane Koprivice iz sela Renovac iz Banjana, koju sam za potrebe ovog rada pitala kako priprema sir prljo i da li je njegova proizvodnja danas ugrožena:

„Uzvari se varenika, najviše od krava. Može i kozje i ovčje da se izmješa, ali ja pravim samo od kravljeg mlijeka. Drugi dan se skine kajmak i sipa sirište. Onda se prokuva varenika sa sirištem i onda se ocijedi. Neko stavlja pod prese, a ja stavljam pod kamen jer presa nemam. Dok se skroz ne iscjedi surutka. Onda izvadim sir da se osuši i osolim ga. Nakon dva do tri dana, kako skupim grude, stavljam ih u mješinu. U mješini treba da stoji tri mjeseca. Mješinu dobro vežem da ne bi ulazio vazduh. Tokom ta tri mjeseca svaki treći dan okrećem mješinu da se sir suši, da bude pravi prljo. Kada prođu tri mjeseca, vadim sir. Kada zakoljem jarad, osušim i obrijem mješinu i ona treba da se suši godinu dana. Ljeti na suncu, a zimi na mrazu. Može i da se dimi zajedno sa mesom. Kada se osuši, stavljam je u zamrzivač. Ja imam nekih pet-šest mješina. Znam da drugi koriste i ovčju mješinu, ali za mene je najbolja kozja jer je tvrđa i onda je so ne načinje. Sir prljo može da se pravi u svako doba. Zavisu kako ko ima mlijeka, tako skuplja.“

Na pitanje da li je proces težak i koliko žena i dalje sprema sir prljo, Dragana odgovora: „Nije teško onom ko je naviko. Malo je ostalo žena da se

li. „Iz Srbije žena, a toliko puno o Pivi zna.“



Sl. 3. *Sir prljo* (foto: Vesna Delić, 2025)



Sl. 4. *Sir prljo* serviran s ostalim namirnicama (foto: Vesna Delić, 2025)



bavi tim. Ne drže stoku i neće o tom da rade. U Banjanima znam samo za još jednu moju rodicu Mirković koja i dalje pravi sir prljo.“

Ako ukucate sir prljo u Google pretraživač, pojaviće se nekih dvadesetak pogodaka, od kojih većina dolazi s iste internet adrese (wordpress). Dva su naučna rada: „Autohtoni mliječni proizvodi Crne Gore koje treba zaštititi po osnovu porijekla“ iz 1997. (Adžić *et al.* 1997: 127–135) i „Tehnologija proizvodnje autohtonog sira Prlja“ iz 2013. godine.<sup>11</sup> Četiri sajta se bave prodajom.<sup>12</sup> Na sajtu porodice Miljanić nalazi se sledeći opis: „Sir iz mješine je unikatan proizvod savremenog vremena. Kroz istoriju, proizvodio se u našim Banjanima i često predstavljao ovo čuveno pleme. U vrijeme Petrovića, banjski sir iz mješine je slat na Cetinje po najpoznatijim banjskim vojvodama, odakle je slat kao poklon vladarima velikih zemalja.“ Tri sajta predstavljaju turističku ponudu durmitorskog kraja,<sup>13</sup> gde se na jednom od njih navodi: „Sir Prljo je

pravi durmitorski originalni sir kojeg nećete imati priliku da konzumirate na drugim mjestima. Veoma je zdrav jer sadrži malo mliječnih masti i zbog toga se preporučuje ljudima koji imaju problem sa holesterolom.“ Jedan drugi sajt koji opisuje sir prljo je internacionalni i ima vrlo simboličan naziv – *Travel global, eat local*,<sup>14</sup> a treći je posvećen brendiranju ovog sira i na stranici stoji sledeće: „Sir prljo ima bliskih rođaka u Evropi ili ostalim djelovima svijeta, ali je ipak po mnogo čemu jedinstven. Ono što ga čini nutritivno vrijednim jeste mala količina masti u odnosu na ostale punomasne i masne sireve, kao i skorup. To znači da ga mogu koristiti i rekonvalescenti u dijetetske svrhe. Brend dizajn ili izgradnja brenda je izuzetno dugotrajan i mukotrpan, ali poželjan, čak i neophodan posao. Svaki privredni subjekat, proizvod ili usluga može da bude brend, a proces stvaranja brenda treba da počne već prilikom osnivanja tj. kreiranja proizvoda/usluge.“<sup>15</sup>

Na istom sajtu jedna korisnica, koja živi i radi u Francuskoj, ostavila je komentar sledeće sadržine: „... ne znam koga da pozovem u CG vladi ili ministarstvu ili već... ali imate rudnik zlata koji uopšte ne mora biti uništen time što će vam doći hiljade turista! Štaviše!!! Uostalom, ako razmišljamo realno, lepota i bogatstvo koje vi imate treba da pripadaju i da se dele sa ostatkom dobronamernog sveta!“

Na sajtu TravelMontenegro<sup>16</sup> prikazana je top lista deset najboljih crnogorskih proizvoda koji je napravio inostrani sajt *tasteatlas*. Sir prljo se nalazi na šestoj poziciji. Na temu *sirevi*, na forumu Caffe del Montenegro, 2006. godine jedan korisnik je napisao: „Ni-

<sup>11</sup> Adžić, Jovan. 2013. „Tehnologija proizvodnje autohtonog sira Prljo“. *Tehnologija hrane*. <https://www.tehnologijahrane.com/enciklopedija/tehnologija-proizvodnje-autohtonog-sira-prlja> (pristupljeno 27. 2. 2025).

<sup>12</sup> „Mliječni proizvodi“. *Gorska trpeza*. <https://montegastro.me/nasi-proizvodi/mlijecni-proizvodi/>; „Mlijecni proizvodi“. *Domaća hrana*. <https://domacahrana.me/proizvod/mlijecni-proizvodi/>; „Sir iz mješine“. *Farma Miljanic*. <https://farmamiljanic.me/proizvodi/sir-iz-mjesine/>; „Gazdinstvo Koprivica Nikšić“. *Moja djelatnost*. <https://www.moja-djelatnost.me/tradicionalno-pravljeni-sir-iz-mjesine-i-skorup-niksic/gazdinstvo-koprivica-niksic/MM19kEQt> (pristupljeno 27. 2. 2025).

<sup>13</sup> „Hrana/Meni“. *Durmitor accomodation in Montenegro*. <https://durmitoraccommodation.wordpress.com/tag/hranameni/>; „Nacionalna kuhinja“. *Durmitor*. <https://durmitor.wordpress.com/ekologija/nacionalna-kuhinja/>; „Nacionalna kuhinja“. *Međunarodna mreža eko sela – Podgora*. <https://ekoselopodgora.wordpress.com/vidikovci/video/> (pristupljeno 27. 2. 2025).

<sup>14</sup> „Prljo“. *Taste atlas*. <https://www.tasteatlas.com/prljo/> (pristupljeno 27. 2. 2025).

<sup>15</sup> „Promocija – rekli su o prlju“. *Prljo*. <https://prljo.wordpress.com/> (pristupljeno 27. 2. 2025).

<sup>16</sup> „10 najpopularnijih crnogorskih proizvoda“. *Travel Montenegro*. <https://travelmontenegro.me/10-najpopularnijih-crnogorskih-proizvoda/> (pristupljeno 27. 2. 2025).

sam proba taj prljo (čini mi se), ali parmigiano je dosta sličan našem nje-guškom (samo što je malo suvlji da tako reknem).“<sup>17</sup>

Ostali sajtovi vode nas na novinske članke u kojima se u reportaži Antene M iz 2017. godine govori o IV konferenciji o nacionalnom brendiranju, gde su „durmitorski sir prljo, durmitorski kajmak i durmitorska jagnjetina, međ krompir i pršuta prepoznati“, dodaje se, „kao kvalitetni gastro brendovi u opštini Žabljak.“<sup>18</sup> U crnogorskim dnevnim listovima *Danu* i *Pobjedi 2020*. izveštavalo se o festivalu *Zlatna kriška*,<sup>19</sup> a na *Gradski.me*<sup>20</sup> moglo se čitati o Međunarodnom danu sira 20. januara 2025. godine, kada je na Velikoj pijaci u Podgorici održana besplatna degustacija, uglavnom domaćih sireva. U pretrazi se našao i onlajn portal iz Trebinja s člankom iz 2017. godine – „Jedinstven specijalitet iz Hercegovine – sir iz mješine.“<sup>21</sup>

<sup>17</sup> „Sirevi“. *Caffe del Montenegro*. [https://forum.cdm.me/showthread.php?4997-SIREVI/page2#google\\_vignette](https://forum.cdm.me/showthread.php?4997-SIREVI/page2#google_vignette) (pristupljeno 27. 2. 2025).

<sup>18</sup> „Potencijali koji bi mogli biti dio nacionalnog brenda: Most na Đurđevića Tari, kajmak, sir prljo...“. *Antena M*. <https://www.antenam.net/index.php/ekonomija/51366-predstavljeni-potencijali-koji-bi-mogli-biti-dio-nacionalnog-brenda-most-na-djurdjevic-tari-kajmak-sir-prljo> (pristupljeno 27. 2. 2025).

<sup>19</sup> „Domaća 'Zlatna kriška' po ukusu gurmana“. *Dan online*. [https://www.pobjeda.me/clanak/i-sira-i-skorupa-za-svaciji-ukus](https://old.dan.co.me/?nivo=3&rubrika=Pazarni%20dan&clanak=766885&datum=2020-11-07;„I sira i skorupa za svačiji ukus“. <i>Pobjeda online</i>. <a href=) (pristupljeno 27. 2. 2025).

<sup>20</sup> „Na podgoričkim pijacama organizovana besplatna degustacija sira“. *Gradski*. <https://gradski.me/na-podgorickim-pijacama-organizovana-besplatna-degustacija-sira/> (pristupljeno 27. 2. 2025).

<sup>21</sup> „Jedinstven specijalitet iz Hercegovine – sir iz mješine“. *Trebinje info*. <https://trebinjelive.info/2017/11/02/jedinstven-specijalitet-iz-hercegovine-sir-iz-mjesine/> (pristupljeno 27. 2. 2025).

Analizom ove *ad hoc* empirijske građe o siru prlju, možemo da uočimo nekoliko mogućih pravaca u izučavanju kulture hrane i ishrane, odnosno istraživanju kulturnih identiteta i kulturnog nasleđa. Prva se odnosi na to da je sir prljo kulturni artefakt i deo kulturnog nasleđa ljudi odeljenih krajeva. Te zajednice ga smatraju karakteristično svojim proizvodom, pa samim tim i markerom samo svog kulturnog identiteta. U Banjanima „sir prljo je često predstavljao ovo čuveno pleme“, na Durmitoru, „sir prljo je pravi durmitorski originalni sir kojeg nećete imati priliku da konzumirate na drugim mjestima“, u Hercegovini on je njihov „jedinstven specijalitet“.

Ovi identifikacioni procesi se odvijaju u okviru određenog prostornog i vremenskog referentnog kulturnog okvira, „gde lokalnost u sebi sažima kako materijalnu proizvodnju tako i lokalnost kao jednu strukturu sećanja koje u sebi inkorporira lokalno znanje“ (Ristivojević 2011: 66). Kulturno nasleđe podrazumeva proces prenošenja znanja i kao što ni kultura ni tradicija nisu statičan već dinamički proces, tako ni kulturno nasleđe nije nešto što se pasivno nasleđuje. Odnos novih generacija prema kulturnom nasleđu mora da bude aktivan i zato je osnovna funkcija očuvanja kulturnog nasleđa uvek usmerena ka budućnosti (Simeunović Bajić 2012). Međutim, postoje delovi kulturnog nasleđa koji se odbacuju ukoliko zajednice smatraju da one narušavaju do tada izgrađivan identitet, mada postoje i oni delovi koji i dalje jesu značajan kulturni identifikator, ali su ugroženi jer se smanjuje broj onih koji bi se njime aktivno bavili.

Dakle, druga važna stavka, kada je reč o siru prlju, tiče se ugroženosti ovog kulturnog artefakta i načina njegove zaštite. S obzirom na to da se radi o složenom procesu proizvodnje, koji zahteva pre svega intenzivno bavljenje stočarstvom, odnosno posed krava, ovaca i jaradi, kao i umešnost, pa i voljnost žena da se njime bave, op-



stanak sira prlja se dovodi u pitanje. Po rečima informantkinje Dragane, u njenom kraju se samo još jedna žena bavi izradom ovog sira, dok ostale to ne žele. Tokom razgovora s dva informanta iz Drobnjaka, koje sam povodom pisanja ovog rada pitala gde nabavljaju prljo i da li u njihovom kraju ima žena koje ga još proizvode, jedan je odgovorio: „Slabo. Ja sam kupio sa Krnova. Nešto malo iz Pive. Slabo ga ima, a ja ga obožavam.“ Drugi je pak izjavio: „Baš ga odavno nisam u mom kraju nabavljao... zadnji put sam kupovao u 'Lakovića'... proizvođač 'Pađeni' iz Bileće.“

I dok Hercegovci svoj sir prljo već plasiraju i na druga tržišta (i to čak na ona gde se prljo smatra autohtonim proizvodom), crnogorskih proizvođača je sve manje, i to, po mom mišljenju, iz tri razloga. Prvi razlog leži u devastaciji stočarske delatnosti i demografskom odlivu stanovništva. Zatim, prljo je *i dalje* ostao samo u lokalnim okvirima, odnosno slabo je iz njih ikad i izlazio. Setimo se samo izjave korisnika foruma „Nisam proba taj prljo“ i mog komšije koji je tek pod stare dane otkrio blagodeti jedena sira prlja i pijenja rakije. I na kraju – nadležne institucije nisu do kraja prepoznale važnost brendiranja ovog proizvoda, iako je bilo nekih pokušaja (IV konferencija o nacionalnom brendiranju).

Kada govorimo o istraživanju povezanosti kulturnog nasleđa i kulture ishrane, za ekonomski i turistički boljitak celog crnogorskog društva upravo bi brendiranje lokalnih proizvoda kroz kreativne industrije bilo i te kako značajno. Za Crnu Goru, zemlju kojoj ekonomski napredak i prosperitet, uglavnom, zavise od turizma, reklo bi se da nedovoljno u javnom prostoru koristi i promovise kulturne različitosti svojih krajeva, odnosno ne postavlja u središte pažnje pojedine crnogorske regije zbog ekonomskih i socijalnih prilika, političkih i tradicionalnih uverenja. Iako su inostrani gastronomi prepoznali kvalitet crnogorskog prlja, koje zauzima šesto mesto

na njihovoj listi, i premda su određeni pojedinci i manje organizacije uočili njegove benefite – nutritivnu vrednost, dobar za holesterol, parira svetским sirevima, osnovan je strah da će prljo postati stvar prošlosti ukoliko se i lokalne opštine i država ne uključe u proces njegovog očuvanja.

Bez zadržke možemo reći da sir prljo istinski predstavlja kulturno nasleđe posebnih crnogorskih regija, a samim tim i celog crnogorskog društva. S tim u vezi, podsetićemo se reči Ivana Kovačevića, koji je o kulturnom nasleđu i njegovom očuvanju naveo sledeću misao:

„Vrlo je moguće određenim putem doći do stava šta je za nas i sada kulturno nasleđe. Sasvim je moguće da će protokom vremena doći do potpunog drugog izbora, kao i da istovremeno u različitim društvenim grupama postoje različiti izbori. Sve to treba imati u vidu kada se konstruiše određeno nasleđe prema kome zauzimamo pozitivan stav, na kome gradimo delove sopstvenog identiteta i identitete koji se stvaraju u procesu socijalizacije. Od posebnog je značaja kada to čini država spremna da usled političke prirode vlasti, bez obzira na stvarnost koja tu vlast čini vremenski ograničenom, zamisli da je večna i da će sve njene odluke ostati neporečene u budućnosti“ (Kovačević 2012: 15).

Svako od nas jesti mora, ali samo je do nas koja će hrana biti na stolu, bez obzira na to da li je mi smatramo samo svojom ili ne sporimo i njenu pripadnost drugim kuhinjama. Kao što je gore već navedeno: „Uostalom, ako razmišljamo realno, lepota i bogatstvo koje vi imate treba da pripadaju i da se dele sa ostatkom dobronamernog sveta!“ Barem, kada je hrana u pitanju, ova izjava bi trebalo da važi za svaku društvenu zajednicu.

## BIBLIOGRAFIJA

## Literatura

Adžić, Nikola, Dozet, Natalija, Ljumović, Mihailo, Marković, Milan i Zoran Adžić. 1997. „Autohtoni mliječni proizvodi Crne Gore koje treba zaštititi po osnovu porijekla“. *Poljoprivreda i šumarstvo* 43 (3): 127–135.

Bandić, Dušan. 2004. *Narodna religija Srba u 100 pojmova*. Beograd: Nolit.

Banić Gribišić, Ana i Dragana Antonijević. 2013. „Odnos između tradicije, turizma i gastronomije: gastronomska ponuda i kulinarsko nasleđe u salašarskom turizmu“. *Etnoantropološki problemi* 8 (4): 1089–1104.

Čajkanović, Veselin. 1994. *Stara srpska religija i mitologija*. Beograd: Prosveta.

Erdei, Ildiko. 2012. *Čekajući Ikeu: potrošačka kultura u postsocijalizmu i pre njega*. Beograd: Srpski genealoški centar: Etnološka biblioteka.

Gavrilović, Ljiljana. 2012. „Nepostojeće nasleđe zemlje koje nema“. U: Kovačević, Ivan (ur.). *Ogledi o jugoslovenskom kulturnom nasleđu: okviri konstruisanja jugoslovenskog kulturnog nasleđa*. Beograd: Srpski genealoški centar: Filozofski fakultet, Odeljenje za etnologiju i antropologiju, 39–55.

Jovanović, Bojan. 2014. *Magija srpskih obreda*. Beograd: Službeni glasnik.

Kovačević, Ivan. 2012. „Jugoslovensko kulturno nasleđe – od jugoslovenske ideje do jugonostalgije“. U: Kovačević, Ivan (ur.). *Ogledi o jugoslovenskom kulturnom nasleđu: okviri konstruisanja jugoslovenskog kulturnog nasleđa*. Beograd: Srpski genealoški centar: Filozofski fakultet, Odeljenje za etnologiju i antropologiju, 39–55.

Nedeljković, Saša. 2007. *Čat, krv i suze: ogledi iz antropologije etniciteta i nacionalizma*. Beograd: Zlatni zmaj: Odeljenje za etnologiju i antropologiju Fi-

lozofskog fakulteta Univerziteta u Beogradu.

Nedeljković, Saša. 2013. *Antropolog(i)ja u SAD: proučavanje odnosa moći, etniciteta, turizma i potrošnje u SAD iz ugla privremenog imigranta*. Beograd: Službeni glasnik.

Pišev, Marko. 2011. „Balkanizam i osmansko kulturno nasleđe u savremenoj Srbiji: između negacije i autoegzotizacije“. U: Žikić, Bogdan (ur.). *Kulturni identiteti kao nematerijalno kulturno nasleđe: zbornik radova sa naučnog skupa Kulturni identiteti u XXI veku*. Beograd: Srpski genealoški centar, 73–91.

Radojičić, Dragana. 2015. *Dijalozi za trpezom: antropološki ogledi o kulturi ishrane*. Beograd: Službeni glasnik: Etnografski institut SANU.

Ristivojević, Marija. 2011. „Grad kao izvorište kulturnih identiteta“. U: Žikić, Bojan (ur.). *Kulturni identiteti kao nematerijalno kulturno nasleđe: zbornik radova sa naučnog skupa Kulturni identiteti u XXI veku*. Beograd: Srpski genealoški centar, 57–72.

Simeunović Bajić, Nataša. 2012. „Medijsko (re)konstruisanje jugoslovenskog kulturnog nasleđa i kolektivnog pamćenja: slučaj 'Dana mladosti'“. U: Kovačević, Ivan (ur.). *Ogledi o jugoslovenskom kulturnom nasleđu: okviri konstruisanja jugoslovenskog kulturnog nasleđa*. Beograd: Srpski genealoški centar: Filozofski fakultet, Odeljenje za etnologiju i antropologiju, 193–224.

Zečević, Slobodan. 2008. *Srpska etnometologija*. Beograd: Službeni glasnik.

Žikić, Bojan. 2011. „Kulturni identiteti kao nematerijalno kulturno nasleđe. Uvod u istraživanje i preliminarni rezultati“. U: Žikić, Bojan (ur.). *Kulturni identiteti kao nematerijalno kulturno nasleđe: zbornik radova sa naučnog skupa Kulturni identiteti u XXI veku*. Beograd: Srpski genealoški centar, 7–25.

## Internet izvori

„10 najpopularnijih crnogorskih proizvoda“. *Travel Montenegro*. <https://travelmontenegro.me/10-najpopularnijih-crnogorskih-proizvoda/> (pristupljeno 27. 2. 2025).

„Domaća 'Zlatna kriška' po ukusu gurmana“. *Dan online*. <https://old.dan.co.me/?nivo=3&rubrika=Pazarni%20dan&clanak=766885&datum=2020-11-07> (pristupljeno 27. 2. 2025).

„Frikom“. *Facebook*. [https://www.facebook.com/frikomdoo/photos/zamenili-smo-bilbord-i-%C5%A1alje-mo-veliko-%EF%B8%8F-za-sve-valjevce-psko-radi-taj-i-gre%C5%A1i-/1657124177699353/?\\_rd\\_r](https://www.facebook.com/frikomdoo/photos/zamenili-smo-bilbord-i-%C5%A1alje-mo-veliko-%EF%B8%8F-za-sve-valjevce-psko-radi-taj-i-gre%C5%A1i-/1657124177699353/?_rd_r) (pristupljeno 26. 2. 2025).

„Gazdinstvo Koprivica Nikšić“. *Moja djelatnost*. <https://www.moja-djelatnost.me/tradicionalno-pravljenisir-iz-mjesine-i-skorup-niksic/gazdinstvo-koprivica-niksic/MM19kEQt> (pristupljeno 27. 2. 2025).

„Hrana/Meni“. *Durmitor accomodation in Montenegro*. <https://durmitoraccommodation.wordpress.com/tag/hrana-meni/> (pristupljeno 27. 2. 2025).

„Jedinstven specijalitet iz Hercegovine – sir iz mješine“. *Trebinje info*. <https://trebinjelive.info/2017/11/02/jedinstven-specijalitet-iz-hercegovine-sir-iz-mjesine/> (pristupljeno 27. 2. 2025).

„Kuhinja moga kraja“. *RTS*. <https://www.rts.rs/lat/tv/rts1/2637300/kuhinja-moga-kraja.html> (pristupljeno 23. 2. 2025).

„Mlijecni proizvodi“. *Domaća hrana*. <https://domacahrana.me/proizvod/mlijecni-proizvodi/> (pristupljeno 27. 2. 2025).

„Mliječni proizvodi“. *Gorska trpeza*. <https://montegastro.me/nasi-proizvodi/mlijecni-proizvodi/> (pristupljeno 27. 2. 2025).

„Na podgoričkim pijacama organizovana besplatna degustacija sira“. *Gradski*. <https://gradski.me/na-podgorickim-pijacama-organizovana-besplatna-degustacija-sira/> (pristupljeno 27. 2. 2025).

„Nacionalna kuhinja“. *Sajt Durmitor*. <https://durmitor.wordpress.com/ekologija/nacionalna-kuhinja/> (pristupljeno 27. 2. 2025).

„Nacionalna kuhinja“. *Međunarodna mreža eko sela – Podgora*. <https://ekoselopodgora.wordpress.com/vidikovci/video/> (pristupljeno 27. 2. 2025).

„Potencijali koji bi mogli biti dio nacionalnog brenda: Most na Đurđevića Tari, kajmak, sir prljo...“. *Antena M*. <https://www.antenam.net/index.php/ekonomija/51366-predstavljeni-potencijali-koji-bi-mogli-biti-dio-nacionalnog-brenda-most-na-djurdevica-tari-kajmak-sir-prljo> (pristupljeno 27. 2. 2025).

„Prljo“. *Taste atlas*. <https://www.tasteatlas.com/prljo/> (pristupljeno 27. 2. 2025).

„Promocija – rekli su o prlju“. *Prljo*. <https://prljo.wordpress.com/> (pristupljeno 27. 2. 2025).

„Sir iz mješine“. *Farma Miljanic*. <https://farmamiljanic.me/proizvodi/sir-iz-mjesine/> (pristupljeno 27. 2. 2025).

„Sirevi“. *Caffe del Montenegro*. [https://forum.cdm.me/showthread.php?4997-SIREVI!/page2#google\\_vignette](https://forum.cdm.me/showthread.php?4997-SIREVI!/page2#google_vignette) (pristupljeno 27. 2. 2025).

Adžić, Jovan. 2013. „Tehnologija proizvodnje autohtonog sira Prljo“. *Tehnologija hrane*. <https://www.tehnologijahrane.com/enciklopedija/tehnologija-proizvodnje-autohtonog-sira-prlja> (pristupljeno 27. 2. 2025).

## VARENIKA: BOILED RAKIJA OR 'BOILED MILK'? A FEW SKETCHES ON IDENTITIES AND CULTURAL HERITAGE

*Abstract:* This paper presents the hypothesis of the inseparable connection between food and beverages, on the one hand, and cultural, local, regional, ethnic, and even national identities, on the other. The study is based on the premise that food is a living cultural heritage, an integral part of everyday life and, consequently, cultural daily practices. Through the names, preparation methods, cultivation, and dining culture, people express their multiple identities in relation to *Others*, who may or may not have the same food on their menu. The research approach is autobiographical, as the analysis is grounded in the personal experience of the anthropologist-author, as well as the experiences of the Montenegrin population, primarily those of Piva. Due to long-term observation of dietary habits and the significance of the food cult among people in Montenegro, the paper provides vivid examples that highlight the importance of food and beverages in identification processes. These processes do not necessarily point solely to ethnic distinctions but also to local divisions within a single country. Considering all this, the ultimate goal is to determine to what extent one of the most essential and "most vivid" or "most flavorful" identifiers in the collective consciousness is taken for granted, and to what extent it is branded through creative industries in modern times. More precisely, is *varenika* merely "boiled milk", or is it, in some places, also boiled rakija?

*Keywords:* food and beverages, varenika, prljo, local identities, national identities, cultural heritage, branding, local patriotism

GOZBENE SLIKE  
BANQUETING SCENES





# HRANA U KRUPNOM PLANU: OD REKVIZITE DO GLAVNOG JUNAKA

Janko Ljumović<sup>1</sup>  
Univerzitet Crne Gore  
Fakultet dramskih umjetnosti  
Cetinje, Crna Gora

*Podvučemo li crtu, pokazat će se da ništa organsko nije dobro za kolekcioniranje. Svijet s rokom trajanja koji neprestano istječe. Netrajan, sparušen, nagnjio, kvarljiv (i baš zato) prekrasan svijet.*

Georgi Gospodinov, *Fizika tuge*

**Sažetak:** Hrana je neizostavan element svijeta umjetnosti, sadržaj koji može ponuditi uzbudljiv arhiv umjetničkih djela unutar koga možemo pronaći različite kulinarske registre ili doći do odgovora na to što jedu junaci svijeta filma, dramskih tekstova i književnih djela, svijeta izvedbenih ili vizuelnih umjetnosti. Hrana (i vino) postala je dio društvene mitologije, a to postaje i u umjetničkim djelima u kojima od sporedne uloge postaje glavni junak. U svijetu filma to je zvanično postala u danskom filmu *Babetina gozba* (*Babettes Gæstebud*, 1988). Rad mapira svijet umjetničke produkcije u kojoj hrana ima glavnu ulogu i analizira estetske i kulturološke implikacije odabranih djela koje grade produktivan arhiv umjetničke produkcije koja neizostavno determiniše i vrijednost destinacije. Hrana u umjetničkim djelima, bilo da se kuva ili jede, ističe socijalni i kulturni status likova, predstavlja element strasti ili govori o objedu kao prostoru intrige.

**Ključne riječi:** svijet umjetnosti, umjetnička produkcija, hrana, kulinarstvo, mitologije, nacionalna kultura

<sup>1</sup> jankolj@ucg.ac.me.

Uvodni citat iz pera savremenog bugarskog pisca Georgija Gospodinova jeste komentar na popis netrajnog u njegovom romanu *Fizika tuge*. Popis na kome se nalaze sirevi koji se usmrde, jabuke koje istrunu ili slatko od dunja na kome se hvata pokorica plijesni, dok za ljubavnike zapisuje da se sparuse, stare (v. jabuke). Takvo stanje netrajnog prevodi se u trajno u djelima koja grade drugu vrstu kolekcije ili arhiva, književnosti ili filma. Trajan narativ hrane ili *predstava gozbe* vuče svoje korjene od Grčke „pri svoj ljupkosti prizora koje poznajemo sa oslikanih vaza i posuda za piće, kao još relativno arhajska priredbu“ (Rirmajer i Štajner 2014: 32).

Rad za polazište ima mjesto i ulogu hrane u umjetničkim djelima u kojima ona na različite načine postaje dio priče, element koji može biti dio životnog rituala njenih junaka ili pak osnova/polazište za samo djelo, medijum koji pokreće glavne likove, radnju i dejstvo, zapravo scenario ili siže koji nastaje na kulinarskom jeziku ili jeziku hrane, zapravo meniju. Primarno se mapiraju i istražuju primjeri filmskih i književnih djela u kojima se potvrđuje da je *kuhanje poput plovidbe na jedra, prvenstveno stvar vokabulara*, kako to kaže francuski suvremeni pisac Matijas Enard u romanu *Godišnji banket bratovštine grobara*. Moć hrane da povezuje ljude i da gradi emotivne veze u umjetničkim djelima implicira šire društvene i kulturne teme, a njena pojavnost stvara i širok spektar senzacija, kojoj doprinosi i njena vizuelna raskošnost i sasvim osobena iskustva koja determinišu kulturni i nacionalni identitet. Hrana tako postaje kulturna baština, gastrotradicija se prevodi u gastronasljeđe (*gastroheritage*), s posebnim fokusom na recepte, tehnike pripreme, ceremonije pogotovo vezane za praznike ili ritualne obroke, a sve to zajedno determiniše prijenos vrijednosti i običaja. Tako postavljen okvir čitanja uklapa se u klasifikaciju tipova vrijednosti kulturne baštine, od kojih izdvajamo pet koje ističe Davor Mašković, parafrazirajući Torsbija. Prije svega, radi se o *estet-*

*skoj vrijednosti*, potom o *socijalnoj vrijednosti*, koja se odnosi na njenu ulogu u povezivanju zajednice i na njen doprinos stvaranju osjećaja identiteta i pripadnosti, zatim o *historijskoj vrijednosti*, koja podrazumijeva doprinos kulturne baštine shvaćanju povijesnih veza i odnosa u cilju stvaranja osjećaja kontinuiteta s prošlošću; o *simboličkoj vrijednosti*, koja se odnosi na njenu ulogu kao spremišta i prijenosnika značenja i *autentičnosti*, kao vrijednosti kulturne baštine koja se tiče originalnosti i jedinstvenosti objekta ili prakse (znanja i vještine) (Mesić 2022: 24). Svaki navedeni aspekt nalazimo u priči o hrani u umjetničkim djelima, u kojima ona postaje element nasljeđa, medijum ili artefakt koji označava pripadnost različitim identitetima.

Kompleksnost hrane kao kulturne baštine ističe se i u monografiji *Za stolom sa Slovenima*, koju je objavio Forum slovenskih kultura i koja predstavlja odabrana i tipična jela iz 13 slovenskih zemalja. Kroz recepte triju odabranih jela iz bogate kulinarske kulturne baštine svake zemlje, ovo prvo zajedničko predstavljanje slovenske kuhinje u svijetu vrhunskim fotografijama i kratkim prikazom gastronomskih i kulinarskih obilježja svake zemlje odražava sličnosti i razlike slovenskog kulinarskog identiteta. Projekat ističe riječi Eduara Koantroa, predsjednika i osnivača *Gourmand World Cookbook Awards*: u većini zemalja raste svijest da je hrana dio nacionalnog identiteta i međunarodnog imidža. Time se u prvi plan stavlja i novo poštovanje prema hrani i lokalnim proizvodima, kao i povratak na lokalna jela u novim transformacijama. Kuvari čuvaju recepte iz prošlosti od prebrzog zaborava. Ključna uloga tih kuvara je prenošenje i očuvanje nematerijalne kulturne baštine čovječanstva s generacije na generaciju, kako to priznaje UNESCO.<sup>2</sup>

<sup>2</sup> „Za stolom sa Slovenima“. *Forum slovenskih kultura*. <https://www.fsk.si/cg/projekti/za-stolom-sa-slovenima/> (pristupljeno 28. 2. 2025).

Kada bi u odabranim primjerima ili filmovima kao studijama slučaja ovog rada imali detaljan registar recepta ili još dalje i njihov sadržaj, mogli bismo govoriti o specifičnim narativima koji upravo hranu koriste da bi ispričali priču, bez izbora na to da li je to filmska priča ili dramski tekst.

Hrana kao element životnih rituala ili svakodnevice vezana je za fiktionalne biografije junaka i njihove odnose u većini umjetničkih djela i takav pregled njene upotrebe može se svesti na analizu hrane kao rekvizite ili samog čina objeda ili posluživanja, ručka ili češće večere, koja označava prostor dramatičnih obrta u životima glavnih junaka, kao što je u filmovima *Tajne i laži* (*Secrets & Lies*, 1996) Majkla Lija ili *Američkoj ljepoti* (*American Beauty*, 1999) Sema Mendesa. U prvom filmu porodična večera je ključni događaj ili susret protagonista Lijeovog filma, na kojoj dolazi do lične katarze i povratka jednih drugima u složenoj prodičnoj priči obilježenoj nizom nesporezuma, dok je u drugom filmu postavljeni sto prostor niza sukoba koje ne dovodi do razrješenja. I koliko god isticali funkciju postavljenog stola sa svim njegovim elementima, ona ipak ostaje scenografija određenog prizora, odnosno filmskog seta ili izvedbe, dok kada je riječ o pomenutim filmovima govorimo o drugim temama, strahovima i društvenim procesima koji poništavaju individualnost ili o stereotipima i malograđanskom društvu, zonama pojavnosti savremenog fašizma ili pak samo o otuđenosti i potrošačkom društvu. I kada govorimo samo o tome, jasno je da je hrana neizbježan element, baš kao frižider u krupnom kadru ili postavljeni sto u većini filmskih ili pozorišnih djela u kojima se *manje ili više* jede. Hrana kao rekvizit je bitna i za lik i za radnju, ona je dakle njegov/njen znak. Osim toga, važna je i za simboličko značenje, jer rekvizit koji funkcioniše kao znak za simboličko značenje ujedno upućuje i na „*opću ideju, ideologiju ili svjetonazor* na kojima se zasniva dani prizor ili cijela izvedba“ (Fischer-Lichte 2015: 163).

A takav je u cjelosti i film *Anga Lija Je-sti piti muškarac žena* (*Eat Drink Man Woman*) u kome je glavni lik otac ili glavni kuvar, čije je jedino pravo sredstvo komunikacije sa svoje tri ćerke komplikovana večera, koju kuva za njih svake nedelje. Raskoš jela i boja pripremljenih hrane pojačavaju vizuelnu raskoš filma.

Kuvanje je za dizajnera Borisa Miljkovića apsolutno slavlje krvi, ubistava, prikrivanja tragova, strasti, erotike, dizajna, ukusa, intrige i kajanja, na kraju priče. Autor svoju priču o advertajzingu pakuje u formi kuvara, a kreativnog direktora tog svijeta poredi sa šefom kuhinje (Chef ili Kuvar), čija je glavna uloga da u svojoj kreaciji gradi entitet koji ima jedan bitan uslov, *mora samo da se razume i oseti* (Miljković 2013: 27).

Pređimo na četiri odabrane filmske priče, posložene/poslužene po godinama nastanka, koje ulaze u predmetni cilj rada, s napomenom da se jedna od njih smatra zvanično prvim filmom u kome hrana postaje glavni junak (*Babetina gozba*).

*Veliko žderanje* (*Le grande bouffe*), film Marka Fererija iz 1973. godine, govori o četvorici prijatelja: sudiji (Filip Noare), pilotu (Marčelo Mastrojani), restoratoru (Ugo Tonjaci) i televizijskom producentu (Mišel Pikoli), koji su dogovorili sastanak u jednoj vili u okolini Pariza, u kojoj će obaviti neku vrstu četvorostrukog gastroenološkog harakirija. Ovaj film se može povezati s opisima bezobzirnog čina žderanja koje nalazimo u *Apsurdnim pričama* Danila Harmsa. *Jednom se Orlov prejeo papule i umro* (Harms 2012: 10).

Dobitnik Oskara za strani film 1987. godine, danska *Babetina gozba* (*Babettes gaestebud*) režisera Gabrijele Aksele, donosi priču s Bibi Anderson kao francuskom kuvaricom Babet Hersant, zaposlenom kod dviju starijih norveških sestara, koja će odlučiti da potroši cijeli dobitak na lutriji kako bi pripremila savršeni ručak za dvanaest osoba. Od namirnica, koje je na-





Sl. 1. Scena iz filma *Babetina gozba* Gabrijela Aksela (1987)



Sl. 2. Scena iz filma *Babetina gozba* Gabrijela Aksela (1987)

ručila specijalno za tu priliku, Babet će pripremiti gozbu, pravo gastronomsko remek-djelo, koje će zauvijek promijeniti živote gostiju. Film je snimljen prema istoimenoj noveli Karen Bliksen iz 1952. godine. Kako u noveli, tako i u njevoj ekranizaciji, nedokučiva kuvarica iz Pariza Babet uspijeva da oslobodi mještane svih stega u kojima oni okovani žive. To postiže raskošnom večerom koja predstavlja opozit postojećoj praksi ishrane lokalne zajednice. Riječ je o večeri koja otvara sva čula, prostor hedonizma u kome se junaci ove filmske priče odjednom zatiču i koja ih na začudan način oslobađa. Sudar skandinavske usoljene ribe i oleborda, guste čorbe od ražanog hljeba i piva i francuske supe od kornjače. Sudar dvije kulture i dvije zajednice kroz hranu i njeno posluživanje, upravo kuhinju i gastronomiju, postavlja se u centar priče, kao i spoznaja da bez pogleda u drugog nema suštinskog suočavanja sa sobom.

*Vreli dani u Alabami (Fried Green Tomatoes)*, film Džona Avneta iz 1991. godine o prijateljstvu između Idži (Meri Stjuart Masterson) i Rut (Meri-Luiz Parker), koje zajedno vode mali restoran *Whistle Stop Cafe* u konzervativnoj američkoj provinciji, poznat je upravo po prženom zelenom paradajzu, specijalitetu američkog Juga. Film je snimljen prema istoimenom romanu Fani Flag (Fannie Flagg). Tako se jedan sasvim običan recept našao u samom nazivu filma, u njegovom originalnom naslovu na engleskom jeziku. Zapravo je to priča o jednom prijateljstvu, ispričana kroz iskustvo vođenja restorana.

Četvrti film na listi, ili ključna studija slučaja ovog rada jeste film *Strast Dodena Bufana (La Passion de Dodin Bouffant / The Taste of Things)* iz 2023. godine, francuskog autora vijetnamskog porijekla Čana Ana Hunga, u kojem glavne uloge igraju Benoa Mažimel i Žilijet Binoš. Scene kulinarske raskoši i užitka od početka do kraja određuju dramaturgiju filma i ljubavnu priču. Odnosi para, kao i njihovi

susreti s bliskim prijateljima neodvojivi su od rituala pripremanja hrane, njenog posluživanja i konzumiranja. Priprema hrane i njeno posluživanje u cjelosti određuju rediteljski postupak, ne postoji nijedna scena niti jedan odnos u ovoj ljubavnoj priči bez hrane. Put iz pećnice ili od šporeta do stola, ili do sobe, jeste put emocija ili je hrana medijum odnosa dva glavna junaka filma: Dodena koji u raskošnom domu francuske buržoazije XIX vijeka živi sa svojom kuvaricom Eugenijom. Svako jelo koje dijele, bilo sami ili sa Dodenovim prijateljima, scenaristički je i rediteljski rukopis koji predstavlja odu slavljenju života i ljubavi, i, naravno, francuskoj kuhinji. Scena pripreme jednog od možda najzahtjevnijih jela francuske kuhinje *pot-au-feu* nakon gledanja ovog filma može postati pravi izazov, a izazov nabavke junećeg buta, teleće koljenice, goveđeg repa, goveđe plečke, dva goluba i kostiju sa srži uz sve ostalo vrijedan je čin ljubavi. Film ulazi u širi narativ o francuskoj kuhinji koji se čita kompleksno kada se uzme u obzir mogući izbor književnih i publicističkih djela francuske kulture koja na taj način daju omaž svojoj nacionalnoj kuhinji. Izdvojimo dva djela: *Rječnik zaljubljenika u kulinarstvo* Alena Dikasa i roman *Godišnji banket bratovštine grobara* savremenog francuskog pisca Matijasa Enarda.

Alen Dikas u svom *Rječniku* pod odrednicom Francuska zapisuje: „Od suštinskog je značaja da kod nas u Francuskoj nastavimo da s nežnošću gajimo jela i proizvode naših regija“ (Dikas 2016: 86). Neka od tih jela su i plečka jagnjeta sisančeta iz Baskije, supa od roze varijeteta belog luka iz Lotreka, *foa gra* od patke iz Landa pečen u foliji i tako unedogled. Dodajmo tome „unedogled“ i nazive jela koja su posvećena francuskim književnicima ili kompozitorima, poput *jaja „Mopasan“* (poširana jaja glazirana ribljim umakom matelot s crnim vinom, poslužena s nasjeckanim ribljim aspikom), *jaja „Berlioz“* (meko kuvana jaja poslužena sa prepečencem, zapečenim pireom od krompira, tar-





Sl. 3. *Scena iz filma Strast Dodena Bufana Čana Ana Hunga (2023)*



Sl. 4. *Scena iz filma Strast Dodena Bufana Čana Ana Hunga (2023)*

tufima i gljivama u umaku madera) ili *jaja „Bize“* (jaja pečena u kalupčićima s dodatkom usitnjenog mariniranog goveđeg jezika, poslužena na srcima artičoka).

Na godišnjem banketu bratovštine grobara vino se pije u velikim količinama i iz različitih krajeva Francuske, baš kao i veliki broj sireva koji se poslužuju pri kraju gozbe, prije poslastica; a samo o vinu i sirevima Roland Bart u svojim *Mitologijama* ističe: „Francuska nacija vino doživljava kao dobro koje joj pripada po istom pravu kao i 360 vrsta sira i njena kultura. Ono je piće-totem, koje odgovara mleku holandske krave ili čaju koji engleska kraljevska porodica ceremonijalno ispija“ (Bart 2019: 71) Koliko su sirevi francuski svjedoči i opis banketa grobara o sirevima: „Bila je tu cijela Francuska, sirevi iz cijele francuske Švicarske i Italije zajedno, iz cijele francuske Engleske i Nizozemske zajedno, Velika Francuska sa sirevima koji su bili francuski koliko i Handkäse s kimom iz Frankfurta na Majni, Vrlo Poštovana stara gauda, dimljeni idizazabel od kozjeg mlijeka, moćni čedar iz Somerseta“ (Énard 2022: 251).

Cijela gozba je zapravo niz gastronomskih iznenađenja koja su uzbuđivala pohlepu želudaca, gozba koja na tri dana zaustavlja Smrt, gozba kao obustava njihovog tužnog zanimanja, bratstva stvorenog još u doba nakon Saladinovog osvajanja Jerusalima. Ta pauza Smrti predah je u životu grobara kojima će gozba priuštiti zanosni hedonizam gastronomije i govor bez skrupula o ljubavi.

Hrana u konačnom može u potpunosti izostati iz priče i sasvim bi bilo izazovno napraviti jedno istraživanje o tome što jedu dramski ili filmski junaci kroz istoriju drame i pozorišta ili filma, pa na osnovu takvog istraživanja zaključiti ne samo ko što jede već ko uopšte i ne jede. U takvoj situaciji dolazimo i do teme gladi. Glad i sitost su dvije linije estetskog koda koje se sadrže u mnoštvu umjetničkih djela.

Sa druge strane, postoje slučajevi gdje na samom početku imamo hranu u fokusu kao u dramskom komadu *Celava pjevačica* Ežena Joneska, gdje gospodin i gospođa Smit svoj dijalog započinju pričom o večeri koja je upravo završena, o ukusnoj engleskoj večeri, gdje samo potenciranje toga da je riječ o engleskoj večeri sasvim dobro odgovara drami apsurdna, tj. avangardnoj drami XX vijeka.

*GDA SMIT: Gle, devet časova. Večerali smo čorbu, ribu, krompir sa slaninom, englesku salatu. Deca su pila englesku vodu. Dobro smo večerali večeras. Zato što stanujemo u okolini Londona i što se zovemo Smit.*

*G. SMIT: nastavljaajući čitanje pukne jezikom.*

*GDA SMIT: Krompir je vrlo ukusan sa slaninom, ulje u salati nije bilo užeglo. Ulje bakalina na uglu mnogo je bolje od ulja bakalina preko puta, čak je bolje i od ulja bakalina dole ispod brega. Ali neću da kažem da je njihovo ulje loše.*

(Jonesko 1964: 179)

Ovaj dijalog nagovještava cijeli dramaturški postupak pisca – Jonesko predstavlja apsurdnost svijeta u kome živi i odražava ga kroz „farsičnu, apsurdnu akumulaciju besmislenih govornih klišeja“ (Selenić 1965: 21).

Primjeri umjetničkih djela koji su navedeni svjedoče o tome da je hrana u njima bitan element koji određuje sudbinu junaka, ona postaje ključni sastojak ljudskih događaja i bilo bi neobično da nije tako, jer „na kraju krajeva, hrana je, tokom istorije, bila i doslovno pokretač svega što je iko ikada učinio“ (Stendidž 2010: 14).

Navedena djela postaju produktivan arhiv za različita istraživanja. Kroz meni, vrste hrane, običaje i tradicije vezane za hranu otvara se priča o gastronomiji kao elementu identiteta, o nacionalnim kuhinjama, ali i interkulturalnom dijalogu i prožimanju kultura, a te priče ulaze i u dramaturgiju

odnosa moći, bilo da govorimo o istorijskim ili fikcionalnim pričama običnih ljudi ili istorijskih ličnosti. Poput primjera portreta engleskog kralja Čarlsa II, naslikanog oko 1675. godine, koji navodi citirani autor *Jestive istorije čovečanstva* Tom Stendidž. Ananas na slici nije bio samo statusni simbol ili „kraljevsko voće“, kako su ga nazivali, već je bio element koji je svjedočio prevlast Engleske nad Karibima i podsjetnik na značaj Engleske kao pomorske trgovačke sile.

Priča o ananasi u rukama engleskog kralja samo je jedan primjer djela koje obiluje hranom u likovnoj umjetnosti, od antičkih vremena pa sve do umjetnika i umjetničkih pokreta unutar moderne i savremene umjetnosti, a koji otvara sasvim nove perspektive i zone tumačenja koje nijesu bile u fokusu ovog rada, ali ih je važno spomenuti. Poput futurističkog tanjira Marinetića sa početka tridesetih godina XX vijeka ili sasvim rubno napisanih poema Pabla Nerude posvećenih paradajzu, artičokama, kukuruzu, vinu, limunu i soli, objavljenih unutar svezaka *Elementarnih oda* (1954–1959). Potraga koja ima strast Dinosa ili priča priču Erosa i Tanatosa. I da ne zaboravimo hljeb, koji može biti sasvim nova tema ili novi fokus – njegovo prisustvo u umjetnosti, profanim i sakralnim pričama i slikama, kako o njemu piše Predrag Matvejević. Povijest kruha slijedi povijest grada – ponekad se poistovjećuju jedna s drugom. Veze Venecije s raznim lukama i njihovim zaleđem obogatile su i grad i kruh (Matvejević 2004: 66).

## BIBLIOGRAFIJA

### Literatura

Bart, Rolan. 2019. *Mitologije*. Beograd: Karpos.

Dikas, Alen. 2016. *Rečnik zaljubljenika u kulinarstvo*. Beograd: Službeni glasnik.

Énard, Mathias. 2022. *Godišnji banket*

*bratovštine grobara*. Zagreb: Fraktura.

Fischer-Lichte, Erika. 2015. *Semiotika kazališta*. Zagreb: Disput.

Gospodinov, Georgi. 2018. *Fizika tuge*. Zagreb: Fraktura.

Harms, Danil. 2012. „Slučajevi“. *Apsurdne priče*. Beograd: Lom.

Matvejević, Predrag. 2004. *Druga Venecija*. Zagreb: VBZ.

Mesić, Hrvoje. 2022. *Baština, emocija, identitet*. Zagreb: Ljevak.

Miljković, Boris. 2013. *Kuvar*. Beograd: Geopeotika.

Onfre, Mišel. 2002. *Gurmanski um*. Čačak: Beograd: Gradac.

Rirmajer, Marijana i Piter M. Štajner. 2014. *Filosofski kuvar*. Beograd: Logos.

Selenić, Slobodan. 1964. *Avangardna drama*. Beograd: Srpska književna zajednica.

Stendidž, Tom. 2010. *Jestiva istorija čovečanstva*. Beograd: Geopoetika.

### Internet izvor

„Za stolom sa Slovenima“. *Forum slovenskih kultura*. <https://www.fsk.si/cg/projekti/za-stolom-sa-slovenima/> (pristupljeno 28. 2. 2025).



## FOOD IN CLOSE-UP: FROM PROP TO MAIN CHARACTER

*Abstract:* Food is an essential element of the art world, a subject that offers a fascinating archive of artistic works, within which we can explore various culinary registers or uncover what the protagonists of films, dramatic texts, literary works, and the realms of performing and visual arts consume. Food (and wine) has become part of social mythology, and in artistic works, it transitions from a supporting role to the main character. In the world of cinema, this was officially recognized in the Danish film *Babette's Feast* (*Babettes Gæstebud*, 1988). This paper maps the artistic production where food takes center stage and analyzes the aesthetic and cultural implications of selected works that contribute to a rich archive of artistic production—one that inevitably shapes the value of a destination. Food in artistic works, whether being cooked or consumed, highlights the social and cultural status of characters, serves as an element of passion, or presents the act of dining as a space of intrigue.

*Keywords:* art world, artistic production, food, culinary arts, mythology, national culture





# GOZBENE SLIKE KAO OBELEŽJE DRUŠTVENOG STATUSA U EVROPSKOM ROMANU XIX VEKA

*Pavle Pavlović<sup>1</sup>*  
*Univerzitet u Beogradu*  
*Matematički fakultet*  
*Beograd, Srbija*

*Sažetak:* U radu se istražuje kako se u romanu XIX veka prikazuje odnos između gozbene slike i pozicije tela lika u društvenom svetu. Primenom fenomenološke metode, koja obuhvata jezičku analizu, *close reading* i analizu značenja slika iz egzistencijalne perspektive, pretpostavljamo da gozbena slika problematizuje i osvetljava poziciju tela kroz prelaze između različitih društvenih svetova. Poseban fokus stavljamo na društvena određenja tela u dva konteksta: društvu zasnovanom na klasnim odnosima i društvu oslobođenom tih odnosa. Analiziramo slike propadanja klasa, odnose između prirodnog i veštačkog, kao i simboliku pripadanja i nepripadanja. Analiza obuhvata gozbene scene u delima Čarlsa Dikensa, Viktora Igoa i Onorea de Balzaka. Rad pokazuje da gozbena slika nije samo dekorativni motiv, već složen fenomen, koji kroz odnos tela prema hrani i gozbi reflektuje dublje društvene, egzistencijalne i klasne konflikte u književnosti XIX veka.

*Ključne reči:* gozbena slika, pozicija tela, društveni svet, klasa, klasni odnosi, propadanje klasa, prirodno, veštačko, pripadanje, nepripadanje, društveni status

<sup>1</sup> pavlepavlovic100@gmail.com.

## UVOD

U romanu XIX veka određivanje društvenog statusa može se javljati u osnovnom obliku prepoznavanja određenog društvenog fenomena (klase, ideologije, nacionalnog identiteta itd.) ili u vidu složenih situacija u kojima se ti fenomeni porede, kontrastiraju ili dovode u pitanje. Podela na „elementarno“ i „složeno“ ima samo uslovni karakter. Budući da razumevanje svake književne činjenice zavisi od šireg konteksta, nivo prepoznavanja uvek lako može preći u nivo sa složenijom semantikom. To što aluziju na nečiji način ishrane povezujemo s nekim događajem u romanu ili postupkom određenog lika već samo po sebi tu aluziju izdiže iznad nivoa elementarnog ili banalnog komentara. Međutim, podela na „osnovne“ i „složene“ oblike određivanja može nam pomoći ne samo da određene gozbene slike opišemo već i da ocenimo kako se jedna gozbena slika odnosi prema drugoj.

U elementarne oblike indeksiranja spadaju: komentari o novčanoj vrednosti hrane, komentari o vrednosti i stanju posuđa i komentari o načinu ishrane i ponašanju za stolom. U složene oblike indeksiranja ubrajamo sve one slike ili situacije u romanima kojima se daje simbolika neke društvene kategorije ili simbolika nekog društvenog odnosa. Tako možemo izdvojiti: simboliku posedovanja i oskudice, kontrast prirodnog i veštačkog i simboliku propadanja klase. Nije potrebno pominjati to da osnovni oblici mogu biti sastavni deo složenih: jasno je da komentar o novčanoj vrednosti hrane može poslužiti kao način da se prikaže semantika posedovanja i oskudice. Zato ćemo analizu početi analizom elementarnih oblika društvenog određivanja.

Pre nego što započnemo sa konkretnim analizama, moramo prvo objasniti upotrebu ključnih pojmova koji su u vezi sa pozicijom tela u društvenom svetu i društvenim određivanjem uopšte. Najvažniji pojmovi su priro-

dno i veštačko. Pojam prirode ne treba mešati sa predstavom o prirodi kao izvoru vegetativnog rajskog obilja. Od Aristotela do Marksa priroda se vezuje za predstavu o nečemu što je univerzalno. Tvrditi da, na primer, u Marksovoj filozofiji nema nikakvog „naturalizma“ značilo bi tvrditi da u njegovom konceptu političke ekonomije nema nikakvih univerzalija. Univerzalne zakonitosti se manifestuju na različite načine u različitim društvima. Kao i kod Aristotela, i kod Marksa priroda i tvorevina ljudskog umeća jedno drugo dopunjavaju i uzajamno se prožimaju.

Retki su pisci XIX veka koji predstavu o veštačkom i prirodnom kontekstu alizuju kao predstavu o „dobrim“ i „lošim“ klasama. Takva je, na primer, Žorž Sand, u čijim su romanima buržuji uvek prikazani kao „loši“ ljudi, a pripadnici seoskog plemstva kao „dobri“. Međutim, videćemo da je kod Dikensa i Igoa situacija komplikovanija i da je predstavu o univerzalnom i veštačkom nemoguće svesti na kontrast između dve konkretne klase. U filozofskoj koncepciji Marksa i Engelsa pojam klase ne zavisi od pojedinačnih društvenih okolnosti. Ono što je istorijski uslovljeno to nije činjenica o klasi već forma u kojoj se klasa pojavljuje. Klase postoje svuda gde postoji izrabljivanje ljudi i njihovog rada. U uslovima kapitalističke proizvodnje višak vrednosti se izdvaja i završava u rukama pojedinaca koji ništa ne rade i koji žive od rada porobljene klase.<sup>2</sup>

Pozicija tela u svetu u kontekstu društvenog određivanja na gozbenim slikama prikazuje se na osnovu odnosa tela prema univerzalijama, a ne prema klasnoj pripadnosti. Na gozbi se telo protagoniste susreće sa univerzalnom slikom društvene nepravde, za koju se vezuje predstava o nekoj klasi.

<sup>2</sup> O Marksovom shvatanju književnosti videti: Watt 1957; Swingewood 1976; Williams 1977; Eagleton 2006; Praver 2014.

## OSNOVNI OBLICI DRUŠTVENOG ODREĐIVANJA HRANE

Za osnovne oblike društvenog određivanja hrane karakteristično je to da se pomoću njih ne određuje pozicija već samo prisustvo tela u svetu. Nasuprot tome, predstava o poziciji tela podrazumeva nekakvu situaciju ili predstavu o događaju koji nosi u sebi potencijal dramskog sukoba ili zapleta.

Najosnovniji oblik društvenog određivanja jesu aluzije na cenu hrane ili na mesto obedovanja. Formula „lik Iks jede hranu od toliko i toliko sua“ jedna je od tipičnih formula za društveno indeksiranje u Balzakovoj *Ljudskoj komediji*. U romanu *Alber Savarus* tvrdi se da štedljivi gospodin Sulas za ručak nikada ne troši više od dvadeset i pet sua (Balzac 1897: 12). Na sličan način, u romanu *Mesečeva dolina* Džeka Londona Mercedes, glavna junakinja, pijucka čaj od tri dolara; njena kafa od dvadeset i pet centi razblažena je mlekom, a turska kafa od osam centi šlagom.

Sledeći, nešto složeniji, oblik društvenog određivanja jeste prikazivanje stanja u kojem lik živi. U tom pogledu slika enterijera jedna je od najvažnijih novina koju unosi buržujski roman XIX veka. Slika raskošne trpeze u unutrašnjosti velike i blistave palate predstavlja nam poznat prizor iz gotskog romana. S njom u vezi ne možemo govoriti o društvenom određivanju. Određivanje je nezamislivo bez predstave o višku, manjku ili potpunom nedostatku neke vrednosti. Takva predstava nedostaje u slikama aristokratske gozbe. Aristokratski predmeti su večiti i savršeni, što znači da se njihova vrednost sama po sebi podrazumeva, kao razlika u odnosu na ono što je svakodnevno i uobičajeno.

Enterijer kuće madam Klaes, opisane u Balzakovom romanu *Alkahest* otkriva povest i duhovni život Flandrije, gde su pristigle i poneke španske novine. Na porodičnom tanjiru mogu se pročitati „izvorišta obilja i uzdizanje porodice Klaes ka bogatstvu“ (Balzac

1887: 53), a supa od majčine dušice, kojom madam Klaes nudi Pjerkina, svoga bivšeg muža, nije svakidašnja supa, već, kako on sam kaže, „nedeljna supa njegovih predaka [...], istorijska supa Nizozemske“ (Balzac 1887: 53).

Prelazak na novu, prozaičnu, sliku stvarnosti najbolje se može videti ako uporedimo enterijer kuće madam Klaes i enterijer pansiona Voker. Nakon što je, poput špijuna koji podnosi izveštaj o mestu koje je pažljivo osmotrio, do detalja opisao dnevnu sobu, ugašeno ognjište, okrugli ljubičasti sto i porcelanske čaše, Balzakov pripovedač pominje *odeur de pension* (Balzac 1993: 56). Iz kuhinje dopiru smradni i odvratni mirisi. Stolice u trpezariji su polomljene. Mušeme su umrljane vinom, a nameštaj istruleo i rasklimatan.

Društveno određivanje može se realizovati kao višestruko iščitavanje društvenih i karakternih obeležja. Takvo određivanje približava se složenom obliku indeksiranja, ali se od njega razlikuje po tome što mu nedostaje dimenzija nekog simboličkog konteksta. Njegova glavna funkcija sastoji se u tome da likove i njihova prepoznatljiva društvena obeležja uvede ili, naprosto, imenuje.

I za ovakve gozbene slike obilje primera možemo naći u Balzakovoj *Ljudskoj komediji*, u kojoj je, u velikom broju slučajeva, istorijsko i društveno telo često savršeno čitljivo. Jede čovek, ali jede i klasa. Govori čovek, ali kroz njega govori i klasa. Mirišu ljudi, ali mirišu i klase. U prvom poglavlju romana Čiča Gorio svi stanari pansiona prikazani su na okupu, za jednim stolom. Ceo njihov dijalog može se protumačiti kao igra čitanja i prepoznavanja. Rastinjak je za Bjanšona „doktor za zakon Kontradikcija“, a gospođa Mišono obična „veštica“ (Balzac 1993: 12). Gosti pričaju žargonom karakterističnim za doba u kojem je Balzac živeo. Na osnovu karakterističnih boja i mirisa čiča Gorio prepoznaje da je hleb koji mu nudi gospođa Voker napravljen od najbo-

ljev mogućeg „kukuruza“ (Balzac 1993: 12). Ovu scenu čini posebnom to što Balzac kroz nju istovremeno istražuje i demonstrira neiscrpne mogućnosti ovakvog oblika društvenog određivanja. Zajedničko za proste oblike društvenog određivanja jeste to da se u njima ne otkriva pozicija tela, već se samo ukazuje na činjenicu o prisustvu junakovog fizičkog tela u društvenom svetu – i, uopšte, u svetu umetničkog dela.

Naravno, ova podela nije gruba. Nekada je u jednom istom romanu teško odrediti nijanse koje razdvajaju jednu gozbenu sliku od slike enterijera. Dobar primer za to je roman *Prolećne vode* Ivana Turgenjeva.

Opis poslastičarnice i katalozi slatkiša koji su dati na početku romana više kontekstualizuju društvenu poziciju i status koji u Frankfurtu zauzima Ćemina porodica. Međutim, taj opis ne otkriva način na koji se Ćemino telo odnosi prema toj društvenoj stvarnosti. S druge strane, opis hotelske sobe u koju Sanjina uvodi Polozov već predstavlja složeni oblik društvenog određivanja. Slika obilnog ručka simbolično predstavlja svet bluda i razvrata u koji Sanjin ulazi i koji najavljuje njegov susret s Polozovljevom ženom. Dakle, suština je u tome što u prvom primeru čitalac dobija informaciju samo o tome kako izgleda društveni svet, a u drugom slučaju šta se u tom svetu događa, kako se u tom svetu pozicionira telo lika. Tek u drugom slučaju može se govoriti o gozbenoj slici.

#### *Složeni oblici društvenog određivanja*

Za razliku od jednostavnih oblika, u složenim oblicima društvenog određivanja prikazuje se pozicija tela u nekom društvenom svetu. Oni se takođe mogu podeliti na jednostavnije i složnije forme: jednostavnije forme se odnose na ogoljeni kontrast i „imatinemati“ i „veštačko–prirodno“. Kontrast između predstava o oskudici i predstava o bogatstvu odnosi se na

tenziju koja se javlja između predstava o posedovanju i predstava o neposedovanju osnovnih sredstava za život, a kontrast „veštačko–prirodno“ na predstavu kontrasta između predstava o višku i količini vrednosti. I u jednom i drugom slučaju na gozbenoj slici telo pripadnika niže klase stupa u svet pripadnika više klase (buržuja, feudalaca, aristokrata itd.). Međutim, moguće su i različite dodatne nijanse. Na primer, u romanu Franka Norisa *Oktopod* predstava o oskudicom ugroženom telu ne suprotstavlja se direktno predstavi o količini bogatstva, već se kontrast odnosi i na predstavu o veštačkom, pokrivenom i zabašurenom. To isto važi i za Zolin roman *Žerminal*. Budući da je broj mogućih umetničkih rešenja neograničen, nemoguće ih je iscrpiti strukturalističkim klasifikacijama. Zato ćemo se usredsrediti na pojedinačna dela.

#### *Ugroženo telo i kontrast bogatstvo–siromaštvo*

Indeksiranje društvenog statusa u najvećem broju slučajeva realizuje se razlikovanjem između kategorija siromaštva i bogatstva. Četiri najprepoznatljivije formule kojima se ono izražava jesu: a) bogati jedu, a siromasi gladuju; b) gladni siromah je prisutan na gozbi svoga „hranitelja“ – buržuja ili feudalca; v) siromah je bolno svestan razlike koja postoji između njega i hranitelja; g) hranitelj sprovodi fizičko ili mentalno nasilje nad pripadnikom niže klase.

Pozicija tela u svetu prikazuje se kao predstava o pripadanju ili nepripadanju, tačnije: kao mogućnost ili nemogućnost pripadanja tela siromaha svetu kojem pripadaju bogataši. Predstava o pripadanju kontekstualizuje se predstavom o darežljivosti, ljudskosti i milosrđu. Prema tome, ugroženo telo ne pripada svetu nedobronamernih, a pripada svetu dobronamernih bogataša. U većini slučajeva telo siromaha prikazano je kao ugroženo, a telo hranitelja kao „obezbeđeno telo“.



U Dikensovim romanima razlika između dobre i loše klase najčešće se reflektuje kroz odnos između buržuja i siročića. Kod njega se često javlja i sloj osiromašenih plemića, ali oni su u većini slučajeva prikazani u negativnom svetlu, kao, na primer, gospoda Mantalini i Malberi u romanu *Nikolas Niklbi*, Harold Skimpol u romanu *Sumorna kuća* i Rigo u romanu *Mala Dorit*. Ukratko, Dikens nije bio previše naklonjen aristokratiji, a osim toga, za razliku od Tekerija, nije ni preterano dobro poznavao život i običaje aristokrata. Njega je mnogo više zanimala sitna buržoazija, buržujsko licemerje, racionalni pogled na život i opsesija privređivanjem. Odnos između više i niže klase najčešće prikazuje kao odnos između sitnih buržuja i potpuno obespravljenih slojeva. Naravno, u kontekstu celokupnog Dikensovog stvaralaštva taj odnos nemoguće je svesti na manihejsku dihotomiju između likova loših buržuja i dobrih siročića. Na primer, lik Nansi iz romana *Oliver Twist* nemoguće je prilagoditi tom kontrastu. Treba takođe imati u vidu i Dikensovo interesovanje za mistične i mračne strane ljudske ličnosti i njegovu viziju poetske pravde koja nadilazi svaku društvenu dihotomiju. U njegovim romanima predstava o društvenoj nepravdi uvek ima metafizičku dimenziju, koja je veoma značajna za način na koji on prikazuje gozbene slike.<sup>3</sup>

Dikens prvo polazi od kontrasta između tela hranitelja i onoga ko je hranjen, pa tek onda od društvenih razlika, čije određivanje prilagođava ovom kontrastu. Na gozbenim slikama prikazanim u *Oliveru Twistu* kao dominantna se izdvaja odnos između hranitelja i siročeta. Taj odnos je nemoguće potpuno razumeti ako se u obzir ne uzme istorijski kontekst u kojem je Dikens stvarao. Budući da je u prvoj polovini XIX veka smrtnost dece bila

<sup>3</sup> O društvenom uređivanju u Dikensovim romanima videti: Cazamian 2013.

znatno veća nego što je danas, podrazumevalo se da onovremeni čitalac, u većoj meri nego savremeni, „očekuje“ ranu smrt siročeta, a da njegovo preživljavanje smatra velikim čudom. Na početku romana rečeno je da je Oliver „podignut na rukama“ (*by hand*).<sup>4</sup> U Dikensovo vreme nedojena deca iz sirotišta hranjena su kravljim mlekom i zobenom kašom i verovalo se da će brzo umreti (Gates 1994: 78).

Gozbene slike daju predstavu o sistematskom ugrožavanju i uništavanju ljudskog tela koje se opravdava merama štednje i aritmetičkim proračunima. Opsednutost štednjom prikazana je kao životinjski nagon, a buržujci kao demonske životinje.

Odbor sirotišta čine jedri, nagojeni, debeli ljudi (Dickens 1949: 6). Nije reč samo o simboličnom već, opet, o najosnovnijoj logici. Kako su se članovi odbora ugojili? Ugojili su se zato što imaju, a deca su smršala zato što nemaju šta da jedu. Račun je, kao što vidimo, veoma jednostavan. Svaka njihova odluka i svaki njihov komentar predstavljaju neumoljivo precizni algoritam zla. Deci valja oduzeti čajanke, ukinuti im večere i javno doručkovanje; da bi se što više novca na njima uštedelo, treba ih potpuno izgladneti. Ne postavlja se, pritom, nikakvo pitanje treba li prvo novac štedeti pa tek onda decu izgladnjivati – ili da li štednja uvek mora direktno biti povezana s gladovanjem.

Svrha tog programa jeste da se stvori lažni utisak o pripadanju ugroženog tela svetlu hranitelja. Međutim, zahvaljujući naglašenoj upotrebi ironije, čitalac predstavu o pripadanju dekodira kao predstavu o nepripadanju. Drugim rečima, pozicija tela dovodi

<sup>4</sup> „For the next eight or ten months, Oliver was the victim of a systematic course of treachery and deception. He was brought up by hand. The hungry and destitute situation of the infant orphan was duly reported by the workhouse authorities to the parish authorities“ (kurziv naš) (Dickens 1949: 11).



se u vezu s predstavom o otuđenju – ugroženo telo je otuđeno od sveta hladnog računa.

Suštinu etičke dimenzije u romanu *Oliver Twist* čini potreba za prepoznavanjem pravog, autentičnog hranitelja. Nasilje hranitelja prikazano je kao nešto što je samo po sebi apsurdno, što znači da takvo stanje stvari treba promeniti. Na kraju romana Bambla kao hranitelja zamenjuje gospodin Braunlou, milosrdni čovek čistog i neporočnog srca. Logika nasilja blisko je povezana ne toliko sa spoznajom nepravde koliko sa nagonom za pobunom koju je nemoguće razumeti bez uvida u širi kontekst viktorijanske kulture i ideje o dobrom i lošem detetu.

Utilitaristička logika kojom se rukovode hranitelji u sirotištu pokazuje se kao precizni algoritam koji vodi ka smrti. Tanjiri su tek malo veći od kašika, jedva da se iz njih može zgrabiti zobena kaša. Neuhranjena i iscrpljena deca, logično je, sve se više stanjuju i mršave i, imajući to u vidu, čini se sasvim logičnom odluka odbora da im se odeća suzi kako ne bi lepršala „po njihovim iscrpljenim i skvrćenim telima“ (Dickens 2003: 18).

Dakle, logično je, a za odbor isplativo, da se u male tanjire stavlja što oskudnija hrana. Logično je i to da u takvoj bedi i nemaštini siročiće počne goniti želja da se, umesto kaše, najedu cigala (Dickens 2003: 13). Tri meseca Oliver Twist i njegovi drugovi skapavaju od gladi – razumljivo je da su s vremenom postali proždrljivi, pa je logično, a možda i prirodno, što požele da jedan drugoga pojedu. A zašto? Zato što nemaju šta drugo da jedu. A zašto nemaju šta drugo da jedu? Zato što odbor štedi na njima i njihovim telima.<sup>5</sup>

Naravno, teško je očekivati da dete kakvo je Oliver Twist dođe do neke

uzvišene spoznaje o nepravednim međuljudskim odnosima. Olivera možemo posmatrati kao bezazleno i besadržajno biće, koje reaguje samo instinktivno. Zatraživši još hrane od svoga hranitelja, on se ponaša kao „zlo dete“ i zbog toga je zaslužio da bude kažnjen. Kao što Kinkejd zapaža, u viktorijanskoj kulturi dečja nevinost izjednačavana je s odsustvom svesti, njegovom nesposobnošću da povređuje (Kincaid 1992: 13)<sup>6</sup>.

Nema sumnje u to da je Dickens na hiperboličan način prikazao odnos između „sitih“ i „gladnih“. U monografiji posvećenoj životu Džona Blinkoa, mogućeg prototipa za Olivera Twista, Džon Valer piše da u londonskim sirotištima ipak ni izdaleka nije vladala tolika nestašica hrane kakva je prikazana u *Oliveru Twistu*. Istina je to da su deca dobijala obroke koji su bili sasvim pozamašni za vreme gladnih godina (Waller 2005: 41).

Međutim, ovde takođe treba voditi računa i o onome što Kinkejd naziva „kulturnim varvarstvom“ (Kincaid 1992: 45). Viktorijanski priručnici za odgajanje dece odlikuju se neobično hladnim razmišljanjima o problemu dečjeg odrastanja (Kincaid 1992: 45). Detetovu psihu treba vajati, njome treba manipulirati da bi se na kraju dobio željeni proizvod. Koliko bi samo Dickens pogrešio da je, na početku romana, dao ijedan detalj o izgledu Oliverovog melodramskog tela. Oliver ne postoji kao fizičko biće, već, ironično, kao biće duha. On je samo nasumično izabrano ime u azbučniku gospodina Bambla – mi vidimo samo ono što on postaje ili što bi mogao postati. Nasilje hranitelja može se posmatrati iz dva ugla – sa stanovišta društvene nepravde i sa stanovišta hrišćanskog mučeništva. Posmatrano iz prvog ugla, patnja je potrebna da bi se zadovoljila sablast nepravednog sistema.

„It cannot be expected that this system of farming would produce any very

<sup>5</sup> Temom kanibalizma i izgladnjivanja u *Oliveru Twistu* bavio se Roland Anderson u eseju „Structure, Myth, and Rite in Oliver Twist“ (Anderson 1986: 238–257).

<sup>6</sup> Videti, takođe: Banerjee 1984: 481–494.

extraordinary or luxuriant crop. Oliver Twist's ninth birthday found him a pale thin child, somewhat diminutive in stature, and decidedly small in circumference. But nature or inheritance had implanted a good sturdy spirit in Oliver's breast. It had had plenty of room to expand, thanks to the spare diet of the establishment" (Dickens 1949: 25).<sup>7</sup>

Razmotrimo treći element gozbene slike: uznemirujuću predstavu o društvenim razlikama. Oliverova reakcija se zato ne može nazvati „svešču“ o tome da je njegov hranitelj loša osoba, već, pre, instinktivnom i refleksnom reakcijom izgladnelog deteta. Ali etika gozbene slike navodi čitaoca da stvori svest o nepravednosti i besmislenosti takvog sistema izrabljivanja. U Oliverovom bespomoćnom položaju krije se logika spasenja. On je napućeno uniženo dete koje traži pravog hranitelja. Ono nema dovoljno svesti i njegovo spasenje i preživljavanje je čudesno. Instinktivnost životinjske reakcije može se protumačiti i kao urođena potreba za humanim ophođenjem. Predstava o spasenju implicitno se vezuje za predstavu o tome da se pozicija tela u svetu može protumačiti na različite načine. Ako, dakle, važi to da ono ne pripada surovom i nepravednom svetu, onda važi i to da ono pripada ili će pripadati jednom boljem i lepšem svetu, u kojem odnosi među ljudima nisu otuđeni. Da bi tu promenu pozicije tela što življe prikazao, Dickens posebno naglašava kontrast između sitosti i gladi kako bi čitalac mogao da ga vrednuje na što neposredniji način.<sup>8</sup>

<sup>7</sup> „Ne može se očekivati da će ovaj sistem uzgoja proizvesti nekakav bogzna kako bujni usev. Kada je napunio devet godina, Oliver Twist je bio bledo mršavo dete, uzanog stasa i izuzetno malih dimenzija. Ali priroda ili nasleđe usadiše u njega čvrst i plemenit duh“ (prevod je naš).

<sup>8</sup> Već devedesetih godina prošloga veka tumači Dikensovog dela odnos između gladi i društvenog određivanja razmatraju sa stanovišta rodni razlika. Videti, na primer: Houston 1994. Po našem mišljenju, to je

Taj kontrast dolazi do izražaja najviše u 17. poglavlju, u gozbenoj slici koja podseća na malu pozorišnu predstavu. To je jedna od onih scena u kojima se jasno prepoznaje atmosfera karakteristična za Dikensove romane: s jedne strane, data je slika večere, a s druge, u pozadini, govori se o snegom prekrivenom Londonu i deci koja umiru od gladi i hladnoće.<sup>9</sup> Čim je kročio u kuću gospođe Kornij, gospodin Bambl se odmah dohvatio teme o gladi i siromaštvu. Nemoguće je, iz perspektive realističke motivacije, do kraja objasniti Bamblovo pominjanje siročića, novca i komada hleba koji je udelio jednom prosjaku. To što je odnos između dobrog položaja hranitelja i lošeg položaja siročića previše nametljivo istaknut treba pripisati specifičnoj crti Dikensove poetike i njegovoj sklonosti ka bajkovitim slikama. Kroz hranitelja ne progovara njegova ličnost, već bezimene sile sitnoburžijskog morala, groteskni sebičluk i besmisleno zlo.<sup>10</sup>

„Consequently, Mr. Bumble, moving his chair little by little soon diminished the distance between himself and the matron; and continuing to travel around and brought his chair, in time, close to that in which the matron was seated“<sup>11</sup> (Dickens 1949: 170).

Lažni hranitelj ovde je prikazan kao običan robot, kao otuđeno mehaničko telo koje se tako često javlja u Dikensovim romanima. Ovo nerealno telo jeste telo bajke, metonimija infantil-

pogrešan pristup. Fenomen gladi i oskudice kod Dikensa ima jednu specifičnu i prepoznatljivu literarnu dimenziju.

<sup>9</sup> Videti: Warren 2011.

<sup>10</sup> Ovim bitnim elementom Dikensove poetike bavio se, između ostalih, Hari Stoun u knjizi *Dickens and the Invisible World: Fairy Tales, Fantasy, and Novel-Making* (Stoun 1979).

<sup>11</sup> „Zbog toga je gospodin Bambl, mičući stolicu malo-pomalo, uskoro umanjio razdaljinu koja ga je delila od matrone, i nastavljajući da kruži unakolo, primakao ju je, pravovremeno, stolici u kojoj je matrona sedela“ (prevod je naš).

ne logike posedovanja i otimanja. To znači da je svet u kojem živi lažni hranitelj prikazan kao nerealan. Takođe, pozicija hranitelja je samim tim prikazana kao nešto nereavno, nešto prolazno i ništavno. Na taj način se relativizuju i patnje ugroženog tela, u ovom konkretnom slučaju tela Olivera Tvista.

## VIKTOR IGO: UGROŽENO TELO JADNIKA

Svedeni kontrast između siromaštva i bogatstva, kojim se služi Dickens, karakterističan je za mnoge druge romane sa sličnom tematikom.

U tom pogledu posebno se izdvajaju *Jadnici* Viktora Igoa.<sup>12</sup> Spoznaja društvene nepravde kod Igoa neraskidivo je povezana s duhovnim preobražajem i moglo bi se reći da je tom preobražaju posvećeno kudikamo više pažnje nego razlici između bogatih i siromašnih.<sup>13</sup> Poput Dikensovog *Pipa* ili Olivera Tvista, i Igoovog *Žana Valžana* možemo smatrati nesuđenim pikarom. Pikaro je večito u potrazi za stvarnom hranom, koja treba da bude nagrada za njegovu snalažljivost i prodornost. Međutim, Igo unosi jednu bitnu izmenu: snalažljivost, okretnost i poznavanje gradskog prostiranja postaju duhovna, transcendentna vrлина. Moguće je da gladno siročić izraste u dobrog čoveka, poručuje Dickens: moguće je, isto tako, i da robijaš postane najveći dobrotvor u istoriji svetskog romana, poručuje Viktor Igo.

<sup>12</sup> Do sada, koliko nam je poznato, komparativnoj analizi gozbenih slika u Dikensovim i Igoovim romanima nije posvećeno dovoljno pažnje. Dosadašnje analize uglavnom su usmerene na uopštenu sliku ekonomske i društvene stvarnosti koju nam ova dva pisca daju u svojim najpoznatijim romanima. Takvu jednu analizu predstavlja Lugo-va monografija (Lugg 1989).

<sup>13</sup> Kod Viktora Igoa fenomen duhovnog preobražaja u bliskoj je vezi sa upotrebom romantičarske ironije i doživljajem uzvišenog. Videti: Grossman 1994.

U svojim govorima Igo često staje na stranu siromašnih. Povremeno se služi satirom, ali u većini slučajeva govori na veoma iskren i otvoren način.<sup>14</sup>

U Igoovim romanima pozicija ugroženog tela u svetu više klase ne predstavlja se na jednolik način. Ta višesmislenost može se dovesti u vezu s Igoovim vrednovanjem uloge antagoniste, ružnog ili samo naizgled nemoralnog čoveka. Tako, na primer, u romanu *1791 (Bug-Jargal, 1791)* pripovedač Vandejce prikazuje kao primitivan svet, ali ipak njihove običaje opisuje sa velikim simpatijama. Paradoks dostiže vrhunac u onom trenutku kada pripovedač opisuje kako Vandejci brane one iste aristokrate koji su ih tlačili za vreme staroga režima. Slična groteskna polisemija u vrednovanju društvene pozicije zapaža se i u romanu *Čovek koji se smeja*, u načinu na koji je predstavljen lik Ursusa. Kao i *Žan Valžan*, Ursus je istovremeno prikazan i kao strašna i kao veličanstvena figura. To podjednako važi i za likove Muzdemoni i Ahlefelda u romanu *Islandski han*, Bijasua u romanu *1791*, Klubana u romanu *Pomorci* i Barkilfedra u pomenutom romanu *Čovek koji se smeja*. U ovoj grupi jedino se Bijasu može nazvati „jadnim čovekom“, predstavnikom osiromašene i obespravljene kategorije.<sup>15</sup>

U gozbenim slikama u romanima Viktora Igoa predstava o ugroženom telu odnosi se na univerzalnu predstavu o narodu – *peuple*, koja se kod njega preklapa sa predstavom o „siromašnima“ – „pauvres“. U romanu *Zvonar Bogorodičine crkve* ta predstava data je u slici prosjaka koji jurišaju na notrdamsku katedralu da oslobode Esmeraldu. Kao i kod Dikensa, univerzalna predstava o ugroženom telu kod Igoa se kontekstualizuje kao predstava o nižim klasama. Mučitelji mogu biti

<sup>14</sup> O odnosu između bogatih i siromašnih u Igoovim *Jadnicima*, videti: Hutchinson 1993: 199–244.

<sup>15</sup> O društvenom određivanju u Igoovom romanima videti, na primer: Ruggiero 2003: 246.

pripadnici „visoke buržoazije“, kao na primer Gilenormand, Marijusov otac u romanu *Jadnici*, ali isto tako i pripadnici lumpenproletarijata, kao što su, na primer, Tenardijeovi, likovi koji se javljaju u istom romanu.

U romanu *Jadnici* predstava o ugroženom telu data je na sličan način kao u romanu *Oliver Twist*. U domu Tenardijeovih Kozetini hranitelji su u isto vreme tlačitelji. Tenardijeovi izgledaju Kozetu na sličan način kao što članovi odbora izgledaju Olivera Tvista. Nasilje je realno: Kozeta dobija čuške od gospođe Tenardije, a po naređenju gospodina Tenardijea hoda bosa po snegu (Hugo 1995: 76). Premda Igo, za razliku od Čarlsa Dikensa, ne opisuje sistematski program izglednjivanja, logika kojom se služi veoma je slična. Tenardijeovi su siti, a njihova posluga je gladna.

Niko od posluge ne sme da zatraži još vode (Hugo 1995: 76). Kozeta je žedna, a od nje se traži da napoji konja. Gospođa Tenardije se oblizuje oko svoga tiganja, a Kozeta drhti od gladi (Hugo 1995: 76). I hranitelji i jadnici više liče na likove iz bajke nego na realne ljude.<sup>16</sup>

Osećanje nelagode izjednačeno je s ropskom potčinjenošću. Međutim, sam Igo ne stavlja buržuske predmete u negativan kontekst. Naprotiv, on u *Jadnicima* daje ornamentalne opise gozbenih slika, a to je nešto što Dikens sebi nikada ne bi „dozvolio“. Dobar primer za to jeste venčanje Kozete i Marijusa. Materijalna oskudica pretvara se ne samo u duhovno već i u realno, materijalno bogatstvo. Taj preokret postoji i kod Dikensa, ali on nigde ne opisuje završnu glamu-

roznu gozbu. I roman *Oliver Twist* i roman *Jadnici* nose istu poruku: stajanje u kojem „bogati jedu, a siromašni gladuju“ treba da bude promenjeno u najrealnijem mogućem smislu.

Ma koji drugi pisac podlegao bi iskušenju da sliku slavlja oboji didaktičnom patetikom. U tu zamku, čini se, veoma svesno pada i Dikens – kao da žuri da trijumfalno proslavi Oliverovo konačno oslobođenje. Ali ona ista retorička energija koju Igo ulaže u to da sagleda Pariz sa visine njegovih katedrala preobražava svadbenu veselje u nešto što je mnogo više od nekakve društvene dinamile. To je jedan od najvećih i najradosnijih trijumfa Igoove groteske.<sup>17</sup>

Prema tome, venčanje Kozete i Marijusa predstavlja svetkovinu umetnosti, svetkovinu jednog novog zanosa, spremnog da sjedini dotle nespojive suprotnosti. Pogrbljena rugoba sjedinjena je s pogrbljenom katedralom. Slično tome, jasni ljusi sjedinjeni su, napokon, s francuskim društvom. To Igo želi da otkrije, da obznani, ali na jednom veoma visokom poetskom nivou. Tek kada ovo znamo, možemo tumačenje dopuniti takozvanim vanknjiževnim društvenim činjenicama. Slogan „liberte, fraternite, egalite“ značio je poziv da se na opštu gozbu čovečanstva prime i društvene kategorije kojima pripadaju Kozeta i Žan Valžan. No, to je, kao što je Igo više puta isticao, ostalo samo mrtvo slovo na ppairu. Jasnici nisu mogli da plate ručak u restoranu, što je, još pre revolucije, postalo simbol revolucionarnog bratstva. Drugim rečima, nisu imali novca da plate članstvo u tom novom utopijskom bratstvu. U njega su sada mogli ući samo buržuji, sedajući za isti sto za kojim su sedele i aristokrate.<sup>18</sup> Drugim rečima, ugrožena tela su i dalje postojala.

<sup>16</sup> Po našem mišljenju, odnos između stvarnosti i fikcije u Igoovim *Jadnicima* na naj-suptilniji način analizirao je Mario Vargas Ljosa u monografiji *Iskušenja nemogućeg: Viktor Igo i „Jadnici“*. Videti: Llosa 2007. Posebno je upečatljivo četvrto poglavlje „Veliki teatar sveta“ (87–104), u kojem Ljosa, između ostalog, poredi Igoa sa Kaldonom de la Barkom (92–94).

<sup>17</sup> Svi Igoovi bitni govori sakupljeni su u zbirci *Actes et paroles* (Hugo 1881).

<sup>18</sup> Igoovim doživljajem Francuske revolucije bavi se Viktor Brombert u knjizi *Viktor Igo i vizionarski roman* (Brombert 1986).



Tenzije ne samo da su ostale nego su se i znatno produbile. Ni Ežen Si ni Viktor Igo ne opisuju temeljno vulgarnе navike niti prljavštinu u kojoj žive pripadnici osiromašene kategorije. Žan Valžan se pokajao za svoje grehe, a put vrline koji je izabrao na početku romana nagrađen je i duhovno i materijalno. Ali, kao što smo već istakli, estetski prostor za takav preobražaj obezbeđuju Igoova vrhunska ironija i groteska.<sup>19</sup> Te naivnosti bio je sasvim svestan, što se može videti tamo gde ta ironija izostaje, kao što je to, na primer, slučaj sa romanom *Poslednji dan na smrt osuđenog*, gde glad kod robijaša stvara nepopravljivu sklonost ka zlu. To nisu jadnici, već jadni zlikovci.<sup>20</sup> Dakle, fiziološka ugroženost tela kontekstualizuje se kao intrinzična predstava o nepripadanju svetu čovečanstva. Time se dovodi u pitanje i predstava o duhovnim vrednostima i predstava o mogućnosti preobražaja. Zbog toga se roman *Poslednji dan na smrt osuđenog* može nazvati modernističkim romanom. Ugroženost tela prikazana je kao jedna sveopšta konstanta ljudske egzistencije. U ovom romanu nema takve upečatljive figure kao što je biskup Digne da ih preusmeri na put pravde i vrline. Barokna mistika preobražaja, koja u *Jadnicima* nosi telo groteske, nestaje u modernističkoj teskobi tamnica.

I ovde postaju sasvim jasni paradoksi koji se kriju u spoljašnjem pristupu književnom delu. Nije sporno to da u oba romana (*Jadnici* i *Poslednji dan na smrt osuđenog*) Igo protestuje protiv nepravednog društvenog sistema. No, takođe, nema sumnje da je reč o dva potpuno različita umetnička sveta. A za to je, u isto vreme, potrebno opisati ne samo obične već i originalne, samosvojne, genijalne dobrotvore. Za jednog od njih, oca Mirijela, rečeno je na početku romana da je, kao svi veliki ljudi, „patio od nesanice“

<sup>19</sup> Svoje shvatanje pojma groteske Viktor Igo je izložio u „Predgovoru Kromvelu“ (Hugo & Evelyne 2001).

<sup>20</sup> O funkciji groteske u romanu *Jadnici* videti: Masters-Wicks 1994.

(Hugo 1995: 14). Ne krije li se u toj večitoj budnosti oca Mirijela neprestana estetska budnost, umetnička, čitalačka i stvaralačka nesanica Viktora Igoa, ogromna disciplina i ogromno nadahnuće, sjedinjeni u panoramsku viziju života? Svaki Igoov hranitelj jeste jedan genije hrišćanstva. U svakom njegovom postupku, velikodušnom a opet originalnom, vidljiva je Igoova želja da postane Rene Šatobrijan.<sup>21</sup> Sam Igo želi da bude novi umetnik vrline, novi genije politike i francuskog preporoda. Zato su duhovni hranitelji i dobrotvori mnogo življi, realniji i interesantniji nego Dikensovi.

Dikensu je, u tom smislu, mnogo bliži Ežen Si nego Viktor Igo. Hranitelji u njegovim romanima nisu nikakvi geniji, i premda su i sami deo pariskih misterija, oni se još manje mogu nazvati nekakvim mističarima. Kod njega je geto, takođe, svet i netaknut estetskim tenzijama. Ali njegovi hranitelji i izbavitelji takođe ostaju netaknuti retoričkim paradoksima. Zbog toga su Sijeve slike duhovnog preobražaja neuporedivo manje originalne nego Igoove. Njihova suština se sastoji u ideji o kulturi i učtivosti. Međutim, sva tri pomenuta pisca imaju kao zajedničku crtu tendenciju ka moralisanju, didaktici, ili, kao u slučaju Viktora Igoa, traženje neke više, mistične etičke dimenzije.

Nijedan od njih ne miri se s tim da na gozbenim slikama odnos između visoke i niske klase prikaže kao neku neutralnu biološku ili sociološku zakonitost, a to je upravo ono čemu će težiti pisci evropskog naturalizma. Kao što možemo videti, predstava o ugroženom telu u najvećem broju slučajeva izražava se pomoću predstave o gladi. Telo ne može pripadati svetu u kojem se gladuje i u kojem postoje oni koji nemaju nikakvih sredstava za život. Bez velikih preterivanja, moglo bi se reći da je glad jedna od najzastupljenijih tema u romanu 19. veka.

<sup>21</sup> O proročkom elementu u Igoovom stvaralaštvu pisao je Ričard Grant (Grant 1968).



Predstava o gladi i ugroženosti može se naći u priči „Devojčica sa šibicom“ Hansa Kristijana Andersena. Zimska atmosfera opisana u priči veoma podseća na atmosferu prikazanu u Dikensovoj noveli „Božićna priča“.

Slike i kontrasti su sasvim jednostavni. Devojčica je kresnula šibicu i u blesku vatrice ugledala nekoliko lepih prizora: najlepší prizor bio je slika porodičnog slavlja i božićne jelke. Oseća miris hrane koji dopire do nje. Zati diže pogled ka nebu i u jednom trenutku na njemu ugleda zvezdu padalicu. Upalila je još jednu šibicu i ugledala duh svoje bake, jedine osobe koja joj je pružila ljubav. Dakle, ugroženo telo opaža svet kojem ne pripada, a kojem bi želelo da pripada. U ovom slučaju ne možemo govoriti o klasnom određivanju. Međutim, pomenuta slika može pomoći da bolje razumemo klasno određivanje u Dikensovim i Igoovim romanima. Suština je u tome da i Dickens i Igo prvo polaze od univerzalnih predstava o obilju i oskudici, pa ih naknadno konkretizuju klasnim određenjima. U svetu koji siročiće ugrožava javlja se hrana koju bi oni želeli da jedu, ali im je nedostupna. Time je predstava o ugroženosti predstavljena na hiperboličan način. To je logika bajke. U navedenim primerima može se zapaziti ne samo to da su suprotstavljeni svetovi – svet klasnih suprotnosti i svet duhovne zajednice, već da se, u procesu otkrivanja značenja, jedan svet razvija iz drugoga, a ne nasuprot drugome. Nije reč o nekom strogom kontrastu, već o tome koji se svet nameće kao autentičniji. To se odražava i na poziciju tela u svetu: u svim gozbenim slikama siročići su prikazani gotovo kao nestvarna bića, duhovi. To se naročito odnosi na likove kao što su Kozeta i Oliver Twist. Njih dvoje su od gladi toliko izmršaveli da su telesno ništavni. Kao fizički ništavni, ukazuje se na upravo to da oni treba da pripadaju sistemu izrabljivanja. Međutim, na kraju se ta fizička ništavnost kontekstualizuje kao duhovna dimenzija. Oliver je gladan, ali mu je lice čisto. Duhovi ne pripadaju svetu

materije, ali zato pripadaju svetu zajednice. Biti duh – dakle, ima smisla.

## ZAKLJUČAK

Roman XIX veka posredstvom motiva hrane, prostora i tela osvetljava društveni položaj likova i složene međuljudske odnose. U neposrednijim i jednostavnijim prikazima akcenat je na telu i okolnostima u kojima se hrana konzumira, dok složenije inscenacije – kroz enterijere i gozbene scene – grade kontraste između bogatstva i siromaštva. Takvi kontrasti posebno dolaze do izražaja u delima Balzaka, Dikensa i Igoa. Opisi hrane i prostora ujedno simbolizuju unutrašnje sukobe likova i vrednosne razlike koje oblikuju njihove sudbine. Na taj način roman ne osvetljava samo spoljašnje društvene slojeve, već dotiče i njihove dublje metafizičke dimenzije – pitanja pravde, otuđenja i ljudske patnje.

## BIBLIOGRAFIJA

### Izvori

- Balzac, Honoré de. 1887. *The Alkahest; or, The House of Claës*. London: George Routledge & Sons.
- Balzac, Honoré de. 1993. *Père Goriot*. Norwalk, CT: The Easton Press.
- Dickens, Charles. 1949. *The Adventures of Oliver Twist*. Oxford: The Oxford University Press.
- Dickens, Charles. 1949. *Oliver Twist*. London: The Oxford University Press.
- Hugo, Victor. 1881. *Actes et paroles*, vol. 32. Paris: J. Hetzel.
- Hugo, Victor. 1995. *Les Misérables*. New York: Modern Library.
- Hugo, Victor & Amon Evelyne. 2001. *Préface de Cromwell: drame romantique*. Paris: Larousse.

Literatura

- Anderson, Roland. 1986. „Structure, Myth, and Rite in *Oliver Twist*“. *Studies in the Novel*, 238–257.
- Banerjee, Jacqueline P. 1984. „Ambivalence and contradictions: The child in Victorian fiction“. *English Studies*, 65 (6): 481–494.
- Brombert, Victor H. 1986. *Victor Hugo and the Visionary Novel*. Cambridge: Harvard University Press.
- Cazamian, Louis. 2013. *The Social Novel in England 1830–1850 (RLE Dickens)*, vol. 2. London: Routledge.
- Eagleton, Terry. 2006. *Criticism and Ideology: A Study in Marxist Literary Theory*. London: Verso Books.
- Grant, Richard B. 1968. *The Perilous Quest: Image, Myth, and Prophecy in the Narratives of Victor Hugo*. Durham: Duke University Press.
- Grossman, Kathryn M. 1994. *Figuring Transcendence in Les Misérables: Hugo's Romantic Sublime*. Carbondale: Southern Illinois University Press.
- Houston, Gail Turley. 1994. *Consuming Fictions: Gender, Class, and Hunger in Dickens's Novels*. Carbondale: Southern Illinois University Press.
- Hutchinson, Allan C. 1993. „Les Misérables Redux: Law and the Poor“. *Southern California Interdisciplinary Law Journal*, 2 (2): 199–244.
- Kincaid, James R. 1992. *Child-Loving: The Erotic Child and Victorian Culture*. London & New York: Routledge.
- Llosa, Mario Vargas. 2007. *The Temptation of the Impossible: Victor Hugo and Les Misérables*. Westport: Greenwood Publishing Group.
- Lugg, C. W. 1989. *A Comparative Study of London and Paris in Some of the Works of Victor Hugo and Charles Dickens*. London: Polytechnic of North London.
- Masters-Wicks, Kathleen. 1994. *Victor Hugo's Les Misérables and the Novels of the Grotesque*. New York: Peter Lang.
- Prawer, Siegbert Salomon. 2014. *Karl Marx and World Literature*. London: Verso Books.
- Ruggiero, Vincenzo. 2003. „Victor Hugo and Octave Mirbeau A Sociological Analysis of Imprisonment in Fiction“. *Cahiers de défense sociale*, 246–262.
- Stoun, Harry. 1979. *Dickens and the Invisible World: Fairy Tales, Fantasy, and Novel-Making*. Bloomington: Indiana University Press.
- Swingewood, Alan. 1976. *The Novel and Revolution*. London: Macmillan.
- Waller, John. 2005. *The Real Oliver Twist: Robert Blincoe: A Life That Illuminates an Age*. London: Icon Books.
- Warren, Andrea. 2011. *Charles Dickens and the Street Children of London*. Boston: Houghton Mifflin Harcourt.
- Watt, Ian. 1957. *The Rise of the Novel: Studies in Defoe, Richardson and Fielding*. London: Chatto & Windus.
- Williams, Raymond. 1977. *Marxism and Literature*, vol. 1. Oxford: Oxford University Press.

## BANQUETING SCENES AS A MARKER OF SOCIAL STATUS IN THE 19TH-CENTURY NOVEL

*Abstract:* This paper portrays the relationship between the banquet image and the position of the character's body in the world in the 19th-century novel. Using a phenomenological approach – which includes linguistic analysis, close reading, and existential analysis of image meanings – we hypothesize that the banquet image serves to problematize and reflect the body's position through transitions between different artistic and social worlds. We focus particularly on analyzing the social determination of the body within two contexts: a society governed by class relations and a society free from class relations, examining images of class decay, the relationship between the natural and artificial worlds, and the symbolism of belonging and non-belonging. The analysis includes examples of the banquet scenes in the works of Charles Dickens, Honoré de Balzac and Victor Hugo, demonstrating how banquet imagery functions as a marker of social status and social relations. The study reveals that the banquet image is not merely a decorative motif but a complex phenomenon that, through the body's relationship to food and feasting, reflects deeper social, existential, and class conflicts in 19th-century literature.

*Keywords:* banqueting scenes, body position, social world, class, class relations, class decline, natural, artificial, belonging, non-belonging, social status





# FENOMEN HRANE I GLADI KAO ASPEKT INDIVIDUALNOG I KOLEKTIVNOG IDENTITETA U CRNOGORSKOJ KNJIŽEVNOSTI

---

Olga Vojičić Komatina<sup>1</sup>  
Univerzitet Crne Gore  
Filološki fakultet  
Nikšić, Crna Gora

*Sažetak:* Predmet našeg rada uključivaće tri književna djela: roman *Lelejska gora* Mihaila Lalića, dramu *Pelinovo* Žarka Komanina i roman *Ljubavnik Duklje* Jevrema Brkovića. U romanu *Lelejska gora* glavni junak biva prepušten procesu animalizacije i dehumanizacije usljed ostavljenosti samom sebi na surovom planinskom hronotopu. Gladan, žedan i usamljen djeluje incidentno i primoran je na aktivnosti koje u zajednici nikada ne bi uradio. Drama *Pelinovo*, koja je zabranjivana u vrijeme kada je nastala, reflektuje stvarnosni mimezis za koji se decidira da se uistinu takav sličan mogao desiti oduvijek i sada, ali vrlo vjerovatno i u Pelinovu 1948. godine. Porodica Bezdanović ostala je bez člana porodice, a u skladu s tradicionalnim običajima u blizini kovčega nalazi se i bogata sofrata, kao i svježe zaklana jagnjad iz kojih teče krv. Roman *Ljubavnik Duklje* realizuje postmodernističku igru s istorijom u kojoj likovi, mučeni sumnjama i dilemama, postaju tragični junaci svog vremena. Osobit pasaż ovog romana posvećen je kultnoj biljci raštan, koja je kroz vjekove predstavljala obrazac preživljavanja u brojnim krajevima Crne Gore.

*Ključne riječi:* fenomen hrane, individualni identitet, kolektivni identitet, crnogorska književnost

---

<sup>1</sup> olgavojkom@gmail.com.

## UVOD

Među brojnim civilizacijskim, arheti-pskim i ujedno kulturološkim pokazateljima antropologije neke zajednice, pa potom i etnopsihologije i istorije, jeste i aspekt hrane, koji se na polju književnosti modifikuje u motiv ili fenomen. Takav se motiv može vezivati uz sitost ili glad, zavisno od toga šta je dominantna prikazivanja u djelu, no nikada nije samo to, već se njime eksplicira, raščlanjuje i reflektuje neka psihološka osobina pojedinca – junaka ili antijunaka, ili pak kolektiva.

Kada književnici pišu o hrani, to nije samo i isključivo opisivanje ukusa i mirisa pripremljenih jela, dio realizma u prikazivanju zavičaja i veze sa svakodnevicom; iz hrane se mogu iščitati prenesena značenja, ironija, sarkazam, poruke moćnicima. Da hrana u književnosti izaziva filozofsko-esejistička razmatranja, te sociološko-kulturološke analize, zna dr Vjekoslava Jurdana, teoretičarka književnosti i književnica kojoj je hrana kao motiv nedavno izronila dok je pripremala knjigu izabranih djela Drage Gervaisa *Pašta i fažol*. Počela se tako profesorica s Fakulteta za odgojne i obrazovne znanosti Sveučilišta Jurja Dobrile u Puli, nastanjena u Lovranu, dublje znanstveno i stručno baviti odnosom hrane i književnosti, a kaže da se mnoštvo materijala u kojima se na hranu gleda kao na kulturalnu matricu, identitetsku sliku i simbol, može pronaći u italijanskom, francuskom i mediteranskom krugu, u kojima je način života povezan s kulturom u kojoj je središte blagovanje (Tašev 2019). Dakle, slika hrane je i slika pojedinca i slika zajednice, ujedno i autoimaginiranje i heteroimaginiranje – što znači, mi o nama, i drugi o nama u svijetlu imagologije.

## MINOTAUR I LADO TAJOVIĆ

Prostor današnje Crne Gore nije u cjelosti pokriven bujnom vegetacijom – pojedini njeni djelovi su mahom kraška podneblja, neadaptivna za poljo-

privrednu eksploataciju. Jasno je da su i u samoj književnosti, osobito u periodu socrealizma, ti krajevi i mještani prikazani kao inokosni, siromašni, navikli na surovost prirode koja im nije naklonjena. Sjeverni krajevi su plodniji i u mirnodopskim vremenima prihvatljiviji za život. No, ratne okolnosti svih minulih vremena su i od jednih i od drugih činile sferu antidoma crnogorskom stanovništvu koje se vjekovima unazad borilo da opet vrati hronotop doma, spokojstva i idile kojima čovjek teži od osvita čovječanstva.

Roman *Lelejska gora* (1957. i 1962) u središte interesovanja stavlja Lada Tajovića, recipijentskom krugu već znatnog iz prvog romana Lalićeve trilogije (*Zlo proljeće*). On je lik koji se odmetnuo od zajednice, boravi na okrutnom prostoru planine Lelejska gora, sâm je i prinuđen da preživi uz brojna prelaženja u incidentna polja na temelju kojih bi se podrobno dalo razmatrati da li više pripada ili, preciznije, da li u budućnosti može opet pripadati grupi od koje se odvojio sticajem okolnosti, kao i široj komunističkoj zajednici iz koje je idealima potekao i za koju ideologijom i djelom živi. Separatisan od humanog dijela svijeta, on se postepeno odvaja i od sebe predašnjeg i doživljava intenzivne psihološke metamorfoze. U postupku izolacije od ratnih drugova razvija se i dehumanizacija njegovog lika, a na mahove i djelimična animilizacija koja ga opominje na opstanak, dakle, biološko samoodržanje. U nizu prestupa koje čini izdvaja se ubistvo, seksualni čin s tuđom ženom, a naposljetku i ubijanje bika.

*Bik me po nečemu opazio – dunu kroz nos, podiže glavu i počeo da me traži očima. Spustih se k zemlji, skliznuh niz strminu brže i dalje nego što sam htio. Ne viknu niko, ne puče puška. Nije mamac, rekoh u sebi. Bik oдавно živi daleko od ljudi – divalj je već i čula su mu se izoštrila. Vratio sam se da ga izdaleka pogledam i ne mogu da se nagledam. Strašno je lijep s vratom do trave, sa širokim čelom pod kovčicama i sjajnim šiljastim rogovima.*

Nepravda je do neba da jadno stvorenje, kao ja što sam, iznemoglo i bez nade, može i mora da uništi tu ljepotu i takvu snagu. Sunce je još visoko, rano je da počnem i dobro je što imam razloga da odgađam. Još ima nade da drukčije bude, moglo bi još da se desi da odnekud neka potjera naiđe i spriječi me. Odjednom se sjetih Jevrema Srđića: „Kad nišaniš čovjeka, i kad ga žališ, zamisli da to nije čovjek nego neko prirodno zlo i aždaja koju treba da uništiš“... I ovo je neka aždaja, rekoh u sebi – crn je, sam je, možda je on Minotaur u prodolima Lelejske gore... (Lalić 1996: 231).

Minotaur je mitsko biće, jednom polovinom je čovjek, a drugom bik. Po ocu je sin svetog bika. Kralj Minos je pokušao prevariti Posejdonu i nije žrtvovao bijelog bika, a takvo stvorenje se hranilo mnogim djevojkama i mladima koje je slao kralj Egej kao žrtve na svakih devet godina. Ladovo viđenje bika i poređenje s Minotaururom u predjelu Lelejske gore predstavlja obračun za sva minotaurska nedjela, ali samo u jednom trenutku. Opremećen kroz traumatična đavolska iskušenja i usamljeničvo najsurovije vrste, Lado doživljava i desocijalizaciju, ali mu je u trenutku odluke uništenja bikovog života potrebna hrabrost i opravdanje, te je, stoga, minotaurska transmisija u potpunosti razumljiva.

Nanišanih usred čela i spustih dva prsta niže. Podrhtava mi lijeva ruka, ali sad manje. On me opazio i prepoznao kao što čovjek ponekad prepozna smrt koju više ne može izbjeći. Podiže glavu, ne da pobjegne, nego da pokaže svu ljepotu na tom posljednjem snimanju. Ili ima povjerenja u čovjeka, ili hoće da pita zašto. Oči mi se zamutiše od suza, po tome vidim da sam ozbiljno oslabio. Nemam vremena da brišem oči, ni da čekam da stanu suze – ako još samo trenutak pričekam, popustiće mi ruke i volja. Povukoh obarač, zagluši me pucanj. On klimnu glavom – pokloni se suncu. Okrenu se Lelejskoj gori, pa se i njoj pokloni. Učini mi se da im na svoj način kaže: Zbogom, ubiše me!... Pritrčah da mu prekinem grkljan dok još nije izdahnuo; on me pogleda krupnim okom: ti li me ubi!... Ruka mi zaista u pokre-

tu – čini mi se da to nijesam ja, nego se neko drugi, lukav, poslužio mojom rukom i puškom.

Sad je svejedno, rekoh u sebi. Bar za njega je sasvim svejedno jesam li ja ili drugi – to se više ničim ne može popraviti. Ni bog, ni đavo, ni svemoćni svijet kad bi zapeo nagomilanim znanjima i ljekovima, ne bi mogao da popravi to što sam ja za trenutak razorio. Požurih da mu skratim muke i da učutkam dušu što jauče umjesto da se veseli pobjedi. Krv me zaprsnu po bradi, pa po očima, pa u travi zaklokota. Ispustih nož da uhvatim pregršt krvi – ušmrknuh je jednim zahvatom kao Bele Trobrk kad kolje tuđe ili svoje. Krv je topla i ljepljiva, ali nije neprijatna kao što sam zamišljao – nečim podsjeća na gusti sok dinje koja se na suncu ugrijala. Zahvati više, zavapi iz mene, šteta je da se to prosipa! Nadoh limenku, zahvatih njome i napih se. Kao da sam se napio vina ili nekog crnog mlijeka, odjednom mi nadode snaga i protrese me čudna žurba da nožem param žile i veze i otvaram skrivene izvore, da kidam, bodem i rastržem.

Čini mi se nijesam sam. U meni su oživjeli neki moji neznani preci, mesožderi vični klanju, da me nauče ono što su drugi propustili i da uzgred uživaju. Guraju me, ispravljaju me, kazuju mi kad treba pravo a kad iskosa, ponekad mi uhvate ruku i povedu je kako treba. Buči mi glava od mnoštva glasova, od ispravki i odobravanja i sramotnih upadica što pretvaraju klanje u silovanje. Kroz buku se nejasno sjećam da sam nekud zabrazdio, bez obzira na opasnost. Glatka i meka koža s dlakom čini mi se da je suknja od somota. Ona je tijesno pripijena uz tijelo – mora se prosjeći ako se hoće da se prodre do tajni i plodnih njiva snage. To je već postalo neophodno, više se ne može odlagati. Svlačim je s groznicom koja raste, a ona dotle, obamrla od protivurječnih želja, čeka i čuti i ne pomišlja da se brani. Nož je oštar – bez pogreške vodi razrez i ostavlja dvije čipke na njegovim ivicama. Nigdje nije ogrebao svilenu opnu koja kao podsuknja šušti i stidljivo se bjelasa (Lalić 1996: 231–232).

Bikov naklon suncu dat iz perspektive samog Lada Tajovića veoma je su-

gestivno predstavljeno budući da Lado u toj kazivačkoj funkciji zauzima kategoričnu vrijednosnu poziciju onoga koji strada, a sve to aktivno i gotovo sinhrono čini iz perspektive onoga koji ubija i potom obrađuje, kuva, peče, jede i upotrebljava za svrhe odjevne prirode. Dželat svjestan ljepote hipnotisan je bikom koji skoro pa ritualno izvodi posljednji naklon suncu, a s obzirom na to da je prethodno dugo posmatrao izuzetan prizor, njemu je i najbliže i da percipira sve što i sama žrtva može osjetiti. Tako naturalistička slika dobija i vidokrug estetizacije, jer je Lado onaj koji ovdje dvojako uživa – u ljepoti po sebi, te u uništenju ljepote zarad zadovoljenja bioloških potreba. Nakon dugog posta od hrane i pića, društva i ljudske riječi, Lado se karnevalski gosti neočekivanim plijenom. Iako đavolski obuzet i podvojen, ono humano u njemu konstatuje da bikovu glavu treba odmah odstraniti i muški se pozdraviti s njom, rekavši joj *Zbogom, glavo*, jer bi svaki sljedeći susret s njenim očima uzrokovao prvobitni osjećaj krivice. Glava ide s Bogom (*Zbogom*) iz frazeološke tačke komuniste odbjeglog od mase, civilizovane zajednice i njenih kulturoloških obrazaca, dakle, iz ugla onog koji se priklonio svom drugom ja – radoznom, rušilačkom, faustovskom, đavoljem. U njemu se, kako konstatuje, bude neznani preci, a oni čine ono što Lotman naziva osom binarnih rasijavanja i Lado, podstaknut arhetipskim ponašanjima matice čini prestupe, zalazi u ono što kao savjestan član komunističkog kolektiva nikada ranije nije činio, ali što mu ovdje dohoduje opstankom. Recepcija kroz koju uviđa bikov strah jeste i njegova personalna recepcija, budući da i sam neprestano osjeća strah pred nepoznatim, divljim i surovim, a na adskim hronotopima Lelejske gore. On čini incidentnu inicijaciju i u tome je sam, dakle, činjenje ili zločinjenje je samo njegovo, individualno, ničijim uticajem podstaknuto, ali kroz njegov unutrašnji govor saznajemo da su predačke matrice genetskog materijala učinile svoje i da on nije učinio ništa drugo do ono što na tim i sličnim

prostorima i u takvim okolnostima ne čini violentni Dinarac koji mora opstati i po cijenu uništenja ljepote.

Motiv gladi ili strah od gladi nije na posljednjem mjestu motiva koji Lalićeve junake dovode do prevjere ili napuštanja ideje. Ni tema gladi nije periferna u Lalićevoj prozi. Ovdje ukazujemo na taj motiv samo onoliko koliko nam je potrebno za ilustraciju njegove snage i pogubnosti u trenucima čovjekovih dilema. Stalno nam je na umu misao Dostojevskog: Nahrani, pa traži vrlinu, što u svim životnim okolnostima i ne mora imati funkciju devize ili idejnu vodilju (Pižurica 2007: 50). Dakle, demonizacija ličnosti nekog lika, čak i onda kada je u pitanju kreacija koja primarno i primordijalno nosi visoke etičke dimenzije, u slojevitim i specifičnim uslovima i te kako jeste moguća. Lalićev roman upravo kroz figuru *pars pro toto* daje primjer takvog postupanja i time se dokazuje da poslijeratni modernizam osobito favorizuje prikazivanje realističnih mimezisa. I u ovom slučaju, individualno i kolektivno biće realizuju svoj presjek.

## GORKI PELIN BEZDANOVIĆA

Drama *Pelinovo* Žarka Komanina, nastala deceniju nakon reizdanja Lalićevog romana *Lelejska gora*, posjeduje posve naturalistički uvod u radnju, zasigurno jedan od najinteresantnijih u južnoslovenskoj istoriji drame XX vijeka.

### *Prva slika:*

*U domu porodice Bezdanović vlada žalost. Nasred velike puste kuće – kovčeg Gojka Bezdanovića, na čijem se poklopcu vide dva žuta anđela i krst, i kao da plovi između upaljenih svijeća, zajedno sa pokajnicima i Pelinovoljanima.*

*U prostranoj bečalini – ognjište, verige, crepulja, sač, stolovače – postavljena je trpeza, na kojoj su poređane jagnjeće glave, meso, hljeb, flaše rakije i nedopijene čaše.*



*O zidovima i preko čadavih greda visi mnoštvo oderanih jagnjadi, bez glava. Ispod njih pjadele u koje se cijedi krv. Niko ne može prići kovčegu ili trpezi a da se ne očeše o lubine koje se klate.*

*I kao da se ravnoteža između bogate sofre i mrtvačkog kovčega čvršće uspostavlja ovim neprestanim gibanjem oderanih i krvavih jagnjadi. Iz jedne još sasvim neoderane lubine kulja drob, puneći bijeli sić.*

*Bosiljka Bezdanović, sva u crnom, ljulja oderanu jagnjad ili lomi prste.*

*Vasilije Bezdanović nutka Pelinovljanje rakijom i cigaretama, a oni jedu, piju, mljaskaju i gledaju čas u kovčeg, čas u Vasilija, čas u Uglješiu koji nježno miluje kovčeg.*

*Jedan Pelinovljanin, iznad kuće zaleleka Gojka Bezdanovića riječima: „Aj lelek mene Gojko Vasilijev za tobom!... Danas pa zadovolijek!... Leeleee!... (Komanin 1974: 1).*

Kako možemo primijetiti, uvodna slika ekstralingvistički komunicira s recipijentom, govoreći da je u pitanju žalost za mladim muškim članom porodice i da je u istoj prostoriji u kojoj je položen počivši Gojko postavljena i trpeza, ali da unaokolo vise tek zaklana jagnjad i lubine. Nakon popisa lica, dramski pisac je postavio i sljedeću informaciju: „Drama se događa oduvijek i sada. Ali je vjerovatno da se u Pelinovu baš ovako dogodila 1948.“

Pelin (artemisija ili pelini) biljka je gorskog ukusa i posjeduje ljekovita svojstva. No, davanjem naslovne lekseme imenu djela Komanin naglašava njevu gorčinu i nemogućnost života u takvom mjestu, a što se, svakako, sintetizuje tek pažljivim čitanjem. Bezdanovići su ostali bez reprezentativnog člana familije, a da bi se *bezdanoš*, predočena njihovim prezimenom, nastavila kroz cjelokupnu dramsku alegoriju, autor je kao ubicu postavio rođenog Gojkovog brata, Gorčina, sekretara Partijskog aktiva Pelinova. Od ukusa/značenja pelina semiotički je intenzivnija jedino gorčina partijskog

aktivizma brata ubice koji ne posjeduje potencijal emocionalne spoznaje i empatije za ono što je učinio, jer smatra da je svako djelovanje koje je rezultat partijske direktive i istinski neophodno, i da se o njegovoj učinkovitosti po društvo ne može polemizirati. Tragičnost njegovog lika ne počiva isključivo u bratoubistvu, već u okrenutosti ka partiji kao kolektivnom biću i identifikacionom modelu na koji zajednica mora da se ugleda. Ne uviđa domašaj počinjenog zla ni onda kada se ista partija odriče od njega.

Slika hrane neposredno pored kovčega u semantičkoj je transpoziciji s počinjenim grijehom. Krvave lubine i istovremeno krv koja teče iz tek zaklanih glava i nutrina realizovana je metafora prolivene bratske krvi. Hrana koja je postavljena, dakle, spremna za objedovanje, takođe je u istoj prostoriji i to nije u opoziciji s kulturnim kodom Balkana, u ovom slučaju uže – s crnogorskim mentalitetskim miljeom. Hrana je, još od davne prošlosti, servirana u neposrednoj blizini preminulog kako bi ljudi mogli da pojedu u čast duše umrlog. U tako postavljenom susjedstvu stvari otvara se i zaključak o hrani kao produžetku života i ljudske vrste, a takav osjećaj prkosa smrti ostvaruje predominaciju upravo u kontrastivnim, apsurdnim situacijama, kakva je bliskost života i smrti.

Dakle, i gozbom i smijehom i *zadovoljnim stomakom* utiče se u prenesenom smislu na novo ljeto, novo doba. Ali, jedenjem se i oslobađa: jedenje i smijeh tjeraju smrt, kaže Rable (Bahtin 1978: 316). Zapravo, Bahtin ovdje koncipira karnevalsku postavku života, a u drami *Pelinovo* postoji produkcija nastranosti kojom se trenutno zataškava istina. U osnovi, cjelokupni opis mesa i jela, iako slavi dušu umrlog i nastavak života, ima tenzični poticaj na samom početku. Liptanje krvi iz tek ubijenih životinja ima za cilj hiperbolizaciju poremećenih porodičnih i međuljudskih odnosa. U zajednici u kojoj brat može ubiti brata ako

dobije direktivu od vlastodržačke strukture i, uz to, smatrati to opravdanim i korisnim za opštenarodno dobro, slika je hipertrofirane ljudskosti. A ako se drama događa oduvijek i svuda, onda je slika univerzalnog tragičkog hronotopa kružna i podliježe preispitivanju čovječnosti, budući da je dramski žanr prikazivačkog i interaktivnog karaktera.

## BRKOVIĆ O ISTORIJSKOM I INDIVIDUALNOM<sup>2</sup>

U tonu čestih digresivnih epizodija u romanu *Ljubavnik Duklje* Jevrema Brkovića, inače obimnom historijskom porodičnom i psihološkom romanu, između najrazličitijih pojavnosti pripovjedač govori i o značaju biljke raštan za crnogorsko podneblje.

*Ta blagodetna biljka uspijeva gdje i smokva, a može i na visijama do hiljadu metara nadmornja, ali samo u mediteranskom podneblju. Najbolji je oko Božića, a nije loš ni kada dobro zasnižeži, naravno, uz crno vino. Vari se sa suvim svinjskim mesom, može i sa sirovim, samo na dan klanja svinja. Dobar je, možda i najbolji sa suvom bravetinom, s mesnim i brašnenim kobasicama. Čudesan je na osušenoj tankoj slanini, svinjskim suvim rebrima, koljenicom i čukljevima od pršute [...]* (Brković 2004: 269).

Teško bi se moglo povjerovati da ovaj iscrpan opis jedne biljke, u romanu u kojem je, inače, redukovan opis prirode, ima za cilj razrješavanje bilo kakvog motivacijskog čvora. Naprotiv, reklo bi se da usred emitovanja važnih korelativa među likovima pripovjedač, bez nekog posebnog uzroka, počinje ličnu meditaciju o blagotvornosti jedne biljke kupusarke. Ako bi se tako shvatila, ova epizoda bi imala monodramski karakter. Međutim, svrha je unekoliko drugačija. Glavni junak Velun Seoč provodi neprospavanu noć sa svojim bliskim rođacima Grgurom i Gligorom. Velunova

supruga Jegda im, po nepisanim, a dobro zapamćenim pravilima, sprema raštan za kasnu večeru. Tada *pripovjedač* napušta svoje junake i u centar priče stavlja raštan o kojem pravi hvalospjevnu sagu. Time naglašava šta ta biljka kroz razna historijska vremena predstavlja za jedan narod. Biljka nije endemična, ali je kroz istoriju i ona dobila svoje varijacije; zavisno od toga kakva je bila godina – inokosna ili ne, narod je tu biljku začinjavao mesnim prerađevinama i tako eksperimentisao. Tako je biljka dobila svoje krunsko znamenje i postala jedan od sinonima opstanka.

U romanu *Ljubavnik Duklje* kroz razne predmetnosti u vezi s mentalitetskim osobnostima jedne nacije, Brković je naglasio i egzemplarno upotpunio i fenomen samoubistva. Govoreći o tom fenomenu i o njegovom čestom javljanju kroz vjekove, Brković je sačinio dokumentaristički presjek svih detalja u vezi s datom pojavom. Dovodeći u korelaciju orahovo drvo s činom samoubistva, autor je istakao životnost i mušku energiju drveta koja se u okviru mističnih okolnosti pretvara u obrnutu proporcionalnost – antiživotnost. Pitajući se šta bi mogao biti uzrok da samoubijajuće jedinice za sredstvo svog materijalnog potonuća izaberu orahovo drvo, autor dolazi do mogućeg zaključka da umirući žele, u magnovenju iracionalnog i bezumlja, projektovati ništavilo i na drvo koje simbolizuje krepkost, vitalnost i snagu. Ta se radnja odvija podsvjesno, te je i dati eventualni zaključak hipotetički predstavljen.

Ne zna se, a možda i zna, zašto u Crnoj Gori, Grčkoj, na Kritu i Kipru (Njegoš bi rekao: Cipru) muškarci i žene, naročito mlade, kada riješe da odu iz života kao obješenici, gotovo po pravilu nađu da vise o grani već razraslog oraha. Koliko se zna, o granu mladog oraha nikad se niko nije objesio. Ima slučajeva da obješenici, riješeni na takvu smrt, s konopom, urivkom, kaišom ili kakvom žicom omotanom oko pojasa ili vrata, prođu pored nekoliko vrsta stabala o čije

<sup>2</sup> Dio koji se odnosi na razmatranje biljke raštan objavljen je u radu: Vojičić Komatina 2021: 50–78.

grane mogu visiti i pronađu upravo veliki orah da se o njega objese. Zašto to sveto, mistično drvo, toliko privlači samoubice, jednako ženske i muške? Psihijatrija i psihoanalitika suicida sve do danas nijesu mogle da dokažu uzročnu vezu samoubilačke riješenosti i orahovog stabla (Brković 2004: 288).

U daljem diskurzivnom izlaganju o tajanstvenim svojstvima orahovog drveta Brković se služi citatnošću i kaže da se u ljetopisu Vidana Varde navodi veliki broj samoubistava u godini kada je Njegoš pisao *Gorski vijenac*, a u godini kada je pisao *Luču mikrokozma* desilo se da je u Crnoj Gori „po nekoliko dana visilo obješeno po dvanaest mladića, tri neobležane djevojke, dvije mlade udovice, pet slijepih staraca, dvojica već starih, ali slavni ratnika i dijete, muško jedinče, s dvobojskim očima: jednog crnog, a jednog golubije plavog oka (Brković 2004: 288–299).

Dječaku s dvobojskim očima posvećena je priča za koju se navodi da je samo preoblikovana forma već postojeće priče iz *Ljetopisa Vidana Varde*. Dječak je posjedovao natprirodne moći i ljepotu kojom su svi ljudi bili zasjenjeni. Živio je u manastiru i bio nepodložan ljudskim zlim radnjama sve dok jednog dana njegove dvobojske oči nijesu ugledale poročni prizor između dva kaluđera. Bio je to čin kojim dječak nije mogao naći uzročnost niti porijeklo, ali ga je mogao identifikovati kao neuobičajenu bedastoću u sakralnom okruženju. Zbog viđenog je kažnjen *orahovom smrću*, koja je trebalo da liči na samoubistvo.

Dječak Vladimir Arkirisije bio je dukljanski anđeo, koji se obrete među Crnogorcima da ih svojom čistom ljepotom, dvobojskim očima, zlaćenom kosom, mliječno nježnim licem, dugim vratom, zamišljenom umnošću i dvorskom otmjenošću opomene i udalji od čestog prljanja ruku bratskom krvlju (Brković 2004: 293).

U pripovijedanju o suicidalnim naklo-

nostima naroda koji se opisuje dolazi do miješanja postupka citatnog navođenja i fantastičnog opisivanja događaja. U onim segmentima koji su pripovijedani na fantastičan način stoji naratorov manir da sve što bi moglo nositi težinu citatnosti, istovremeno i ublaži i da mu fikcijsku notu. Osim toga, sve što se tiče mita, folklor, narodne književnosti i religije, skoro da uvijek ima prizvuk fantastike. Mitska bića i neobjašnjive pojave obilježje su mitološkog svijeta u kojem je vladalo nerazvijeno poznavanje svakidašnjice, tako da svako pominjanje elementa toga doba isključuje mogućnost posve racionalnog pronicanja i iziskuje stvaranje fantastične osnove na temelju koje čitalac odabira svoj stav, odgovor i tumačenje.

Pominjanje suicidalnosti Crnogoraca i spajanje te pojave s orahovim stablom temelji se na Brkovićevom poznavanju istorijske i arhivske građe koja mu obezbjeđuje adekvatan upliv u ego opisivanih mentaliteta. Suicid ima za uzrok depresiju manične prirode, psihotičnost, neurastenična raspoloženja – što je sve, u suštini, izvor dugotrajnog nezadovoljstva, a katkada i jedan trenutak neispunjenja ega ili neželjen ishod neke situacije može imati kontrindikativno dejstvo po život. Kada se nabrajaju suicidalni primjeri iz *Ljetopisa*, ne govori se o njihovim razlozima, i takvim se postupkom zatvara jedan tematski lirski krug koji daje čitaocu, jednako kao i pripovjedaču, mogućnost naslućivanja svih suicidalnih motivskih varijacija. Fantastični pripovjedački oreol koji okružuje činodejstvo orahovog drveta daje se kao simbol vjerovanja nedovoljno hristijanizovanog naroda koji će prije nečem što ne može objasniti pripisati neku čudotvornu magnetsku moć negoli tragati za racionalnošću. I već to je slikovit prilog razumijevanju kolektivnog crnogorskog bića.

## ZAKLJUČAK

Aspekt hrane u crnogorskoj književnosti korelira sa stvarnosnim mode-

lom života, nezavisno od toga da li se djelo stvara u periodu socrealističke orijentacije, poslijeratnog modernizma ili postmodernizma i njegovih sljedbenika u savremenosti. Svako od ovdje ponuđenih djela objektivizira kulturološku dimenziju crnogorskog društva kroz vjekove, različita vremena, zavojevače i ideologije. Slika hrane i odnos prema njoj, bilo da je u pitanju biljni ili životinjski svijet, slika je i primarnih odlika crnogorskog života, vjerovanja i običaja. I kada se prezentuje individualni odnos prema opstanku kroz hranu – u slučaju Lada Tajovića, i kada se kao već gotova datost očituje krv kao ekstralingvistički znak rušilačkog i demonizovanog, a oličenog kroz bratoubistvo u dramskom diskursu *Pelinovo* i, na kraju, kada se predstavljaju čudesne i čudotvorne, magijske i medicinske, psihološke i kulturološke moći oraha i raštana u djelu *Ljubavnik Duklje*, interpretira se snaga brđanske zemlje kroz različite uslove opstanka. Rat, ideologije, potlačenost, direktive, ubijanje sopstvene krvi, nemoć i glad, želja za opstankom u surovim vremenima samo su neki od stimulusa koji su ujedno i pojačivači semantičkih moći fenomenologije hrane i gladi. Okrutnost okoline i uslova života povlači i okrutnost pojedinca. Proces takve ekstermalizacije je regresivan i često tragičan, a put ka iskupljenju često je nemoguć. Kao dodatni aktivator surovosti, ali i preobražaja, fenomen fiziološke i duhovne gladi postaje nezaobilazan. Njegovom stimulacijom ili redukcijom čovjek ukida ili multiplicira svoju humanost, poručuju predstavljena djela crnogorske književnosti.

## BIBLIOGRAFIJA

### Izvori

Brković, Jevrem. 2004. *Ljubavnik Duklje*. Podgorica: DANU.

Komanin, Žarko. 1974. *Pelinovo*. Pančevo: Prosvjetna zadruga.

Lalić, Mihailo. *Lelejska gora*. 1996. Beograd: Nolit.

### Literatura

Bahtin, Mihail. 1978. *Stvaralaštvo Fransa i narodna kultura srednjega veka i renesanse*. Beograd: Nolit.

Lotman, Jurij M. 2021. *Struktura umetničkog teksta*. Novi Sad: Akademska knjiga.

Lotman, Jurij M. 2004. *Semiosfera: u svetu mišljenja: čovek, tekst, semiosfera, istorija*. Novi Sad: Svetovi.

Pižurica, Krsto. 2004. *Problemi morala u prozi Mihaila Lalića*. Podgorica: Unireks.

Vojičić Komatina, Olga. 2021. „Kompozicija i tačke gledišta u Brkovićevom romanu *Ljubavnik Duklje*“. *Riječ: časopis za nauku o jeziku i književnosti* 18: 51–78.

Prošić Dvornić, Mirjana. 2004. „Kulturni i društveni značaj hrane tradicionalne srpske kulture.“ *Kultura: časopis za teoriju i sociologiju kulture i kulturnu politiku* 109–112 (2): 315–339.

### Internet izvor

Tašev, Ivan. 2019. „Dr. Vjekoslava Jurdana govori što se sve u motivu hrane u književnosti može iščitati: Hrana nosi memoriju, sjećanja, esenciju“. *Glas Koncila*. <https://www.glas-koncila.hr/dr-vjekoslava-jurdana-govori-sto-se-sve-u-motivu-hrane-u-književnosti-moze-iscitati-hrana-nosi-memoriju-sjecanja-esenciju/> (pristupljeno 1. 3. 2025).



## THE PHENOMENON OF FOOD AND HUNGER AS AN ASPECT OF INDIVIDUAL AND COLLECTIVE IDENTITY IN MONTENEGRIN LITERATURE

*Abstract:* The subject of our work will include three literary works: the novel *Lelejska gora* by Mihailo Lalić (revised version from 1962), the drama *Pelinovo* by Žarko Komanin (1972), and the novel *Ljubavnik Duklje* by Jevrem Brković (2006). Methodologically and thematically innovative will be our attempt to create an interesting connection between the aspects of food interpreted in these works and the semiotic fields that arise in terms of cultural meanings. In the novel *Lelejska gora* the protagonist Lado Tajović is subjected to a process of animalization and dehumanization due to being left to fend for himself in a harsh mountain chronotope. Hungry, thirsty and lonely, he acts incidentally and is forced into activities that he would never perform in the community. The drama *Pelinovo* which was banned at the time of its creation, reflects a realistic mimesis that suggests such a similar situation could have occurred both in the past and present, but very likely also in *Pelinovo* 1948. A particular emphasis of our work will focus on the prologue scene explained in the didascalies – the Beždanović family has lost a family member, a brother has killed another brother, and in accordance with traditional customs, near the coffin they pray at, there is a rich feast, as well as freshly slaughtered lambs from which blood flows. Finally, the novel *Ljubavnik Duklje* realizes a postmodern play with history in which the protagonists, tormented by doubts and dilemmas, become tragic heroes of their time. A notable passage of this novel is dedicated to the plant raštan, which has represented the culture of sustenance in numerous regions of Montenegro throughout the centuries.

*Keywords:* food, phenomenon, individual identity, collective identity, Montenegrin literature, the cult of survival



ŽIVA TRPEZA  
A TABLE ALIVE





# GASTRONOMSKO NASLEĐE I UNESCO: U POTRAZI ZA DEFINICIJOM

---

Tamara Ognjević<sup>1</sup>  
Artis centar  
Beograd, Srbija

*Hrana nije racionalna.  
Hrana je kultura, navika, žudnja i identitet.*

Džonatan Safran Foer

*Sažetak:* Od trenutka kada je 2003. godine UNESCO usvojio Konvenciju o očuvanju nematerijalnog kulturnog nasleđa samo je u proteklih petnaest godina na Reprezentativnu listu ovog oblika baštine čovečanstva upisano gotovo četrdeset elemenata koji u većoj ili manjoj meri korespondiraju s gastronomijom. Bez obzira na činjenicu da je Konvencija najdirektnije uticala na globalno proširenje polja studija hrane, te inicirala brojne akademske polemike i sučeljavanje mišljenja kada je reč o identifikaciji, evaluaciji i održivosti gastronomskog nasleđa, definicije još uvek nema. Ovaj rad nastoji da delimično osvetli proces koji nije onoliko složen koliko ga takvim predstavljaju zainteresovani akteri, kao i da predloži definiciju gastronomskog nasleđa.

*Ključne reči:* gastronomija, gastronomsko nasleđe, gastroheritologija, UNESCO, nematerijalno kulturno nasleđe, definicija

---

<sup>1</sup> tamara.ognjevic@artiscenter.com.

Hrana i kultura ishrane kao rezultat kulturnih procesa prilagođavanja, transformacije i reinterpretacije prirode (Montanari 2006: XI–XIV) često su istraživani iz ugla istorije, etnologije, antropologije, sociologije, ekonomije i drugih nauka. Na toj izvanredno kompleksnoj naučnoistraživačkoj slici, koja obuhvata najrazličitije aspekte hrane i njenu širu i simboličku ulogu u istoriji čovečanstva, gastronomsko nasleđe predstavlja koncept novijeg datuma. Naime, da bi se hrana uopšte mogla razmatrati kao kulturno nasleđe, ona mora proći kroz proces heritologizacije unutar kojeg će joj, a na temelju istraženih, proverenih činjenica, biti prepoznate odgovarajuće vrednosti (Sjöholm 2016: 26). Kako je u pitanju vanredno delikatna i rizična procedura, jer je reč o živom, izrazito fluidnom „predmetu“ heritologizacije koji se ne odnosi samo na neki prehrambeni proizvod ili jelo *per se*, već i na prostor na kome se konkretna hrana pojavljuje, veštine i znanja pomoću kojih se priprema i način na koji se konzumira, te prakse, običaje, rituale i verovanja koje je prate, bilo je neophodno postaviti makar labavu definiciju i privremeni regulatorni okvir koji će ovaj proces sačuvati od mogućih iskliznuća u različite konstrukte. Zadatak da takav set definicija i pravila formuliše preuzeo je na sebe UNESCO, kao krovna međunarodna organizacija za obrazovanje, nauku i kulturu, i on je objavljen u Konvenciji o očuvanju nematerijalnog kulturnog nasleđa, koja je usvojena 17. oktobra 2003. godine na 32. generalnoj skupštini u Parizu.

#### KONVENCIJA O OČUVANJU NEMATERIJALNOG KULTURNOG NASLEĐA

Konvencija o očuvanju nematerijalnog kulturnog nasleđa predstavlja osnovni dokument kojim se na globalnom nivou definiše nematerijalno kulturno nasleđe i donose preporuke za njegovo očuvanje, zaštitu i revitalizaciju (Ђорђевић 2012: 11). Konvencija definiše nematerijalno kulturno

nasleđe kao prakse, prikaze, izraze, znanja, veštine, kao i s njima povezane instrumente, predmete i kulturne prostore koje zajednice i grupe ljudi, a izuzetno i pojedinci, doživljavaju kao deo svog kulturnog nasleđa. Ovaj oblik nasleđa se najčešće prepoznaje u usmenoj tradiciji, izvođačkim umetnostima, običajima i ritualima, kao i znanjima i veštinama vezanim za tradicionalne, stare zanate (UNESCO ICH: 2003).

Konvencija je nastala na sintezi načela Univerzalne deklaracije o ljudskim pravima (1946), Međunarodnog pakta o ekonomskim, socijalnim i kulturnim pravima (1966) i Međunarodnog pakta o građanskim i političkim pravima (1966), te oslonjena na niz prethodnih UNESCO-vih dokumenata s posebnim akcentom na Konvenciju o svetskom kulturnom i prirodnom nasleđu iz 1972. godine (Ђорђевић 2012: 11). Cilj je ovog temeljnog, međunarodnog dokumenta, koji je u proteklom periodu ratifikovalo preko 180 zemalja sveta,<sup>2</sup> kako očuvanje nematerijalnog kulturnog nasleđa, tako i poštovanje nematerijalnog nasleđa zajednica, grupa i pojedinaca, podizanje svesti na lokalnom, nacionalnom i međunarodnom nivou o značaju nematerijalnog kulturnog nasleđa i njegovog uzajamnog uvažavanja, te obezbeđivanje međunarodne saradnje i pomoći u ovoj oblasti (UNESCO ICH: 2003).

Donošenjem Konvencije sa pratećom definicijom nematerijalnog kulturnog nasleđa UNESCO je napravio ne samo normativni okvir već i svojevrсни presedan, do tada nepoznat ustavnovi zaštite kulturnog nasleđa. Naime, dogodio se svojevrсни transfer paradigme sa materijalnog na nematerijalno, sa „kulturnih objekata“ na „kulturne procese“, sa zaštite na oču-

<sup>2</sup> Kompletna lista zemalja koje su ratifikovale Konvenciju do sada je dostupna na zvaničnom sajtu UNESCO ICH: 2024. „The States Parties to the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage (2003)“. <https://ich.unesco.org/en/states-parties-00024> (pristupljeno 31. 1. 2025).



Sl. 1. *Gastronomski obrok Francuza 1920. godine*  
(foto: Roger-Viollet, UNESCO)

vanje (Romagnoli 2019: 158). I upravo ta činjenica će napraviti kopernikanski zaokret u percepciji, identifikaciji i definisanju kulturnog nasleđa.

Kada je reč o gastronomskom nasleđu, a blagodareći njegovoj kompleksnosti, ali i činjenici da u sebi nosi brojne identitetske markere, veliki ekonomski, politički i društveni potencijal za osnaživanje lokalnih zajednica (Csergo 2018: 25), pojaviće se čitava jedna oblast studija hrane do tada nepoznata nauci. Dodatno, sa upisom prvih elemenata nematerijalnog kulturnog nasleđa vezanih za hranu i kulturu ishrane na UNESCO reprezentativnu listu 2010. godine postaće jasno da je reč o oblasti koja zahteva mnogo jače teorijsko i istraživačko utemeljenje nego što se to pretpostavljalo. Istovremeno, upravo će gastronomsko nasleđe, više od bilo kog drugog oblika nematerijalne kulturne baštine, izazvati brojne polemike, teorije i neslaganja. Naročito kada je reč o njegovoj definiciji i identifikaciji.

## HRANA KAO NEMATERIJALNO KULTURNO NASLEĐE I UNESCO

Od momenta donošenja Konvencije o očuvanju nematerijalnog kulturnog nasleđa do upisa prvih elemenata koji suštinski referiraju na hranu i kulturu ishrane prošlo je dugih sedam godina. Tako su se tek 2010. godine, nakon prilično dugog većanja i brojnih dvoumljenja (Romagnoli 2019: 164) *gastronomski obrok Francuza* (UNESCO ICH: 2010) (Sl. 1), kao i *tradicionalna meksička kuhinja – kultura predaka, stalna zajednica, paradigma Mičoakana* (UNESCO ICH: 2010) (Sl. 2) našli na Reprezentativnoj listi nematerijalnog kulturnog nasleđa UNESCO-a. Iako je ovaj upis otvorio potpuno novu perspektivu nematerijalnog kulturnog nasleđa (De Miguel Molina *et al.* 2016: 295) i najdirektnije sugerisao da je gastronomiji nesumnjivo mesto unutar ovog oblika nasleđa, izostao je napor da se ono preciznije definiše. Staviše, u obe aplikacije dve zemlje, međunarodno poznate po svojim iz-





Sl. 2. Tradicionalna meksička kuhinja, Mičoakan  
(foto: Sol Rubin de la Borbolla, Google Arts & Culture)

vanrednim kuhinjama, odredile su upisane elemente u oblast usmenih tradicija i izražavanja, odnosno društvene prakse, rituala i svetkovina (Romagnoli 2019: 163).

Tako u obrazloženju *gastronomskog obroka Francuza* stoji: „Gastronomski obrok Francuza je uobičajena društvena praksa za slavljenje važnih trenutaka u životima pojedinaca i grupa, kao što su rođenja, venčanja, rođendani, godišnjice, postignuća i ponovna okupljanja. To je svečani obrok koji okuplja ljude kako bi uživali u umjetnosti dobrog jela i pića (UNESCO IHC: 2010).“ S druge strane, u obrazloženju upisa *tradicionalne meksičke kuhinje* piše: „Tradicionalna meksička kuhinja sveobuhvatan je kulturni model koji uključuje poljoprivredu, ritualne prakse, prastare veštine, kulinarske tehnike, te običaje i manire zajednice predaka. Zasnovana je na kolektivnom učestvovanju u celom tradicionalnom prehrambenom lancu: od sadnje i žetve do kuvanja i jela (UNESCO ICH: 2010).“

Ako se izuzmu opšta mesta o hrani i

obedovanju, nema ni slova o gastronomskom nasleđu, iako ni najmanje sumnje nema da je upravo posredstvom upisa ova dva elementa ono na velika vrata ušlo u elitni sistem vrednosti od značaja za čovečanstvo. Ono što je dodatno interesantno jeste činjenica da UNESCO u međuvremenu nije napravio napor da se pozabavi makar preliminarnim definisanjem ovog oblika kulturnog nasleđa. Tako će se dogoditi da i transnacionalni element *mediteranska dijeta*<sup>3</sup> (Sl. 3), u čijem upisu su zajednički učestvovali Grčka, Italija, Maroko, Španija, Kipar, Hrvatska i Portugal 2013. godine, primarno stavi akcenat na usmene tradicije, običaje i svetkovine, ali i da naglasi znanja i veštine vezane za proizvodnju, pripremu i konzumaciju hrane (UNESCO ICH: 2013). Na taj način su, iako i dalje bez preciznije definicije i jasnijih kriterijuma, širom otvorena vrata gastronomskom nasleđu pod okriljem UNESCO-a.

<sup>3</sup> Pojam *dijeta* u ovom slučaju treba shvatiti kao stil života s karakterističnim načinom ishrane, a ne kao režim mršavljenja.





Sl. 3. *Mediteranska dijeta, tradicionalna izrada paste*  
(foto: Vicky Bennison)

U periodu od 2010. godine do danas na Reprezentativnoj listi nematerijalnog kulturnog nasleđa UNESCO-a upisano je gotovo četrdeset elemenata iz pet regiona i četrdeset šest zemalja, koji su u manje ili više tesnoj vezi s gastronomskim nasleđem. Od *koreanskog kimčija* i *napolitanske umetnosti piccajole* do *azerbejdžanske dolme* i *japanskog vašokua*.

Među ovim elementima našla su se svega tri iz našeg regiona, odnosno republika bivše Jugoslavije, danas samostalnih država. I to jedan iz Hrvatske, pomenuta transnaciona na *mediteranska dijeta*, kao i dva iz Srbije: *zlauskuska lončarija* (UNESCO ICH: 2020) (Sl. 4) i *društvena praksa i znanja vezana za pripremu i konzumaciju tradicionalne šljivovice* (UNESCO ICH: 2022) (Sl. 5). Jasno je da oba elementa iz Srbije imaju posrednu vezu s gastronomskim nasleđem, jer je reč o starom zanatu u čijem fokusu je izrada grnčarije koja se koristi za pripremu i serviranje hrane, odnosno alkoholnom piću koje se tokom obroka najčešće servira kao aperitiv. Te činjenice, međutim, ne umanjuju njihov značaj u ukupnoj slici gastronomskog nasleđa, jer su važni činioći procesa svojstvenog nematerijalnoj kulturnoj baštini, a da podsetimo – Konvencija ima za cilj upravo očuvanje kulturnih procesa.

Kad je reč o regionu, posebno je zanimljivo da Slovenija, koja je u međuvremenu nesumnjivo najviše uradila na istraživanju sopstvene gastronomske topografije, kulinarstva i sledstvenih praksi, identifikaciji gastreregiona i promociji kako tradicionalne, a naročito savremene gastronomske ponude u ključu *haute cuisine*,<sup>4</sup> nije nijednom aplicirala nekim elementom gastronomskog nasleđa za upis na Reprezentativnu listu UNESCO-a. Imajući u vidu izuzetno elaboriranu i pedantno primenjenu slovenačku državnu strategiju u ovoj oblasti (Bogataj *et al.* 2018: 9), koja je naposljetku rezultirala da Slovenija 2021. godine bude proglašena evropskom gastronomskom regijom,<sup>5</sup> jasno je da su one ponajpre usmerene na tesnu vezu hrane i turizma kao oblasti s najvećim promotivnim i ekonomskim potencijalom. Izvesno da u procesu brendiranja turističke destinacije gastronomsko nasleđe može imati izvanredno veliku ulogu, a posebno ako ga prepoznaje reprezentativna organizaci-

<sup>4</sup> Francuski pojam *haute cuisine* se odnosi na tzv. visoku kuhinju, odnosno vrhunsko profesionalno kulinarstvo.

<sup>5</sup> Opširnije o tome na zvaničnoj veb-prezentaciji Slovenačke turističke organizacije (<https://www.slovenia.info>)



Sl. 4. Zlakuska grnčarija za kuvanje  
(foto: Dragan Nikić, Etnografski muzej u Beogradu, UNESCO)

ja kakva UNESCO nesumnjivo jeste. Jednovremeno, isti UNESCO i dalje, duže od dve decenije od usvajanja Konvencije o očuvanju nematerijalnog kulturnog nasleđa i 15 godina od upisa prvih elemenata sa značajnim utpivom gastronomske komponente, nema makar i najuopšteniju definiciju gastronomskog nasleđa.

#### HRANA, NASLEĐE I DEFINICIJE

Naoko jednostavna, a zapravo izvanredno kompleksna, sa svim svojim materijalnim i nematerijalnim slojevima, hrana pre svega predstavlja kulturni fenomen koji čoveka nedvosmisleno diferencira u odnosu na sva druga bića u prirodi. Istovremeno, upravo svi procesi u manjoj ili većoj vezi s hranom najdirektnije utiču na to da se ona mora posmatrati iz različitih uglova, ali s ciljem oblikovanja jedinstvene predstave. One na kojoj su svi ti elementi prisutni, prepoznatljivi i razumljivi. Otuda su odsustvo UNESCO-ve definicije gastronomskog nasleđa, koliko i burna akademska po-

lemika na temu iste, delimično prihvatljivi, iako ne i u celini opravdani.

Polazeći od krovnog pojma prehrambenog nasleđa (*food heritage*), struka i nauka su u međuvremenu diferencirale nekoliko oblasti koje olakšavaju prve korake u naporu da se dođe do definicije. Uočavajući poljoprivredno (*agri-food*), kulinarsko (*culinary*) i gastronomsko (*gastronomic*) nasleđe kao tri niše unutar integralnog pojma prehrambenog nasleđa, stručnjaci su pokušali da konceptualizuju i definišu ovaj oblik nematerijalnog kulturnog nasleđa (Zocchi *et al.* 2021: 4–5). I dok nema ni najmanje dileme o čemu je reč u slučaju poljoprivrednog i kulinarskog nasleđa, koji su u neku ruku najegzaktniji kada je reč o „predmetu“ baštinjenja, gastronomija predstavlja višestruki izazov jer inkorporira i poljoprivredni proizvod i kulinarske tehnike i tehnologije, ali i kulturu obedovanja, način promišljanja hrane, običaje, verovanja, te niz pratećih manifestacija u čijem središtu je kompleksan odnos čoveka i hrane. Ako definišemo gastronomiju kao umetnost





Sl. 5. Pečenje i degustacija šljivovice, Šumadija  
(foto: Serbia.com)

pripreme, aranžiranja i konzumacije hrane prema francuskom shvatanju ovog pojma, jasno je da ona u pravilu inkorporira slojevita znanja iz oblasti istorije i proizvodnje hrane, kulinarskih tehnika, antropologije, etnologije, hemije, fizike, pa i političke ekonomije i drugih oblasti (Ognjević 2018: 128). Sve navedene komponente ove kompleksne slike je moguće istražiti posredstvom naučnih alata. Međutim, onu spiritualnu dimenziju u kojoj gastronomija transcendirira u kulturno nasleđe može da razume, a pre svega oseti samo konkretna zajednica koja taj oblik nasleđa baštini, koja na taj način živi svoju hranu i kulturu obedovanja. Gastronomija u tom procesu, kako opaža Hijasint Besije, predstavlja kulturni kod koji omogućava zajednici koja je prepoznaje kao svoje nasleđe, ali i posetiocu sa strane koji u procesu učestvuje, da upija i reprodukuje kulturne kodove koji tu konkretnu zajednicu čine osobenom (Bessière 1998: 26). Prirodno je da takav oblik baštine nosi jake identitetske markere, a s njima i prateće simboličke i emocionalne sadržaje, što u

celini opravdava promišljanje o tome da nematerijalno kulturno nasleđe pre svega mora da identifikuje zajednica koja ga baštini, a tek potom da se njegovim stručnim i naučnim istraživanjem pozabave eksperti.

Imajući sve navedeno u vidu, predložimo sledeću definiciju gastronomskog nasleđa: gastronomsko nasleđe u širem smislu predstavlja rezultat kulturnih procesa koji objedinjavaju veštine i znanja proizvodnje i pribavljanja prehrambenih proizvoda, njihovu pripremu i konzumaciju, te običaje, rituale, verovanja, usmeno predanje i druge prakse u vezi s hranom. U užem smislu, gastronomsko nasleđe može biti i konkretan prehrambeni proizvod, jelo ili skup jela, te drugi predmeti, instrumenti i pribori u vezi s hranom i obedovanjem, koji podrazumevaju specifična znanja i veštine. Nosioci ovog oblika nematerijalnog kulturnog nasleđa su zajednice ili grupe ljudi koje ove kulturne procese baštine i praktikuju najmanje tri generacije i samostalno ih prepoznaju, na temelju identitetske i emo-

cionalne povezanosti, kao sopstveno kulturno nasleđe.

## ZAKLJUČNA RAZMATRANJA

Kada se sagleda koliko zapravo nije komplikovano definisati gastronomsko nasleđe, odnosno koliko je očigledno šta je to što hranu pretvara u nasleđe, postavlja se pitanje zašto još uvek nema zvanične definicije i čemu tolike polemike?

Odgovor je izgleda banalniji nego što bi se to očekivalo u jednom naučno-istraživačkom radu. Čini se da ključni razlog leži s jedne strane u večnom duelu akademskog miljea s onim komercijalno-marketinškim, a s druge u tradicionalnim političkim antagonizmima svojstvenim permanentnom elitističkom nadmetanju sa nacionalnim i nacionalističkim predznacima. Hiperprodukcija naučnih teorija u oblasti kulturnog nasleđa poslednjih decenija i tradicionalna akademska rigidnost u direktnoj su koliziji s potrebom komercijalnog sektora da brzo i efikasno na tržište izbací konjunktorni proizvod. Posebno kada je reč o tako ekonomski plodnoj grani kao što je turizam. Marketing ne čeka nikoga, jer je vreme novac, pa je to izvesno jedan od mogućih razloga zašto se recimo Slovenija okrenula potpuno drugačijoj promociji i plasmanu svoje gastronomije i gastronomskog nasleđa, a da je pritom u taj proces uključila i nauku. Jednovremeno, gastronomija predstavlja važan identitetski marker, u kojem politika naročito prepoznaje sredstvo meke moći za naglašavanje izuzetnosti nacije u čije ime istupa. Kulturno nasleđe u tim okolnostima lako postaje predmet mistifikacije, nacionalizma i manipulacije, a organizacije poput UNESCO-a imaju težak zadatak da upravo takve uplive, ako ne u potpunosti anuliraju, a ono minimalizuju. Poslanje nimalo jednostavno kada se ima u vidu da politika najdirektnije, a posredstvom kulturnih politika i sledstvenih strategija, upliviše na proces identifikacije, istraživanja, prezentacije i popu-

larizacije svakog, pa i nematerijalnog kulturnog nasleđa. Da bi se uopšte stiglo do aplikacije za Reprezentativnu listu neki element nematerijalnog kulturnog nasleđa u zemlji koja je ratifikovala UNESCO-vu konvenciju mora pre svega da se nađe na Nacionalnoj listi. Sam taj proces podrazumeva kako angažovanje istraživača i saradnju sa lokalnim zajednicama, tako i ozbiljnu državnu logistiku. Ta logistika postaje od najvećeg značaja u samom pristupnom procesu kandidature elementa za Reprezentativnu listu, a ceo postupak dodatno složen ako državni aparat ne prepoznaje njegovu važnost, ne sagledava njegove višestruko pozitivne povratne efekte i nema odgovarajuću strategiju u kulturi. U međuvremenu, nosioci ovog oblika nematerijalnog kulturnog nasleđa se samoorganizuju najbolje što umeju i znaju u turizmu i ugostiteljstvu, na različitim sajmovima, festivalima i drugim manifestacijama komercijalnog karaktera, jer živeti se mora. Naposletku, za nematerijalno kulturno nasleđe je najvažnija njegova održivost, a to pre svega znači kontinuitet u kojem se znanja, veštine, prakse, običaji i verovanja praktikuju i prenose među generacijama baštinka, jer je reč o živom nasleđu koje se samo na taj način može očuvati.

## BIBLIOGRAFIJA

### *Literatura*

Bessière, Jachinte. 1998. „Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas“. *Sociologia Ruralis* 38 (1): 21–34.

Bogataj, Janez, Cvikl, Helena, Grašek, Vlasta, Jamnik, Gregor, Jezeršek, Martin, Kavčič, Tomaž, Kržan, Petra, Penger, Klavdija & Mira Šemić. 2018. *Taste Slovenia: Action plan for the development and marketing of gastronomy tourism 2019–2023*. Ljubljana: Slovenian Tourist Board.

Csergo, Julia. 2008. „Food as a Colle-



ctive Heritage Brand in the Era of Globalization". *International Journal of Cultural Property* 25 (4): 449–468.

Ђорђевић, Биљана. 2012. *Нематеријално културно наслеђе: анализа правног оквира на примеру традиционалне керамичке производње*. Београд: Народни музеј Србије.

De Miguel Molina, María, de Miguel Molina, Blanca, Santamarina Campos, Virginia & Maria del Val Segarra Oña. 2016. „Intangible Heritage and Gastronomy: The Impact of UNESCO Gastronomy Elements". *Journal of Culinary Science and Technology* 14 (4): 293–310.

Montanari, Massimo. 2006. *Food is Culture*. New York: Columbia University Press.

Ognjević, Tamara. 2018. „Gastronomija". *Srpska enciklopedija* III, knj. 1. Novi Sad: Matica srpska; Београд: Српска академије наука и уметности: Завод за удџбенике, 128.

Romagnoli, Marco. 2019. „Gastronomic Heritage Elements at UNESCO: Problems, Reflections on and Interpretations of a New Heritage Category". *International Journal of Intangible Heritage* 14: 157–171.

Sjöholm, Jennie. 2016. *Heritagisation, Re-Heritagisation and De-Heritagisation of Built Environments: The Urban Transformation of Kiruna*. Luleå: University of Technology.

Zocchi, Dauro Mattia, Fontefrancesco, Michelle Filippo, Corvo, Paulo & Andrea Pieroni. 2021. „Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects for the Future of Sustainable Food Systems." *Sustainability* 13: 1–22.

#### Internet izvori

Slovenian Tourist Board. 2021. „IFEEL SLOVENIA: Slovenia – European Region of Gastronomy 2021". *Slovenian*

*Tourist Board*. <https://www.slovenia.info/en/business/slovenia-european-region-of-gastronomy-2021> (pristupljeno 2. 2. 2025).

UNESCO. 2003. „Text of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage". UNESCO. <https://ich.unesco.org/en/convention> (pristupljeno 31. 1. 2025)

UNESCO ICH. 2010. „Gastronomic meal of the French". UNESCO. <https://ich.unesco.org/en/RL/gastronomic-meal-of-the-french-00437> (pristupljeno 2. 2. 2025).

UNESCO ICH. 2010. „Traditional Mexican cuisine – ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm". UNESCO. <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400> (pristupljeno 2. 2. 2025).

UNESCO ICH. 2013. „Mediterranean diet". UNESCO. <https://ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884> (pristupljeno 2. 2. 2025).

UNESCO ICH. 2020. „Zlakusa pottery making, hand-wheel pottery making in the village of Zlakusa". UNESCO. <https://ich.unesco.org/en/RL/zlakusa-pottery-making-hand-wheel-pottery-making-in-the-village-of-zlakusa-01466> (pristupljeno 2. 2. 2025).

UNESCO ICH. 2022. „Social practices and knowledge related to the preparation and use of the traditional plum spirit – šljivovica". UNESCO. <https://ich.unesco.org/en/RL/social-practices-and-knowledge-related-to-the-preparation-and-use-of-the-traditional-plum-spirit-sljivovica-01882> (pristupljeno 2. 2. 2025).

UNESCO ICH. 2024. „The States Parties to the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage (2003)". UNESCO. <https://ich.unesco.org/en/states-parties-00024> (pristupljeno 31. 1. 2025).

## GASTRONOMIC HERITAGE AND UNESCO: IN SEARCH OF A DEFINITION

*Abstract:* Since UNESCO adopted the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage in 2003, nearly forty elements related to gastronomy, to varying degrees, have been inscribed on the Representative List of this form of humanity's heritage in the past fifteen years alone. Despite the fact that the Convention has had a direct impact on the global expansion of food studies, sparking numerous academic debates and differing perspectives on the identification, evaluation, and sustainability of gastronomic heritage, a clear definition remains elusive. This paper seeks to shed light on a process that is not as complex as certain stakeholders present it to be, while also proposing a definition of gastronomic heritage.

*Keywords:* gastronomy, gastronomic heritage, gastroheritology, UNESCO, intangible cultural heritage, definition

# NEW TRENDS, SKILL NEEDS AND DEVELOPING EXPERIENCES IN CONTEMPORARY FOOD TOURISM: AN EDUCATIONAL PERSPECTIVE

---

*Ilija Moric<sup>1</sup>*  
*University of Montenegro*  
*Faculty of Tourism and Hotel Management*  
*Kotor, Montenegro*

*Abstract:* This paper explores the role of higher education in sustainable development of food tourism via effective experiences design and skill development in the context of new emerging trends in contemporary tourism development. Limited studies are still attempting to discover the interaction between higher tourism education and contemporary food tourism development. In line with that, this paper discusses the relationship between trends, skill needs, and food tourism experiences on one side and education on the other. Relying on a multi-method approach including second data research, participatory observations and interviews, this paper offers a multi-perspectival analysis of the complex interactions between education and food tourism experiences in Montenegro. Although tourism infrastructure and facilities could be developed in a relatively short period, preparing human resources to work professionally in the tourism industry could be a long-term process. Key findings indicate the important role of education in overcoming the gap between skill needs and visitor expectations, how to design food tourism experiences that meet visitor expectations, and fostering sustainable food tourism development through higher education.

*Keywords:* food tourism, education, skill needs, experiences, Montenegro

---

<sup>1</sup> imoric@t-com.me.

## INTRODUCTION

According to UNWTO (2017) and the 2nd Global Report on Food Tourism, the following global trends are important and related to market demand: the majority (87%) of responding organisations believe that gastronomy and food are a distinctive and strategic element in defining the image and brand of the destination; gastronomy ranked as the third main reason why tourists decide to visit a destination; approximately 70% of respondents have already targeted gastronomy tourists as a market segment; the potential of gastronomy to enhance the livelihood of the local community has been valued at 8.53 points out of 10; 80.5% of destinations rated gastronomy tourism potential with highest points (9–10 points). Contemporary tourism, as well as food tourism, is facing many new problems, especially in the sense of responsible commercialisation, nature protection, climate changes and adaptation, efficient preservation, opportunities for new ideas, socio-cultural importance and identity, etc., followed by growing necessity for employing graduate students from higher education institutions (Sigala 2021; Peacock & Ladkin 2002). With the more intensive introduction of business opportunities, food tourism could attract locals, especially talented and young entrepreneurs, into the local food tourism industry (Hjalager 2003). Anyway, these aspects have attracted limited attention in Montenegro, and therefore this gap has to be examined and explained.

In line with the mentioned, this paper explores the role of higher education in sustainable development of food tourism via effective experiences design and skill development in the context of new emerging trends in contemporary tourism development. Limited studies are still attempting to discover the interaction between higher tourism education and contemporary food tourism development. In line with that, this paper discusses

the relationship between trends, skill needs, and food tourism experiences on one side and education on the other. Although theoretical background is quite extensive, local experiences are diverse and incomparable due to different economic, social, political and other determinants.

This paper broadens existing research in two ways. First, findings will include the influence of the local and rural character of the food tourism on educational needs. Second, this paper examines the structure of knowledge, skills, and technology needs for more efficient and effective food experience development. The remainder of this paper is organized as follows. Section 2 reviews the literature related to the conceptual basics of food tourism, education and their interrelation. Section 3 presents methodology. Results and discussion are provided in section 4, while conclusions and suggestions for future development are given in section 5.

## LITERATURE REVIEW

Undoubtedly, tourism and hospitality represent one of the key academic fields in higher education and research (Kim & Miyoung 2021). This academic position is additionally supported by the emerging importance of social, environmental and economic sustainability research and universities' contribution to economic development, innovation, and social well-being. So-called "the third mission" of higher education institutions (HEI) includes activities beyond traditional teaching and research missions, shedding light on the university's role in serving society. This could represent a new platform and approach in which the tourism academic sector's capacities are reviewed and evaluated via collaboration and contribution to destinations and development (Rinaldi, Cavicchi & Robinson 2022). These aspects and roles of HEIs should be further examined in the sector of food tourism.



In the context of business development on one side, and understanding visitor behaviour and motivation on the other, it is important to discuss key activities of food travellers. World Tourism Organisation (UNWTO 2017) suggests following list of key experiences and programmes in food tourism: visiting a cooking school, participating in a food tour, shopping in a local grocery or gourmet store, joining tours at food or beverage factories, participating in wine/beer/spirits tasting, eating out in unique or memorable foodservice establishments, etc. Diversity of food tourism experiences is followed by a fundamental shift in tourism education, which is necessary to respond to global challenges impacting tourism (e. g. climate changes, food responsibility, poverty reduction, regional development, etc.). Hence, the need for developing tourism education with an academic perspective is experiencing growth, especially in the last decade. Although it is often criticised for its lack of operative knowledge and training, academic education is necessary in understanding conceptual aspects of tourism and its changing nature, in a way that a tourism degree may answer these challenges in context of adaptability and problem solving capacities (Kastenholz & Werner 2022). This leads to another quite common challenge, such as the insufficient number of professionals with the necessary academic interdisciplinary, creative, innovative and entrepreneurial skills. This could be overcome with constant support (e. g., financial, educational, and technical) to different groups of experts and locals interested in the development of real, market-oriented, long-term sustainable tourism businesses.

As already mentioned, it is widely discussed that tourism degrees do not meet the needs of today's students, especially because of a major lack of sustainability issues (Mínguez, Martínez-Hernández & Yubero 2021). On the other side, contemporary tourism requires implementation of modern

concepts in business and tourism experience development. For example, co-creation represents a useful tool for generation of immersive and involving experiences of services, places, and cultures, that motivate and stimulate visitor engagement in a creative and meaningful way (Kastenholz & Werner 2022). In this way, successful local professionals in food tourism represent efficient intermediaries among the rest of the community, especially in the context of cultural habits, respect, and confidence expansion. For example, the role of local, professional, and well-trained tour guides is widely recognised as important due to their communication effect and 'insider' impact on tourists (Salazar 2012). However, these skilled and educated individuals are an important link between the local community and the cultural and food tourism industry.

Tourism education, research and community contribution are affected by various factors, local and global, fostering the constant change where HEIs have to continuously question and reassess the relevance of the courses and competences provided by academic programmes, especially in its conceptual and theoretical aspects (Hall 2024). So, this research aims to highlight the need for developing contemporary and market-oriented education and curricula for sustainable food tourism development by taking into consideration the "real world" conditions of the tourism market and business issues (e. g. using mentoring, job-related education, learning by doing etc.). Also, food tourism is a very specific sector, with obvious importance of interdisciplinary knowledge and transversal or soft skills which go beyond conventional knowledge and help to cope with dynamic and changing environment.

## METHODOLOGY

Using the significant literature resources, existing secondary data from

Montenegrin government bodies, higher educational institutions, and foreign development agencies (e. g., Ministry of Culture, Ministry of Tourism), and relevant international organisations (UNWTO, UNESCO), the research is focused on educational needs in food tourism as an important and critical factor of success, especially for entrepreneurs and innovators in this sector. Using these secondary data, combined with primary data obtained by fieldwork conducted during 2024 at food tourism sites in Montenegro (e. g. Boka Kotorska, Cetinje, Budva, Kolašin, Žabljak and Podgorica), the paper investigates the key challenges (e. g., status quo, educational needs, business opportunities, future perspectives, etc.) associated with the role of education in development processes. Relying on a multi-method approach including second data research, participatory observations and interviews, this paper offers a multi-perspectival analysis of the complex interactions between education and food tourism experiences in Montenegro. Moreover, the paper explores three important aspects of educational needs, such as knowledge needs, skill needs and technology needs.

## RESULTS AND DISCUSSION

According to secondary data sources and methodological approach, several key features could be pointed out related to food tourism in Montenegro:

Food tourism in rural areas has its specific characteristics, primarily due to a different level of accessibility compared to urban experiences, with implications in the context of price, uniqueness, authenticity and personalisation.

Short value chains manifested in the use of local food in the dining experience generates several benefits for local farmers, operators, visitors and the environment.

Food, as a cultural market of the site, plays an important role in the visibility of the small destinations, especially rural, via unique storytelling, branding and positioning.

On the other side, interesting results should be pointed out linked with education and usual mistakes in solving business problems in Montenegro, such as:

- Lack of scenario/plan of the tour followed by intensive improvisation;
- “Me too” concept and imitations, followed by fear from innovations and lack of authenticity in tour creation;
- “Experience for ourselves” with obvious ignorance of the customer needs;
- Isolation of the host and his/her story by dominant interpretation only by tour guide;
- Lack of communication/interpretation or communication “when we want”;
- Lack of service personalisation;
- Experience for one use only, etc.

Mentioned facts imply that professional education and training are important tools in order to improve experience, hospitality and general tourism competencies. Otherwise, insufficient and/or wrong education and training could provoke barriers to the provision of authentic food experience as well as social-cultural exchange. On the other hand, temporary tourism and hospitality education methods have to generate personalized learning experiences and provide necessary skills and competences of students. In line with previously mentioned key trends, trends and opportunities linked with the food tourism and education, several strategic and operational management issues have to be discussed (Tab. 1).

Educational needs	Food tourism issues	Visitor experience issues
<p>Knowledge needs</p>	<p>Experience design</p> <p>Management</p> <p>Entrepreneurship</p> <p>Marketing</p> <p>Foreign languages (e. g. English)</p> <p>Expertise linked with the topic of the experience</p> <p>Other knowledge</p>	<p>New products and services (e. g. local recipes)</p> <p>Process enhancement (e. g. serving food using traditional pottery)</p> <p>New business philosophy (e. g. organic restaurant)</p> <p>Organisational improvements</p>
<p>Skill needs</p>	<p>Tour guiding</p> <p>Interpretation techniques</p> <p>Storytelling</p> <p>Animation techniques and “wow effect”</p> <p>Expertise linked with the topic of the experience</p> <p>Other skills (e. g. problem solving, personal skills)</p>	<p>Product/service improvement</p> <p>Added value (e. g. samples)</p> <p>Intangible aspects of food tourism (e. g. hospitality, attitude towards children, willingness to help, etc.)</p>
<p>Technology needs</p>	<p>Internet services</p> <p>Virtual reality</p> <p>Augmented reality</p> <p>Artificial intelligence</p> <p>E-vehicles</p> <p>E-menu</p> <p>E-commerce</p> <p>Other technology</p>	<p>Immersive experiences</p> <p>Visitor engagement</p> <p>Virtual holidays</p> <p>Mobile and travel applications</p>

Tab. 1. *Key educational needs related to food tourism experiences in Montenegro*  
(source: author)

*Visitor experiences and knowledge needs:* Research points out several issues that provide necessary preconditions for delivery of a superior food experience. Knowledge linked with visitor experience design is required to maintain “experience” character of the product or service. On the other side, marketing principles should be implemented, especially the fact that the customer needs have to be the focal point of the offer creation. Understanding gained through learning or experience related to management in the food sector and tourism is the next important step, together with leadership knowledge, that could obtain efficient planning, organisation and control of the business endeavour. Delivery of the food experiences has to be based on the communication, where knowledge of foreign languages (e. g. English) is often a limitation factor for sustainable development in this sector, especially in rural areas. Furthermore, efficient communication is also based on the expertise of the specific area (e. g. olive growing, winemaking, organic production) and other in-depth knowledge and information learned through experience and linked with the topic of the experience (e. g. cuisine, health, horticulture, wellbeing, etc.).

*Visitor experiences and skill needs:* Key tour guiding skills or techniques include strong communication skills, in-depth knowledge, creativity and authentic passion for sharing stories and experiences with guests. Among techniques that provide better tour guiding experience in food tourism, storytelling is recognised as the interactive and creative technique of using ideas, words, stories and images that encourage visitor emotions, senses and imagination. Another interesting communication and animation technique is “WOW effect” that includes actions and processes where visitor expectations are being exceeded in positive and surprising ways (e. g. visitor engagement, impressive opening, gifts, etc.). Final aim of this quality of being able to impress

others, is to create loyalty by generating added value that surpasses conventional price-value relationship (e. g. secret recipes, new ingredients, cooking tricks etc.). Other skills linked with the topic of the experience could be different abilities, especially important during technical aspects of the experience (e. g. harvest, planting, cooking, food serving, table decoration, etc.).

*Visitor experience and technology:* Technology as equipment developed from the application of scientific knowledge represents a significant tool for experience delivery, which begins with different action before a visitor arrives in the destination (pre-arrival actions), and continues further after departure (post-stay actions). Different internet services have been in use for the last three decades, offering convenience and connectivity in various forms between host and visitors (e. g. e-mail facilities, web facilities, blogs, and social networks). Key benefit is seen in various forms of interactions significant for the quality of the experience design process. Digital age is also characterised by contemporary interaction tools such as virtual reality (VR) and augmented reality (AR), kinds of an immersive technology that creates simulations of a three-dimensional image or environment that can be interacted by a visitor using special equipment (e. g. goggles, helmet, glasses). This technology provides users with a profound sense of presence and the ability to interact with virtual objects and surroundings. Furthermore, artificial intelligence (AI) as computer systems able to perform tasks normally requiring human intelligence (e. g. speech, analysis, actions, decision-making, solutions, new content creation), is widely used in tourism, significantly elevating the visitor experience by making interactions more personalized and immersive. Apart from IT technology, other advanced techniques and types of equipment are also involved in the tourism product creation such as e-vehicles, digital menu, e-shopping, etc.





Fig. 1. *Innovative table setting in the olive grove* (foto: Ilija Moric)



Fig. 2. *Local food and cuisine, a fundamental part of the authentic experiences* (foto: Ilija Moric)





Fig. 3. Gifts and souvenirs, an important element of innovative experiences (foto: Ilija Moric)



Fig. 4. The old stone olive mill, a significant witness of heritage and tradition (foto: Ilija Moric)

## CONCLUSIONS

This paper discusses the most relevant issues related to food tourism and educational needs, especially the role of higher education in sustainable development of food tourism via effective experiences design and skill development in the context of new emerging trends in contemporary tourism development. Limited studies are still attempting to discover the interaction between higher tourism education and contemporary food tourism development. In line with that, this paper discusses the relationship between trends, skill needs and food tourism experiences on one side and education on the other. Although tourism infrastructure and facilities could be developed in a relatively short period, preparing human resources to work professionally in the tourism industry could be a (life-) long process. Key findings indicate the important role of education in overcoming the gap between skill needs and visitor expectations, how to design food tourism experiences that meet visitor expectations, and how higher education can support further sustainable food tourism development. Also, findings indicate the need for a systemic, dynamic and innovative framework for sustainable and highly impactful food tourism, which policymakers and operators might use to strengthen competitiveness and development at the food tourism sites. This theoretical framework needs effective operationalization where visitor experience is primarily dependent on competences and technology obtained via contemporary educational programmes and trainings. In line with this, further and future research as well as educational and training needs should cover the following key and critical aspects of experience design in food tourism: thematic character of the experience, specialisation and diversification of the experiences, focus on reality and authenticity, interactivity, personalisation, seasonal resilience, repeatability, modularity, different packaging approaches and scenario/itinerary presence.

## BIBLIOGRAPHY

### *Literature*

- Hall, Michael C. 2024. "Tourism: Conceptualisations, disciplinarity, institutions and issues". *The Wiley Blackwell Companion to Tourism*: 1–13.
- Hjalager, Anne-Mette. 2003. "Global Tourism Careers? Opportunities and Dilemmas Facing Higher Education in Tourism". *Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education* 2 (2): 26–37.
- Kastenholz, Elisabeth. & Werner, Grounau. 2022. "Enhancing competences for co-creating appealing and meaningful cultural heritage experiences in tourism". *Journal of Hospitality & Tourism Research* 46 (8): 1519–1544.
- Kim, Hyun Jeong, & Miyoung Jeong. 2021. "What has happened and what will drive changes in hospitality and tourism education?". *Journal of Hospitality & Tourism Research* 45 (5): 942–944.
- Liang, Austin Rong-Da, Teng-Yuan Hsi-ao, Dun-Ji Chen, & Jie-Heng Lin. 2021. "Agritourism: Experience design, activities, and revisit intention." *Tourism Review* 76 (5): 1181–1196.
- Mínguez, Carmen, Carlos Martínez-Hernández, & Claudia Yubero. 2021. "Higher education and the sustainable tourism pedagogy: Are tourism students ready to lead change in the post pandemic era?." *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education* 29: 100329.
- OECD. 2012. *Food and the Tourism Experience: The OECD-Korea Workshop*. OECD Studies on Tourism: OECD Publishing.
- Okumus, Bendegul. 2021. "Food tourism research: a perspective article." *Tourism Review* 76 (1): 38–42.
- Peacock, Nicola & Adele Ladkin. 2002. "Exploring Relationships bet-



ween Higher Education and Industry: A Case Study of a University and the Local Tourism Industry". *Industry and Higher Education* 16 (6): 393–401.

Richards, Greg. 2021. *Rethinking cultural tourism*. Edward Elgar Publishing.

Rinaldi, Chiara, Cavicchi, Alessio & Robinson, Richard N. S. 2022. "University contributions to co-creating sustainable tourism destinations". *Journal of Sustainable Tourism* 30 (9): 2144–2166.

Salazar, Noel, B. 2012. "Community-based Cultural Tourism: Issues, Threats and Opportunities". *Journal of Sustainable Tourism* 20 (1): 9–22.

Sigala, Marianna. 2021. "Rethinking of

Tourism and Hospitality Education When Nothing Is Normal: Restart, Recover, or Rebuild". *Journal of Hospitality & Tourism Research* 45 (5): 920–923.

Tavitiyaman, Pimpong, Bruce Tsui, & Peggy Mei Lan Ng. 2025. "Effect of hospitality and tourism students' perceived skills on career adaptability and perceived employability". *Journal of Hospitality & Tourism Education* 37.1: 43–54.

Internet source

UNWTO. 2017. "2nd Global Report on Food Tourism". *United Nations World Tourism Organization*. <https://www.unwto.org> (accessed 15. 2. 2025).

## NOVI TRENDovi, POTREBNE VJEŠTINE I RAZVOJ DOŽIVLJAJA U TURIZMU HRANE: PERSPEKTIVA EDUKACIJE

*Sažetak:* Rad istražuje ulogu visokog obrazovanja u održivom razvoju turizma hrane putem efektivnog dizajna doživljaja i razvoja vještina u kontekstu novih trendova savremenog turizma. Postojeća, iako nedovoljna, istraživanja usmjerena su ka razumijevanju povezanosti visokog obrazovanja u turizmu i savremenog razvoja turizma hrane. U skladu s tim, ovaj rad bavi se međuodnosom trendova, potrebnih vještina i doživljaja u turizmu hrane sa jedne i edukacije sa druge strane. Istraživanje se oslanja na više istraživačkih metoda koje uključuju analizu podataka, posmatranje i intervjuje, čime pruža višestruki uvid i analizu kompleksne interakcije edukacije i doživljaja turizma hrane u Crnoj Gori. Iako se turistička infrastruktura i suprastruktura mogu razviti u relativnom kraćem periodu, priprema i edukacija zaposlenih za profesionalni rad u turističkoj industriji može biti svojevrsni cjeloživotni proces. Stoga, ključni nalazi ukazuju na važnost uloge kontinuirane edukacije u prevazilaženju jaza između očekivanja posjetilaca i potrebnih kompetencija, dizajniranja doživljaja koji su u skladu sa potrebama potrošača, te podrške visokog obrazovanja daljem održivom razvoju turizma hrane.

*Ključne riječi:* turizam hrane, edukacija, potrebne vještine, doživljaji, Crna Gora



# KREATIVNA EKONOMIJA I MUZEJI STAKLA: PRIMERI PRAKSE IZ SJEDINJENIH AMERIČKIH DRŽAVA I SA BALKANA

---

*Hristina Mikić<sup>1</sup>*  
*Univerzitet Metropolitan*  
*Fakultet za menadžment*  
*Beograd, Srbija*

*Sažetak:* Ovaj rad bavi se analizom uticaja kreativne ekonomije na savremene muzeje industrijskog nasleđa, s posebnim fokusom na revitalizaciju staklarstva kao najznačajnijeg segmenta interpretacije industrijskog nasleđa. Kao primer za analizu poslužila su tri muzeja u formi kreativnih centara za staklarstvo s teritorije Sjedinjenih Američkih Država: Muzej stakla Korning, Muzej stakla Takoma i Muzej stakla Bergstrom–Mahler. U prvom delu rada objašnjava se uticaj kreativne ekonomije na muzejsku interpretaciju kulturnog nasleđa, kao i potencijal koji hibridne ustanove za zaštitu kulturnog nasleđa imaju na lokalni razvoj. U drugom delu rada analiziraju se istorijat i programska koncepcija izabranih muzeja s ciljem da se identifikuju konstitutivni elementi savremenih muzeja stakla. U poslednjem delu rada dati su zaključci u cilju uspostavljanja i širenja savremene prakse interpretacije staklarstva u zemljama Zapadnog Balkana.

*Ključne reči:* muzej staklarstva, kreativna ekonomija, Sjedinjene Američke Države, Zapadni Balkan, Paraćin

---

<sup>1</sup> hristina.mikic@metropolitan.ac.rs.

## KREATIVNA EKONOMIJA I SAVREMENI MUZEJI STAKLARSTVA

Uticaj kreativne ekonomije na savremene muzeje stakla pomera granice u interperataciji muzejskih artefakata i njihovog očuvanja, razbijajući mit o muzeju kao statičnom prostoru koji prikuplja predmete od stakla ka platformama koje inoviraju, razvijaju se i nude različita tumačenja prošlosti i budućnosti staklarstva.<sup>2</sup> Nova definicija muzeja koju je usvojio Međunarodni savet muzeja (ICOM) najbolje oslikava uticaj kreativne ekonomije na promenjenu prirodu muzeja, apostrofirajući da je muzej „neprofitna, trajna institucija u službi društva koja istražuje, prikuplja, konzervira, interpretira i izlaže materijalno i nematerijalno nasleđe. Muzeji su otvoreni za javnost, dostupni i inkluzivni, negujući diverzitet i održivost. Funkcionišu i komuniciraju etički, profesionalno i uz učešće zajednica, nudeći različita iskustva za obrazovanje, uživanje, razmišljanje i deljenje znanja“ (ICOM 2022).

Muzeji staklarstva sporadično su počeli da nastaju posle Drugog svetskog rata, a njihovo osnivanje je intenzivirano tokom 70-ih godina prošlog veka. Ubrzana industrijalizacija uvela je sve veću diferencijaciju stakla na mašinsko i ono proizvedeno ručnim putem, tako da trku za mašin-

<sup>2</sup> Ovaj rad nastao je delimično na osnovu istraživanja za potrebe izrade Preliminarne tehničke procene za očuvanje i revitalizaciju paraćinskog staklarstva (*Preliminary Technical Assessment for the revitalization of glass blowing and industrial heritage in Paraćin*), koji je finansirala Ambasada Sjedinjenih Američkih Država u periodu 2023–2024. godine, a koji je realizovan u saradnji Instituta za kreativno preduzetništvo i inovacije, Fondacije za razvoj ekonomske nauke, Republičkog zavoda za zaštitu spomenika kulture i Muzeja stakla Korning kao deo inicijative Kreativno staklo Srbije, br. SRB10023GR0080. Više o projektu na: <https://creativeglassserbia.com/> (pristupljeno 2. 2. 2025).

skom proizvodnjom nisu mogle da isprate mnoge fabrike, koje zapadaju u globalnu krizu. Dodatno, energetska kriza doprinela je restrukturiranju tržišta stakla, ali i propadanju mnogih fabrika koje su obustavile svoju proizvodnju. Tako su određeni kompleksi bivših fabrika stakala usled deindustrijalizacije postali nova mesta kreativnosti i inovacija. Kreativna prenamena ovih objekata pretvorila ih je u simbole industrijalizacije i kolektivnog sećanja, ali i u mesta u kojima se čuva kontinuitet istorije staklarstva (Mikić 2025).

U ovakvom društvenom kontekstu muzeji staklarstva postaju prostori nezaboravnog iskustva, podstičući bolje razumevanje istorije, tradicije i kulturnog konteksta (Van Aalst and Bogaarts 2002) u kome se razvijalo staklarstvo, ali i generatore lokalnog ekonomskog razvoja (Iorio and Geoffrey 2011). Još jedan važan proces promene muzejske funkcije bilo je njihovo tretiranje kao dela kreativnog sektora, kasnije kreativne ekonomije (Sacco et al. 2018). Koncentracija muzeja u urbanim pejzažima posmatrala se kao deo sinergije kreativne ekonomije i kulturnog nasleđa, koja se zasnivala na holističkom pristupu urbanom nasleđu i rehabilitaciji graditeljskog nasleđa. Dodano, dalji razvoj sinergije s kreativnom ekonomijom integrisao je muzeje u javne politike inovacija i oni su postali deo inovacionog ekosistema, a njihov doprinos kroz obrazovnu funkciju značajan akcelerator inovacionog kapaciteta (Dalle Nogare, Murzyn-Kupisz 2021). Ova promenjena uloga muzeja naročito se odražavala na tehničke muzeje i žive muzeje industrijskog nasleđa, koji su *per se* svedočanstvo materijalizacije inovacija kroz vreme. Muzeji rudarstva, agroekonomski muzeji, vodenice, vlačare, tekstilne fabrike postali su popularni širom sveta, a zajedno s njima poslednjih nekoliko decenija i muzeji stakla. Reč je o rastućem trendu nastalom pod uticajem industrijskog turizma koji privlači sve veću pažnju turista još od 70-ih godina prošlog veka. Nastao kao tržišna niša u razvo-

ju turizma, ovaj vid putovanja podrazumeva ne samo posetu lokacijama bivših fabrika već i lokacijama industrijske proizvodnje. Globalno tržište industrijskog turizma procenjuje se na 9 milijardi dolara, a najatraktivnije destinacije za industrijski turizam staklarstva su Češka, Francuska, Italija i Sjedinjene Američke Države. Interrelacije svih pomenutih faktora iznedrile su različite tipove muzeja staklarstva, pri čemu se uočavaju tri karakteristična modela:

– specijalizovane ustanove zaštite koje predstavljaju muzejsku zbirku stakla s demonstracionim radionicama za staklo. Ovakvi muzeji su uglavnom specijalizovani prema tipu stakla, vremenskom periodu ili predmetima koje baštine – muzej posuda, muzej antičkog stakla, muzej ambalažnog stakla, muzej optičkog stakla; mogu biti organizovani i kao zbirke stakla u sastavu drugih organizacija (evropski tradicionalni tip muzeja stakla);

– živi muzeji stakla u kojima se mogu učiti različite tehnike staklarstva uz prateću muzejsku zbirku stakla. Ovi muzeji u svom sastavu sadrže ateljee u vidu kreativnih laboratorija za istraživanje stakla kao materijala i svih pratećih umetničkih disciplina povezanih sa naknadnom doradom stakla (američki tip muzeja stakla);

– difuzni muzeji staklarstva *in situ*  
– ustanove kulture najčešće nastale na prostoru nekadašnjih fabrika stakla koje predstavljaju nepokretno kulturno nasleđe i koje svedoče o industrijskim procesima, prošireni živom staklarskom praksom u kojoj se posetioci mogu oprobati. Reč je o difuznim centrima s digitalnim i fizičkim tačkama koje pružaju različita iskustva otkrivanja staklarstva i učenja o njemu. Neretko je reč o ustanovama koje su deo formalnog ili neformalnog profesionalnog obrazovanja za dizajn stakla ili umetnosti u staklu (muzeji staklarstva koji se mogu naći, na primer u Velikoj Britaniji, Francuskoj, Danskoj).

Zajedničko za sve njih je prisustvo kreativne interpretacije industrijskog nasleđa. Ona se zasniva na premisi da „muzejski predmet postaje ne samo izvor saznanja već dragoceni instrument komunikacije, inspiracije i kreacije. On upravo tim svojim vrednostima opravdava svoj status kulturnog nasleđa čiji se značaj meri njegovim potencijalom da inicira stvaranje novih slojeva kulturnog nasleđa“ [...] koje omogućava lakše razumevanje i veći stepen identifikacije sa sadržajem kako bi se usvojila nova znanja i podsticale nove ideje (Ognjević 2025).

## MUZEJI STAKLA U SJEDINJENIM AMERIČKIM DRŽAVAMA

*Inspirišemo ljude da vide staklo u novom svetlu.<sup>3</sup>*

Sjedinjenje Američke Države poznate su kao mesto gde je savremena muzejska interpretacija fokusirana na integraciji zajednice i stvaranju platformi za obrazovanje, učenje i sticanje novih znanja. Američki muzeji nalaze se na listi najposećenijih muzeja na svetu (Art Newspaper 2024). Na teritoriji SAD radi 35.400 muzeja, od toga najveći broj opštih, oko 65% (IMLS 2024). Američke muzeje godišnje poseti oko 130 miliona posetilaca, a oko 30% stanovništva minimum jednom godišnje ode u muzej. Važna kulturna praksa je i poseta istorijskim mestima, uključujući i lokalitete industrijskog nasleđa. Prema poslednjim raspoloživim podacima oko 28% Amerikanaca poseti lokalitete kulturnog nasleđa barem jednom godišnje (AAAS 2018). Za Amerikance muzeji su ključni u razvoju lokalne ekonomije, a procenjuje se da svaki dolar uložen u muzej generiše dodatni dolar prihoda u drugom, komplementarnim delatnostima (AAM 2017). Amerikanci su ljubitelji muzejske delatnosti, to pokazuju i podaci da su među značajnim brojem osnivača muzeja na lokalnom nivou lokalna istorijska društva ili privatne fondacije. Percepcija većine američke

<sup>3</sup> Izjava o misiji Muzeja stakla Korning.

javnosti je da su muzeji ustanove u koje se veruje, one se nalaze na drugom mestu posle porodice i prijatelja (AAM 2018). Skoro 97% Amerikanaca muzeje smatra prioriternim ustanovama za obrazovanje, koja šire znanja o građanskom društvu i participativnoj demokratiji (AAM 2018). Muzeja stakla ima oko 247 (Corning Museum of Glass 1984), a najveći broj njih prikazuje američku staklarsku tradiciju koja je nastala u XVII veku dolaskom britanskih kolonista. Muzeji staklarstva su organizovani kao specijalizovane ustanove.

Najveći muzej stakla u SAD je Muzej stakla Corning, koji je ujedno i najveći muzej za ovu oblast na svetu. Nastao je 1951. godine kao poklon koji je kompanija *Corning Incorporate* dala naciji, zasnovan na bogatoj tradiciji fabrike stakla. U muzeju se čuva najveća kolekcija stakla na svetu – preko 50.000 artefakata koji pokrivaju period od starog veka do savremenog doba. Značajan aspekt njegovih kolekcija čine i posude od stakla. One su prezentovane u Galeriji posuda – prostoru u kome je izloženo više od 12.000 staklenih posuda. Postavka je organizovana tako da se kroz nju interpretira razvoj posuda kroz vreme, kao i promene u staklarskim materijalima od kojih su bile načinjene. Tu se mogu naći antičke posude, apotekarske posude, pa sve do savremenih posuda za pakovanje namirnica. Jedna od značajnih kolekcija staklenih posuda je i zbirka *Steuben*. To je linija proizvoda od kristala upotrebnog, dekorativnog i umetničkog stakla koji se proizvodio u Korningu. *Steuben* staklarska radionica osnovana je 1903. godine u okviru saradnje staklarskog majstora Frederika Kardera, specijalizovanog za bojeno i umetničko staklo, i Tomasa Havkesa, vlasnika ateljea za graviranje. Manufaktura je 1918. pripojena Fabrici stakla Corning. Kristal *Steuben* postao je poznat 1933. zahvaljujući inovativnoj formuli za topljenje i visokoj čistoći, što mu je omogućilo izuzetnu moć prelamanja svetlosti. Njegov prestiž je porastao 1938, kada je činija s graviranim ga-

zelama izložena u Metropolitan muzeju, a godinu dana kasnije kompanija je na svetskoj izložbi u Njujorku predstavila modernističke komade koji su postali ikone dizajna. Godine 1940. kompanija je organizovala značajnu izložbu umetničkih dela u kristalu, uključujući radove Anrija Matisa, Salvadora Dalija i Isamua Nagučija. Sva dela postala su deo kolekcije Muzeja stakla Corning. Radionica je nastavila da saraduje s umetnicima i istražuje potencijal kristala za skulpturu, dok je istovremeno proizvodila luksuzno posuđe i dekorativne predmete. Novo slavu stekla je 1953, kada je na izložbi u Luvru predstavljeno 150 kristalnih komada. Sredinom 50-ih godina *Steuben* uvodi inovaciju – graviranje kao sastavni deo skulpturalnih formi, čime dodatno učvršćuje svoj status u umetnosti kristala (v. više: Mikić 2024). Zbirka obuhvata oko 4.300 predmeta, od čega su zastupljene najrazličitije tehnike – staklena pasta, fuzionisanje stakla, kameo, valc, antika, a osim čaša stolovata, u zbirci se nalaze i retki primerci umetničkih parfemskih boca.

U sklopu muzeja nalazi se i studio za staklo i najpoznatija biblioteka za istraživanje stakla – Biblioteka Rakov – centralno mesto za naučna istraživanja u oblasti staklarstva. Studija društvenih i ekonomskih efekata rada muzeja na lokalni razvoj pokazala je da svaki dolar uložen u muzej i njegove programe generiše 1,3 dolara dodatnih prihoda. Godišnje oko 800.000 osoba poseti Corning, mesto u kome živi 10.000 stanovnika, tako da Muzej stakla i njegov studio za staklo predstavljaju pravi primer investicije u kulturu koja ima akceleratorne efekte na razvoj čitavog grada.

Studio za staklo, koji je nastao 1996. godine na prostoru stare laboratorije kompanije Corning, predstavlja najatraktivniji deo muzeja. U saradnji s poznatim umetnicima Ejmi Švarc i Vilijamom Gudenartom studio je razvijen u vodeći centar za edukaciju i inovacije u staklarstvu. U ovom prostoru posetioci, umetnici i studenti imaju mo-



gućnost da uče tehnike toplog, hladnog i fuzionog stakla, eksperimentišu s tradicionalnim metodama oblikovanja stakla, ecovanjem, graviranjem, šlifovanjem i učestvuju u master klas kursevima za dizajn stakla. Studio takođe pruža infrastrukturu za komercijalnu proizvodnju umetničkih kolekcija i ostvaruje saradnju s vodećim američkim fakultetima, dok se poslednjih godina poseban naglasak stavlja na održivost, tako da zelena energija čini oko 30% energetske potrebe studija. Dve atrakcije imaju posebno mesto u ovoj hibridnoj kulturnoj organizaciji – GlasasLAB i demonstracije stakla. GlassLAB je program razvoja inovacija u staklarstvu, koji omogućuje umetnicima da istražuju nove forme, funkcionalnost i kreativne izraze kroz ispitivanje staklarskih materijala i procesa. Prošle godine prostor muzeja je proširen i nabavljena je nova peć za staklo koja omogućava izradu monumentalnih skulptura jedinstvenih na teritoriji Severne Amerike (videti više: Mikić 2024; Švarc 2025). Ovaj program, koji funkcioniše po pozivu, podstiče saradnju s umetnicima staklarstva na prototipovima novih ideja. Praktične demonstracije duvanja stakla su programi tzv. teatralizacije staklarstva koji nude posetiocima da u teatarskoj izvedbi uživo gledaju umetnike i nastanak umetničkih dela. Ovi teatri imaju od 120 do 170 mesta i dnevno oko tri demonstracije duvanja stakla. Svaka od njih traje od 20 do 40 minuta. Program se zasniva na tome da jedan staklar uživo prikazuje tehniku duvanja stakla, dok drugi objašnjava njegov postupak, a osim u muzeju organizuje se i na luksuznim krucizerima kompanije *Celebrity Cruise*. Putnici na krucizerima mogu se oprobati u tehnikama ručnog duvanja stakla i sa svog putovanja poneti predmet koji su izradili tokom krstarenja. Najpopularniji program u ateljeu za staklo je *Napravi sopstveno staklo*, koji posetiocima nudi više od 10 različitih tehnika na osnovu kojih mogu napraviti svoj predmet od stakla – od duvanja, graviranja, ecovanja, fuzije, oblikovanja stakla na plamenu ili staklene pa-

ste. Programi su dostupni za mlađu populaciju i za odrasle. Pored njih, nude se i kursevi za napredna znanja u staklarstvu kako za kreativne preduzetnike tako i za umetnike. Na primeru Muzeja stakla Korning vidimo da savremeni muzeji predstavljaju višefunkcionalne kreativne centre u kojima se tradicija i inovacija stapaju. Važni elementi ovog tipa muzeja su integrisanje istraživanja, obrazovanja i saradnje s umetnicima. Akademske ustanove imaju važnu ulogu u širenju funkcije muzeja kako bi muzeji stakla postali dinamični centri inovacija i kreativnih projekata.

Muzej stakla Takoma (Takoma) posvećen je savremenoj umetnosti u staklu. Najpoznatiji je po umetničkim rezidencijama umetnika, kao i putujućim izložbama koje afirmišu savremeno staklo. Muzej je otvoren 2002. kao deo programa urbane regeneracije Takome kroz kulturne inicijative, ali je inicijativa započela još 1992. godine. Takoma je rodno mesto jednog od najpoznatijih američkih staklarskih umetnika Dejla Čihulija, koji je odrastao blizu mesta na kome je podignut muzej, gde je imao i svoju školu staklarstva. Inicijativa je podržana i usledile su godine rada na širenju ove vizije. Prvobitna ideja je bila da muzej bude posvećen radovima Dejla Čihulija, međutim, sam umetnik je smatrao da muzej treba da bude usmeren ka umetničkim dostignućima širom sveta koja afirmišu savremeno staklo. U muzeju se nalazi radionica za toplo i hladno staklo koja godišnje ugosti minimum 10 umetnika na rezidenciji. Programi namenjeni deci su takođe značajan aspekt rada ovog muzeja, pa se tako mališani mogu naći u ulozi dizajnera stakla, te kroz program *Nauka o umetnosti* učiti o umetničkim dostignućima, a u programu *Heroji toplog stakla* oni mogu da naprave svoje predmete toplim tehnikama oblikovanja stakla. Mobilna radionica vrućeg stakla osmišljena je da posećuje marginalne i društveno devastirane krajeve i nudi programe duvanja stakla. Svake godine muzej organizuje najmanje jednu izložbu koja je po-

svećena marginalizovanim grupama kako bi se kroz staklo podstakao njihov osećaj za pripadnost. Kao i drugi muzeji stakla u Sjedinjenim Američkim Državama i Muzej stakla Takoma nudi teatarske izvedbe izrade stakla, kao i *live stream* rada sa staklom u njihovoj radionici za toplo staklo. Muzej u okviru svoje kolekcije baštini staklo proizvedeno za masovnu potrošnju u američkim i evropskim fabrikama u XIX i početkom XX veka. Tu se mogu naći razne posude i boce za staklo nastale najrazličitijim tehnikama staklarstva i za različite namene. U kolekciji su najzastupljenije posude za staklo proizvođača *Steuben* (United States), a iz Evrope *Barovier & Torso*, *Lalique*, *Schneider* and *Iittala*. Kako bi muzej očuvao tradiciju izrade posuda za piće, organizuje manifestaciju posvećenu izradi pehara od stakla kao najstarije posude za piće, iz koje su nastale mnoge modifikacije, a u cilju očuvanja lokalne staklarske scene godišnje se organizuje Nedelja izrade staklenih pehara. Ona je započela kao stalna manifestacija čiji je cilj da slavi ručno rađene funkcionalne predmete složene i zahtevne izrade. Tokom nje poznati umetnici izrađuju i demonstriraju tehnike venecijanske izrade pehara, koja je uticala na lokalnu scenu, jer su prvi staklari dolazili s ovog područja. Program sadrži i predavanja o venecijanskim peharima, a na kraju manifestacije organizuje se prodaja ovih radova. Značajnu kolekciju čini zbirka radova Američkog pokreta za studijsko staklo koja pokriva period od 1960. do 2000. godine, kao i razni radovi nastali u okviru rezidencije u ovom muzeju koji se sakupljaju kao deo kolekcije savremenog stakla. Savremena kolekcija oslikava trendove u izradi stakla, pre svega fokusiranje na umetničku viziju i koncept rada i izradu raznih predmeta od stakla, koji u osnovi nisu staklene posude. Za razliku od većine američkih muzeja, koji su fokusirani na prikupljanju posuda za staklo, ovaj razbija mit o tome da je primarni predmet oblikovanja stakla posuda. Drugi fokus ove kolekcije je na istraživanjima stakla kao umetničkog materijala. Možda jedin-

stvena u svetu jeste kolekcija dečjeg dizajna stakla, koja broji 170 radova i predstavlja dečje radove u staklu koji su nastali u ovom muzeju, a čiji su dizajneri deca od 12 godina, kao i ona mlađeg uzrasta. Program nastoji na pokaže maštovitost dece. Svake godine deca donose crteže u muzej, na osnovu kojih se bira jedan dizajn koji će biti izrađen u staklu, dok izabrani dečji autor nadgleda rad staklarskih majstora. Mladi dizajner usmerava staklare da naprave rad koji je autor zamislio – jedan primerak ostaje za muzejsku kolekciju, a drugi pripada autoru (videti više: Muzej stakla Takoma). Ovaj primer pokazuje kako ovaj muzej funkcioniše kao dinamički centar kulturne regeneracije, umetničke inovacije i društvene inkluzije kroz integraciju umetničkih rezidencija, obrazovnih programa za decu i posvećenost marginalizovanim grupama. Kao što se vidi, osnovna misija muzeja u Takomi jeste afirmacija stakla kroz raznolikosti umetničkih izraza, istraživanje stakla kao novog umetničkog medijuma i širenje saznanja o staklu kao umetničkom materijalu. Primer pokazuje kako muzej može aktivno da promovise socijalnu koheziju i zajedništvo kroz radionice, putujuće izložbe i demonstracije staklarstvih tehnika uživo. Takođe, muzej koristi staklo kao medijum za suočavanje s mnogim društvenim pitanjima, kao što su položaj i prava žena, manjinskih grupa i marginalizovanih zajednica, ukazujući na staklo kao kulturni fenomen.

Muzej stakla Bergstrom–Mahler (Nina) nastao je sasvim slučajno, zahvaljujući interesovanju Evangeline Bergstrom, vlasnice staklenih držača za papir. Njeno interesovanje za ove predmete počelo je kada je od svoje bake nasledila nekoliko ovih predmeta, koji su je motivisali da napravi svoju kolekciju. Do 1939. imala je skoro 200 primeraka različitih podmetača i svoju prvu izložbu u Institutu za umetnost u Čikagu. Krenula je serija izložbi i predstavljanja kolekcije, kao i pozitivne reakcije na njeno izlaganje. Katalog u kome je katalogizovana

cela kolekcija izazvao je veliko interesovanje i razna priznanja. Godine 1953, inspirisana ovim reakcijama, vlasnica kolekcije ustupila je svoju vilu kao mesto za buduću postavku muzeja. Evangelina Bergstrom je ubrzo doživela nesreću. Muzej je otvoren za javnost 1959, zatim proširen 1965, 1986. i 1997. godine usled velikog interesovanja publike. Funkcioniše kao privatna neprofitna organizacija, a njegova zbirka danas poseduje 3.500 predmeta i godišnje beleži oko 31.000 posetilaca. Muzej se sastoji iz nekoliko soba u kojima su izloženi različiti predmeti od stakla i koji prikazuju genezu razvoja različitih tehnika – portreti u kameo tehnici, držači za staklo izrađeni tehnikom *milefiori*, a jedan deo muzeja posvećen je i savremenom staklu koje se stvara u Ateljeu za staklo pri ovom muzeju, koji je jedna od najvećih atrakcija. Ova ustanova poseduje i nekoliko prostora koji služe za povremene i gostujuće izložbe stakla. Poseban deo posvećen je posudama od stakla – to je Galerija 208, u kojoj se nalazi skoro 200 predmeta istorijskih posuda za piće koje datiraju iz XVI veka. Ova kolekcija predstavlja tri veka proizvodnje stakla u severnoj i centralnoj Evropi, a najstariji primerak datira iz 1573. i reč je o čaši za pivo. Pomenuta kolekcija prati promene u tehnikama dekoracije, kao i u ergonomskim standardima posuda za piće. Sve do pojave poluautomatskog duvanja stakla posude za piće nisu bile standardizovane. To je ograničavalo njihovu prodaju u ugostiteljstvu i hotelijerstvu, gde su izdržljivost i standardizovani oblik i merina zapremina jedan od važnih uslova. Veoma često tehnike dekoracije služile su za obeležavanje zapremine čaša koje se koriste u ove svrhe, pa su tako tehnike ukrašavanja dobijale i upotrebnu vrednost. Najčešće se koristila tehnika ecovanja, jer je ona bila podobna za uklanjanje ukoliko vlasti pri kontroli čaše utvrde nepravilnosti u njenoj zapremini. Stoga je najveći broj čaša u XVIII i XIX yeku bio ukrašan ovom tehnikom. Čaše koje nisu ispunjavale standard državne vlasti su često uništavale, pa su industrijalci po-

čeli da se bune protiv ovakve prakse, jer im je pričinjavala gubitke. Zatim se prešlo na povraćaj takvih čaša, što je omogućavalo fabrikama da ove čaše dorade i prodaju domaćinstvima, gde nije bilo kontrole zapremine.

Programi animacije i interpretacije stakla su nešto što ovaj muzej čini vrlo atraktivnim mestom za sve generacije, poput Ateljea za toplo i hladno staklo i Festivala umetničkog stakla. Festival se održava tokom avgusta i na njemu učestvuje od 40 do 60 učesnika – hobista, kreativnih preduzetnika i umetnika u staklu. Ima više od 5.000 posetilaca i tokom avgusta muzej postaje najzanimljivije mesto za provod, nudeći jedinstveni događaj ove vrste. Na festivalu se realizuju demonstracije duvanja stakla, radionice za decu i moguće je videti radove više od 46 izlagača. Svake godine jedna kompanija sponzorise ovaj festival i dodeljuje nagradu za najbolje radove u staklu. Tokom godine, muzej funkcionise kao obrazovna ustanova koja nudi časove duvanja stakla i raznih tehnika hladnog stakla poput graviranja, ecovanja, oslikavanja, izrade raznih predmeta od stakla... Programi se u ateljeu organizuju u obliku otvorenog studija, umetničkog kampa i klasičnih časova za odrasle, porodičnih časova, *team buildinga*, dana likovne umetnosti, programa za poboljšanje pamćenja. Cene programa kreću se od 7 do 210 dolara. Časovi staklarstva obuhvataju izradu raznih predmeta od fuzionog stakla, tehniku antike, foto-stakla, reaktivnog stakla sa srebrnom folijom. Interesantni programi su izrada činije od staklene paste s gostujućim umetnicima, ukrašavanje drške za čaše za vino, izrada staklenih tikvi od duvanog stakla, mozaici od stakla, izrada sadilica za cveće od recikliranih boca za vino, izrada manjih predmeta od stakla s plamenom različite jačine.

Muzej stakla Bergstrom–Mahler pokazuje kako muzeji u privatnom vlasništvu s ne toliko diversifikovanom kolekcijom mogu zasnovati svoje programe na negovanju istorije i tradicije



izrade stakla, ali i aktivno promovisati i savremene tehnike kroz radionice, ateljee i festivalske događaje. Takođe, daju primer kako i privatne kolekcije mogu biti osnov stvaranja modernog pristupa staklarstvu koje omogućava interaktivno učenje i kreativnu interakciju. Festivali umetničkog stakla i saradnja s kreativnim preduzetnicima u staklu pokazuju da muzej može postati centar zajednice i platforma za izgradnju zajednice, te njihovo ekonomsko i kulturno osnaživanje.

### MUZEJI STAKLA NA ZAPADNOM BALKANU

Na Zapadnom Balkanu uglavnom se kolekcije stakla čuvaju u opštim muzejima, kao zbirke stakla i keramike. Jedini specijalizovani muzej je Muzej antičkog stakla u Zadru. Ovaj muzej osnovan je 2006, a počeo je sa radom 2009. godine. Muzej je specijalizovan, arheološkog tipa. Njegovu zbirku čine posude od stakla i drugi predmeti koji pripadaju antičkom staklarstvu. Ima ih više od 5.000, dok izložbena postavka broji oko 1.500 predmeta raspoređenih u osam tematskih celina. Osim toga, muzej poseduje stakloduvačku radionicu za demonstracije, u kojoj se metodom ručnog duvanja stakla izrađuju replike antičkih posuda. Postoje još dve radionice u sklopu ove ustanove – jedna za izradu laboratorijskog stakla od borosilikatnog stakla na plamenu, kao i demonstraciona radionica za izradu nakita tehnikom fuzije stakla. Zbirka antičkog stakla podeljena je u osam programskih linija – zbirka *varia*, zbirka stolnog posuđa, skladištenog i transportnog posuđa, minijature, nakitni predmeti, kozmetičko i farmakološko posuđe, građevinsko staklo i urne. Muzej privlači značajno interesovanje jer je specijalizovan arheološki muzej, jedinstven u svetu. Prošle godine je u muzeju održan i simpozijum stakla, gde se težilo povezivanju istorijskih tehnika staklarstva i savremene umetnosti u staklu (v. više: Muzej antičkog stakla 2025).

Skorašnje istraživanje sprovedeno je u Srbiji i pokazalo je da je u muzejima specijalizovanog tipa (izuzev Narodnog muzeja Zaječar i Zavičajnog muzeja Paraćin koji nisu učestvovali u istraživanju) registrovano 2.573 predmeta od stakla od XIX veka do danas, od kojih najveći broj njih nije obrađen niti adekvatno atribuiran (Opačić *et al.* 2024). Veliki broj predmeta čini upotrebno staklo, i to trpezno i posude oko 75% (Opačić *et al.* 2024). Ovi predmeti potiču iz domaće proizvodnje, prvenstveno iz Srpske fabrike stakla iz Paraćina i fabrike kristala u Zaječaru, potom su tu i proizvodi čeških staklara. Dva su ključna problema u domaćim muzejima u Srbiji u pogledu muzealizacije i interpretacije stakla – nedostatak adekvatne edukacije i stručne literature da bi se pravovremeno izvršila atribucija i obrada predmeta, i mala zainteresovanost i nekreativna interpretacija trpeznog stakla. Predmeti su obrađeni kroz inventarne kartone, gde se insistira na opisu predmeta, ali ne i kontekstu. Atribuiranje primarno potiče od informacija koje pružaju vlasnici takvih predmeta, a ređe kataloški.

U ustanovama kulture mali je broj kataloga na osnovu kojih se može izvršiti identifikacija stakla. Najveći broj sačuvanih kataloga postoji u slučaju Srpske fabrike stakla (od 1930. do 2019. godine) i oni se čuvaju u ovoj fabrici, zatim paraćinskom Zavičajnom muzeju i Biblioteci „Vićentije Rakić“. Međutim, većinu ovih kataloga ne prati postojanje i fizičkog predmeta. Osnovni razlog tome je što se sistemski nije vršila muzealizacija predmeta od stakla, veliki obim je uništen u požarima koji su zadesili fabriku u XX veku, a i ovo nasleđe nije istraživano niti obrađivano na sistematičnim osnovama sve do početka projekta digitalizacije paraćinskog stakla povodom Međunarodne godine stakla (2022). Stoga je i najveći broj predmeta od stakla, atribuiran u okviru projekta digitalizacije paraćinskog staklarstva i izrade digitalnog muzeja Srpske fabrike stakla, pohranjen na platformi [www.creativeglassserbia.com](http://www.creativeglassserbia.com) (ruko-





Sl. 1. Čaše za vino, iberfang kristal, 150 ml, visina 20 cm (model 13633, dezen Moma), period proizvodnje 1990–2000, Zbirka uzoraka od kulturnoistorijskog značaja, Rešenje MPU 06-453/10, stečajna masa Srpske fabrike stakla, Paraćin II (foto: Institut za kreativno preduzetništvo i inovacije)



Sl. 2. Čaše za viski, iberfang kristal, 80 ml, visina 10 cm, period proizvodnje 1980-1990, Zbirka uzoraka od kulturnoistorijskog značaja, Rešenje MPU 06-453/10, stečajna masa Srpske fabrike stakla, Paraćin II (foto: Hristina Mikić)

vodilac projekta Hristina Mikić, finansijer Ministarstvo kulture Republike Srbije).

Kako se u Paraćinu planira pokretanje muzeja stakla, muzealizacija paraćinskog stakla vrlo je interesantan primer iz koga se mogu sagledati svi izazovi zaštite i očuvanja staklarstva, kao i uspostavljanja specijalizovanog muzeja za staklo. Tako, na primer, liste identifikovanih predmeta koje su sačinjene u okviru pomenutog projekta digitalizacije paraćinskog stakla broje više od 4.500 atribuiranih predmeta prema proizvodnim linijama koji mogu biti relevantni za budući muzej stakla u Paraćinu. Ipak, oni svi nisu obrađeni na adekvatan način, u smislu da se iz predmeta može interpretirati kulturni i ekonomski kontekst razvoja industrije stakla, kao ni njihova upotrebna funkcija, niti se sistematično radilo na otkupnoj politici, te jedan broj predmeta predstavlja 3D modele, odnosno digitalne rekonstrukcije. U ustanovama kulture može se naći i određeni broj predmeta koji je pogrešno atribuiran, tako da se pripisuju proizvodnji koja ne pripada Srpskoj fabrici stakla, a ovo stanje govori da postojeća inventarizacija nije revdirana. U lokalnom muzeju nema ni ljudskih resursa za obradu ovakve zbirke – istoričara sa specijalizacijom za staklo. Drugi deo zbirke paraćinskog stakla čine predmeti sa simpozijuma stakla koji su se održavali u Paraćinu u periodu od 1978. do 1999. godine. Među ovim predmetima nalaze se i predmeti koji su uzorci industrijske proizvodnje, posude i drugo trpezno staklo koje su dizajnirali Cvetanka Vukobratović, Aleksandar Portnoj i Dimitije Gvozdenović (Mikić 2023). Ovi predmeti od stakla nisu obrađeni, sistematizovani niti inventarisani, a značajan deo njih je oštećen tokom poplave koja je zadesila Paraćin. Treći deo zbirke predstavljaju predmeti koji su izlagani povodom 150 godina staklarstva u Srbiji na izložbi održanoj u periodu od decembra 1997. do januara 1998, čija je autorka izložbe bila Biljana Vukotić, a komesarka Sanja Vulešević, kao

i predmeti pronađeni prilikom izgradnje pogona, a koje su vlasnici staklare zakopali tokom Prvog svetskog rata, kako bi ih sačuvali. Najveći deo zbirke paraćinskog stakla, uključujući i zbirku uzoraka koja je u trenutnom vlasništvu stečajne mase Srpske fabrike stakla, predstavljaju upotrebni predmeti – trpezno staklo (čaše stolovate za vino, žestoka pića, dekanteri, flute za šampanjac, kuleri za šampanjac, servisi).

Zbirka uzoraka koja je trenutno u vlasništvu stečajne mase Srpske fabrike stakla ima više od 2.000 predmeta nastalih u pogonu za ručno staklo od 1950. do 2011. godine. Ova zbirka čini oko 70% svih predmeta koji se čuvaju u domaćim muzejima, a da im je pripisana proizvodnja iz Srpske fabrike stakla. Njena najveća vrednost je sistematičnost, za razliku od svih drugih zbirki koje nemaju taj kvalitet. Reč je o uzorcima koji su se izrađivali kao originali, tj. ogledni modeli po kojima su se radile serije. U zbirci se nalaze i originalni ogledni modeli koji nikada nisu zaživeli kao komercijalne serije, već su urađeni u nekoliko primeraka. Uzorke posuda od stakla su izrađivali graveri umetnici i osmišljavali način nanošenja dezena po fazama, pa ova zbirka posuda svedoči i o nematerijalnom nasleđu staklarstva. Svaki graver imao je svoju logiku nanošenja mustre, ali glavni principi prilikom izrade bili su brzina i lakoća nanošenja dezena, tvorba dezena i specijalizacija rada. Među graverima retko ko je mogao da u potpunosti kvalitetno izradi celokupan dezen na posudama od stakla i taj posao su radili graveri umetnici. U zbirci uzoraka najviše je posuda od kobaltnog stakla i rubin stakla, a nalazi se i jedan broj predmeta u međufazama proizvodnje, s obeleženim poljima za graviranje, nepoliranim dezenima, što je vredno svedočanstvo proizvodnih faza i načina dekorisanja posuda i organizacije dekoraterskog posla u Srpskoj fabrici stakla. Deo zbirke čine i retki komadi posuda od stakla koje je kao kolekciju izrađivala Ema Marodić za prodavnicu stakla StakloArt



Sl. 4. Čaše za vino, iberfang kristal, period proizvodnje 1980–2010, Zbirka uzoraka od kulturnoistorijskog značaja, Rešenje MPU 06-453/10, stečajna masa Srpske fabrike stakla, Paraćin II (foto: Hristina Mikić)



Sl. 3. Servis Ohrid, komadno staklo, Srpska fabrika stakla, Paraćin, sredina tridesetih godina XX veka, rekonstrukcija Milice Tomić (vlasništvo i foto: Kreativno staklo Srbije, [www.creativeglassserbia.com](http://www.creativeglassserbia.com))



koja je bila u vlasništvu Srpske fabrike stakla u Beogradu. U zbirci se nalaze dve vrste čaša – one namenjene za domaće tržište i eksportne. Eksportne čaše odlikuju se većom slikovitošću šlifovanog dezena i većim brojem dorada, kao i debljim slojevima nanošenja iberfang kristala. Po svom karakteru reč je o čašama čija je osnovna izrada skuplja. Takve čaše prolazile su pet do sedam faza kontrole, i od tri do pet faza dorade posle nanošenja osnovnog motiva. Rađene su za poznate kupce i po narudžbini za tržište Francuske, Ujedinjenih Arapskih Emirata, Belgije, Nemačke, Austrije, Švajcarske. Na većini čaša nalazi se i unikatni motiv, Cvetankina zvezda, šlif koji je osmislila Cvetanka Vukobratović (1942–2015), dizajnerka stakla u paraćinskoj fabrici. U okviru dokumentovanja paraćinskog šlifa<sup>4</sup> digitalizovan je značajan broj autohtonih dezena, kao i proces njihovog nanošenja, ali i na tom polju ima još mnogo posla kako bi se sistematizovao veći deo proizvodnog opusa paraćinskog šlifa sa posuda za piće.

Zbirka Zavičajog muzeja Paraćin broji oko dve stotine predmeta trpeznog stakla koji se mogu podeliti u tri grupe: trpezno staklo od soda stakla nastalo u periodu 1920–1941; trpezno staklo od soda stakla nastalo u periodu 1946–2011. i trpezno staklo od iber-

rfang kristala. Primerici koji se čuvaju obuhvataju više tehnika: trpezno staklo ukrašeno tehnikama giložiranja, od kojih su interesantne mider čaša Vojislava Matića iz sela Skirice, naručena 1939. i giložirana čaša za žestoka pića (zapremina 20 ml, stolovata). Ova tehnika je napuštena 1950. godine. Drugu grupu trpeznog stakla čine predmeti od stakla ukrašeni tehnikom šlifovanja i graviranja. Nastali su u periodu od 1920. do 1990. godine. Reč je servisima i komadnom staklu – čašama, posudama za vino, bocama za vino i rakiju. Šlifovanje je jedan od najinteresantnijih načina ukrašavanja ručnog trpeznog stakla, a Srpska fabrika stakla je bila najpoznatija po ovoj tehnici. Naročito su se njome ukrašavali predmeti u sklopu velikih komadnih garnitura koje su nuđene ugostiteljima i hotelima. Ova tehnika počela je „obimnije da se koristi početkom 20-ih, kada je osvojena tehnologija izrade kristalnog stakla, a renesansu doživljava od 30-ih godina, kada fabriku preuzimaju Braća Abel i ona počinje da posluje kao deo Sjeđinjenih tvornica stakla d. d. (v. više: Mikić 2023). U paraćinskoj fabrici do 70-ih točkovi na cajgu bili su napravljeni od karborunduma, a nakon toga se koriste dijamantske šajbne za ukrašavanje posuda od stakla (Arhivski fond, Srpska fabrika stakla 2022). „Iako tvrd točak na staklu može praviti linije različitih profila, paraćinsko šlifovanje zasnovano je na ravnim, ovalnim ili okruglim urezima. Stakleni predmet koji se šlifuje vrednuje se po broju pojaseva i složenosti elemenata koji ih čine. Najveće majstorstvo zahteva šlifovanje zatvarača za boce, noga na čašama i drugih sitnih detalja“ (v. više: Mikić 2023). Treću grupu predmeta čini iberfang kristal. To su posude za piće, čaše stolovate i obične, urađene od dvoslojnog kristala. On je počeo da se proizvodi u Srpskoj fabrici stakla 30-ih godina prošlog veka kao tehnika dvoslojnog oblaganja predmeta za osvetljenje, a od sredine 1960. ovom tehnikom izrađuju se čaše stolovate, dekanteri i kuleri.

U okolnostima zbirke stakla koja nije

<sup>4</sup> Projekat sprovodi Institut za kreativno preduzetništvo i inovacije, i započeo je terenskim istraživanjem staklarstva u 2022. godini za potrebe izrade i vrednovanja stakla (rukovodilac Hristina Mikić), te su materijali delimično objavljeni pod naslovom „Paraćinsko staklarstvo: tehnike i tehnologije“, „Paraćinsko staklarstvo: oplemenjivanje i dekoracija“, dostupni na [www.creativeglassserbi.com](http://www.creativeglassserbi.com). Projekat je nastavljen i u sledećim fazama fokusiran na tehnike graviranja i šlifovanja, jer se u njima našlo najviše potencijala za revitalizaciju. U periodu 2023–2024. sprovedeno je dalje terensko istraživanje paraćinskog šlifa kroz intervju e i terenski rad, demonstracione radionice, izradu uzoraka, kao i digitalizaciju 97 mustri dezena koje su korišćene za izradu paraćinskog šlifa.





Sl. 6. *Servis Avala, komadno staklo, Srpska fabrika stakla, Paraćin, tridesete godine XX veka, rekonstrukcija Milice Tomić (vlasništvo i foto: Kreativno staklo Srbije, [www.creativeglassserbia.com](http://www.creativeglassserbia.com))*



Sl. 6. *Čaše za liker, Kotor, Srpska fabrika stakla, Paraćin, tridesete godine XX veka, rekonstrukcija Milice Tomić (vlasništvo i foto: Kreativno staklo Srbije, [www.creativeglassserbia.com](http://www.creativeglassserbia.com))*

adekvatna za muzej, kao i usled nedostatka velikog broja dokumentacije koja nije sistemski očuvana (npr. tehničkih crteža, kalupa, kataloga dezena itd.) uspostavljanje muzeja staklarstva u Paraćinu veliki je izazov. Preliminarna ideja da se tu uspostavi industrijski muzej ne bi bila održiva, niti kvalitetno realizovana. Mogući pravci razvoja muzeja staklarstva su: kreiranje difuznog muzeja stakla koji bi obuhvatio postojeće objekte industrijskog nasleđa, kao i disperzirane digitalne i fizičke tačke po gradu i kreiranje živog muzeja staklarstva. Tu se prvenstveno misli na Minhovu vilu, predratni objekat koji je služio kao vila za smeštaj upravnika staklare i kao uprava Srpske fabrike stakla; zatim sačuvana zgrada staklarske kolonije i objekat novogradnje koji je nekad služio kao svečana sala, a sada prvobitno je namenjen za muzej staklarstva. Bez uvođenja živog nasleđa ovakav muzej ne bi bio atraktivan ni konkurentan. Preliminarna tehnička procena koja je izrađena u saradnji s Muzejom stakla Korning u okviru projekta revitalizacije paraćinskog staklarstva za potrebe inicijative Kreativno staklo Srbije pokazala je efekte ovakve investicije na razvoj Paraćina. Na primer, revitalizacija paraćinskog staklarstva doprinela bi promociji turističkih potencijala opštine, s procenjenim prilivom turista godišnje od oko 35.000 do 45.000 i direktnom ekonomskom koristi u vidu lokalne potrošnje usluga i dobara od 6,6 do 10 miliona evra godišnje. Ako bi se uključile organizovane školske posete, priliv turista bi mogao da bude između 50.000 i 64.000, ali sa neznatnim povećanjem lokalne potrošnje (Mikić i Radonjić-Živkov 2024). Bez živog nasleđa i revitalizacije ovakav muzej ne bi mogao godišnje da generiše više od 1.000 posetilaca, i to uglavnom školskih poseta. Dodatni problem je i pitanje ko će upravljati ovom novom ustanovom kulture. Naime, istraživanje o zadovoljstvu uslugama i posetama pokazalo je da je lokalna ustanova zaštite ocenjena kao najneatraktivnija ustanova kulture u Paraćinu. Ispitanci u oblasti interpretacije i promocije

kulturnog nasleđa zameraju na zastarelim postavkama i neatraktivnom sadržaju, nedovoljnom komuniciraju sa javnošću, nedostatku interaktivnog i kreativnog sadržaja (v. više: Plan razvoja kulture opštine Paraćin 2023–2028), što za posledicu ima veoma malu posećenost programa kulturnog nasleđa u Paraćinu. Prilika da se kulturno nasleđe interpretira na savremen i kreativan način pruža muzej staklarstva, te takvu priliku treba iskoristiti u funkciji izgradnje drugačijeg identiteta opštine Paraćin, ali i njenog modela razvoja, za šta kao velika inspiracija mogu poslužiti američki muzeji stakla.

## ZAKLJUČAK

Primeri američkih muzeja stakla sugerišu da savremeni muzeji nisu samo mesta gde se staklo sakuplja i čuva već savremeni kreativni centri gde živi baština. Oni omogućavaju ne samo njeno očuvanje već i kontinuitet istorije staklarstva. Većina muzeja stakla u svetu, a naročito u Sjedinjenim Američkim Državama, krajem 80-ih godina XX veka od statičnih muzejskih ustanova postali su dinamične platforme živog industrijskog nasleđa. Prateći programi učenja o staklarstvu i izrade sopstvenih predmeta postaju popularniji od muzejskih postavki. Za razliku od tradicionalnog shvatanja muzeja, savremeni muzeji stakla razbijaju mit o tome da se u muzejima samo razgledaju predmeti već oni postaju mesta kontinuiranog dijaloga između prošlosti i savremenosti.

Na teritoriji Zapadnog Balkana postoji specijalizovani muzej antičkog stakla u Zadru, dok se druga ustanova uspostavlja u Paraćinu. Muzej staklarstva u Paraćinu planiran je kao ustanova za zaštitu industrijskog nasleđa staklarstva tradicionalnog tipa. Ove primere i iskustva trebalo bi iskoristiti i inkorporirati u njegovu buduću programsku funkciju, koja sada nije definisana, kako bi on otvorio vrata novoj interpretaciji tradicije staklarstva. Pre svega, treba obratiti

pažnju na koncept živog muzeja industrijskog nasleđa, koji podrazumeva da se muzejsko iskustvo zasniva na čulnom nasleđu i da angažuje što više čula u muzejsku interpretaciju. Kao što navodi *Schnotale*, koncept živog muzeja utemeljen je na imerzivnom iskustvu posetilaca koje podstiče bolje razumevanje i prihvatanje istorije staklarstva. Po njegovom mišljenju „živi muzej ima za cilj da rekreira i uroni posetioce u određeno vremensko razdoblje, istorijski događaj ili kulturno okruženje uključivanjem demonstracija uživo, interaktivnih aktivnosti i dinamičnog ambijenta. [...] Termin 'živ' odražava ideju da ovi muzeji oživljavaju istoriju ili kulturno nasleđe na različite načine. Živi muzeji mogu obuhvatiti širok spektar tema, od istorijskih perioda do specifičnih kulturnih tradicija“ (*Schnotale* 2024).

## BIBLIOGRAFIJA

### Izvor

Arhivski fond, Srpska fabrika stakla a. d., Paraćin.

### Literatura

American Alliance of Museums. 2017. *Museums as Economic Engines*. New York: American Alliance of Museums.

American Alliance of Museums. 2018. *Museum and Public Opinion: Exploring four key questions about what Americans think of museums*. New York: American Alliance of Museums.

Corning Museum of Glass. 1984. *Glass Collections in Museums in the United States and Canada*. Corning: Corning Museum of Glass.

Dalle Nogare, Chiara & Monika Murzyn-Kupisz. 2021. „Do museums foster innovation through engagement with the cultural and creative industries?“ *Journal of Cultural Economics* 45: 671–704.

Iorio, Monica and Geoffrey Wall. 2011. „Local museums as catalysts for development: Mamoiada, Sardinia, Italy“. *Journal of Heritage Tourism* 6 (1): 1–15.

Mikić, Hristina. 2024. „Svetsko čudo na staklenim nogama, bukvalno“. *Novi magazin* 668: 56–61.

Mikić, Hristina. 2025. „Kreativna ekonomija i staklarstvo“. U: Mikić, Hristina (ur.). *Staklo: nasleđe, umetnost, kreativna ekonomija, tehnologija*. Paraćin: Institut za kreativno preduzetništvo i inovacije; Beograd: Fondacija za razvoj ekonomske nauke, 3–21.

Mikić, Hristina i Estela Radonjić-Živkov. PTA. 2024. Preliminarna tehnička procena za revitalizaciju staklarstva. Paraćin: Inicijativa Kreativno staklo Srbije (nepublikovan dokument).

Ognjević, Tamara. 2025. „Muzeji i održivost: Trpezno staklo i gastronomsko nasleđe kao platforma kreativne muzejske“. U: Mikić, Hristina (ur.). *Staklo: nasleđe, umetnost, kreativna ekonomija, tehnologija*. Paraćin: Institut za kreativno preduzetništvo i inovacije; Beograd: Fondacija za razvoj ekonomske nauke, 39–59.

Opačić, Bogdana *et al.* 2024. *Staklo – materijal u kome se reflektuje civilizacija*. Beograd: Zavod za proučavanje kulturnog razvitka.

Plan razvoja kulture Opštine Paraćin 2023–2028. Paraćin: Opština Paraćin, 2022.

Radonjić-Živkov, Estela. 2025. „Od industrije do simbola: industrijsko nasleđe kao kulturni resurs Srbije“ U: Mikić, Hristina (ur.). *Staklo: nasleđe, umetnost, kreativna ekonomija, tehnologija*. Paraćin: Institut za kreativno preduzetništvo i inovacije; Beograd: Fondacija za razvoj ekonomske nauke, 21–38.

Sacco, Pier *et al.* 2018. „From Culture 1.0 to Culture 3.0: Three SocioTechnical Regimes of Social and Economic

Value Creation through Culture, and Their Impact on European Cohesion Policies”, *Sustainability* 10: 3923.

Schnotale, Grzegorz. 2024. „Protection of Visual and Architectural Heritage Based on the Implementation of the Living Museum Concept in the Cracow Stained Glass Factory”. *Muzeológia a kultúrne dedičstvo* 12 (3): 33–42.

Švarc, Ejmi. 2025. „Budućnost študijskog stakla – razgovor sa Ejmi Švarc, direktorkom studija za staklo, Muzej stakla Korning”. U: Mikić, Hristina (ur.). *Staklo: nasleđe, umetnost, kreativna ekonomija, tehnologija*. Paraćin: Institut za kreativno preduzetništvo i inovacije; Beograd: Fondacija za razvoj ekonomske nauke, 135–145.

Van Aalst, Irina & Inez Boogaarts. 2002. „From museum to mass entertainment: The evolution of the role of museums in cities”. *European Urban and Regional Studies* 9 (3): 195–209.

#### Internet izvori

Bergstrom-Mahler Museum of Glass. <https://bmmglass.com> (pristupljeno 1. 2. 2025).

Corning Museum of Glass. <https://hoge.cmog.org> (pristupljeno 1. 2. 2025).

„Humanities Indicators”. *American Academy of Arts & Sciences*. 2018. [www.humanitiesindicators.org](http://www.humanitiesindicators.org) (pristupljeno 2. 2. 2025).

*Kreativno staklo Srbije*. [www.creativeglassserbia.com](http://www.creativeglassserbia.com) (pristupljeno 2. 2. 2025).

„Museum Data Files.” *Institute of Museum and Library Services*. 2024. <https://www.imls.gov/research-evaluation/data/museum-data-files> (pristupljeno 2. 2. 2025).

„Museum definition”. *International Council of Museums*. 2022. <https://icom.museum/en/resources/standards-guidelines/museum-definition/> (pristupljeno 1. 2. 2025).

*Museum of Glass Tacoma*. <https://www.museumofglass.org> (pristupljeno 2. 2. 2025).

*Muzej antičkog stakla, Zadar*. <https://www.mas-zadar.hr/hr> (pristupljeno 1. 2. 2025).

Mikić, Hristina. 2024. „Korning muzej stakla: najpoznatiji muzej stakla na svetu”. *Kreativno staklo Srbije*. <https://creativeglassserbia.com/glass-usa/corning-muzej-stakla-najpoznatiji-muzej-stakla-na-svetu/> (pristupljeno 1. 2. 2025).

Mikić, Hristina. 2023. „Oplemenjivanje stakla i dekoracija”. *Kreativno staklo Srbije*. <https://creativeglassserbia.com/praeteritum/oplemenjivanje-dekoracija-stakla/> (pristupljeno 3. 2. 2025).

Mikić, Hristina. 2023. Umetnost i kreativnost u staklarstvu. *Kreativno staklo Srbije*. <https://creativeglassserbia.com/praeteritum/umetnost-i-kreativnost-u-staklarstvu/> (pristupljeno 3. 2. 2025).

„The 100 most popular art museums in the world – blockbusters, bots and bounce-backs”. *The Art Newspaper – International art news and events*. 2024. <https://www.theartnewspaper.com/2024/03/26/the-100-most-popular-art-museums-in-the-world-2023> (pristupljeno 1. 2. 2025).



CREATIVE ECONOMY AND GLASS MUSEUMS:  
PRACTICAL EXAMPLES FROM THE UNITED STATES  
AND THE BALKANS

*Abstract:* This paper examines the impact of the creative economy on contemporary industrial heritage museums, with a particular focus on the revitalization of glassmaking as a new segment of its interpretation. Four museums and creative centers for glassmaking in the United States were selected as case studies: the Corning Museum of Glass (Corning), the Tacoma Museum of Glass (Tacoma), the Toledo Museum of Art (Toledo), and the Bergstrom Mahler Museum of Glass (Neenah). The first part of the paper explains the influence of the creative economy on the museum interpretation of cultural heritage, as well as the potential of hybrid cultural heritage institutions to foster local development. The second part analyzes the history and programmatic concepts of the selected museums, aiming to identify the constitutive elements of contemporary glass museums. The final section presents conclusions intended to establish and promote quality, contemporary practices in the interpretation of glassmaking in the countries of the Western Balkans.

*Keywords:* glass museum, creative economy, United States of America, Western Balkans, Paraćin



PRIKAZI  
REVIEWS





# ZBORNİK RADOVA STAKLO: NASLEĐE, UMETNOST, KREATIVNA EKONOMIJA, TEHNOLOGIJA (UR. HRISTINA MIKIĆ)

---

*Edin Jašarović<sup>1</sup>*  
*Univerzitet Crne Gore*  
*Fakultet dramskih umjetnosti*  
*Cetinje, Crna Gora*

Tematski zbornik radova *Staklo: nasleđe, umetnost, kreativna ekonomija, tehnologija*, koji je uredila Hristina Mikić, preispituje multidisciplinarni karakter stakla kao materijala, umetničkog medijuma, tehnološke sirovine i tvorevine kreativne ekonomije. Tematski zbornik nastao je u okviru srpsko-američke saradnje na izradi preliminarne tehničke procjene za očuvanje i revitalizaciju paraćinskog staklarstva, koji su realizovali Institut za kreativno preduzetništvo i inovacije, FREN-Lab za kreativnu ekonomiju, Republički zavod za zaštitu spomenika kulture i Muzej stakla Korning. Zbornik sadrži sedam radova i kurirane razgovore s istaknutim staklarskim umjetnicima iz Sjedinjenih Američkih Država. Objavili su ga 2025. Institut za kreativno preduzetništvo i inovacije i Fondacija za razvoj ekonomske nauke, u saradnji sa Muzejom stakla Korning.

Rad Hristine Mikić „Kreativna ekonomija i staklarstvo“ posvećen je istraživanju inovacija i tradicije kroz staklarstvo i kako ono postaje dio kreativne ekonomije kroz razne procese kulturalizacije. Posebno značajan segment je objašnjenje koncepta „kreativno staklo“. Kako autorka navodi, termin je nastao 90-ih godina prošlog vijeka, a njegovu osnovu čine praktična naučna istraživanja izrade staklarskih proizvoda kombinovana s drugim naučnim disciplinama. Danas se ovaj termin proširuje i na živu industrijsku baštinu, koja se kroz kreativne pristupe revitalizaciji koristi kao novo mjesto inovacija i razvoja kreativnosti. U radu se posmatra i aspekt metamorfoze stakla od funkcionalnog materijala, lijepog i dopadljivog, do razumijevanja stakla kao medijuma kroz koji se iskazuju različiti umjetnički i društveni stavovi. Rad je ilustrovan primjerima kako kulturalizacije, uticaja kreativne ekonomije na poslovnu praksu poznatih proizvođača stakla (npr. Lalique, Mozer, Baccarat), tako i na umjetnička istraživanja stakla poput savitljivog stakla, procesa koji nastaju bakterijskim reakcijama na staklu, do reciklaže staklarskog mulja i njegove upotrebe kao umjetničkog materijala.

---

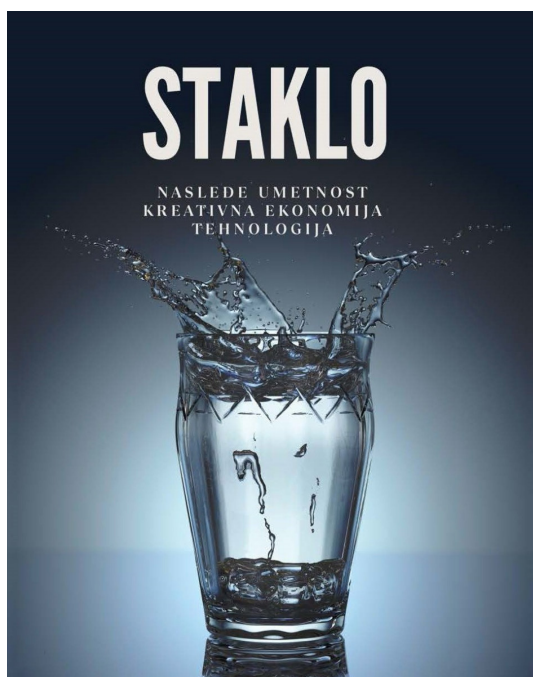
<sup>1</sup> edinjasarovic1982@gmail.com.

Estela Radonjić Živkov u svom radu „Od fabrike do simbola: zaštita industrijskog nasleđa kao kulturnog resursa Srbije“ bavi se procesima ostvarivanja javnog interesa u politici zaštite industrijskog nasleđa. Tekst ističe da „industrijsko nasleđe obuhvata više od pukih arhitektonskih ostataka poput fabrika, rudnika i tehnoloških postrojenja – ono predstavlja čuvara simboličkih vrednosti, uključujući tradiciju radničke zajednice, osećaj solidarnosti i identitet lokalnih sredina“. U poglavlju se zaštita ovog nasleđa analizira kroz istorijski razvoj, počevši od protoindustrijskih objekata kao što su vodenice, vjetrenjače i tekstilne radionice, pa sve do doba intenzivne industrijalizacije. Na taj način se naglašava značaj ovih objekata u formiranju društvenih struktura, urbanog pejzaža i ekonomskih kretanja. Osim toga, razmatrani su i problemi vezani za očuvanje i obnovu industrijskih objekata, uz predloge za unapređenje kulturne politike i njihovu adaptivnu prenamjenu u centre kreativnosti. Na kraju, predstavljeni su primjeri revitalizacije industrijskog nasleđa u oblasti staklarstva, koji pokazuju savremenu upotrebu, prenamjenu i očuvanje ovog oblika industrijskog nasleđa poput industrijskog lokaliteta *Verrier* u Mezantalu, istorijskog parka Ljednjicke Rovnje u Slovačkoj, stare staklare *Stuart Crystal* u Velikoj Britaniji i stare laboratorije za staklo u Portlandu. Vrlo inspirativni primjeri pokazuju da je zaštita industrijskog nasleđa koja se zasniva na integralnom pristupu (materijalnog i nematerijalnog nasleđa) globalni trend i da sve više napuštene fabrike stakla postaju hovi kreativni centri za revitalizaciju staklarstva. Takav je, na primjer, lokalitet industrijskog nasleđa *Verrier* u Mezantalu, u kome je uspostavljen Međunarodni centar za umjetničko staklo, koji ovom lokalitetu daje globalnu vidljivost, a staklarскоj praksi ovog područja novi život.

Tamara Ognjević u tekstu „Muzej i održivost: trpezno staklo i gastronomsko nasleđe kao platforma za kreativne muzejske interpretacije“ obrađuje

problematiku prezentacije i interpretacije stakla iz perspektive gastronomskog nasleđa. Uvodeći koncept kreativne muzejske interpretacije, autorka je definiše kao „ukrštanje više elemenata unutar ovakvog oblika interpretacije kojim se kreira autentično iskustvo koje omogućava ne samo raznolik, a povezana saznanja u čijem središtu je staklo, već i visok stepen identifikacije sa ličnostima i procesima od značaja za ovu temu“. Autorka navodi i niz primera, postojećih izložbi koje su mogle biti kreativno interpretirane, povezane sa gastronomijom, i koje su mogle da otvore put drugačijoj interpretaciji stakla i gastronomskog nasleđa. U *kraljevoj trpezi*, *Za stolom naših baka* su samo neki od predloga i ideja koje autorka razrađuje kao moguće kreativne muzejske interpretacije. Vjerujući da je staklo, isto kao i gastronomija, duboko integrirano u ljudske civilizacije posredstvom upotrebnih predmeta, potencijali kreativne interpretacije pružaju obilje mogućnosti. Kao zaključak, a ujedno i suština ovog rada, nameće se autorkin stav da „muzejski stručnjaci u Srbiji treba da shvate da izložba nije više vrhunac muzeološkog procesa već jedna vrsta platforme unutar koje nastaje interpretacija ojačana svim dostupnim savremenim komunikacijskim alatima“. Što najbolje oslikava tradicionalnu (pomalo i zastarelu) muzejsku praksu u okruženju.

„Istorija staklarstva u Srbiji u 19. veku: od baštine do savremene interpretacije“ rad je autora Dejana Vrogića, značajnog istraživača i poznavaoца staklarstva. Autor istražuje razvoj staklarstva u Srbiji tokom XIX vijeka, prikazujući kako su zanatske i industrijske prakse oblikovale kulturu i ekonomiju tog perioda. Interpretirajući postojeću građu i nova istraživanja, Vrogić nas uvodi u procese modernizacije Srbije, kao i preduzetničke poduhvate na osnivanju prve fabrike stakla, pa sve do početka XX vijeka i osnivanja paraćinske fabrike. Autor obrađuje napore državnika Avrama Petronijevića na podizanju prve fabrike stakla u selu nadomak Jagodi-



Sl. 1. Prednja korica zbornika

ne, a kasnije i proizvodni program i razvojni put staklare Nacka Jankovića. Rad pruža prikaz raznih izazova koji su pratili industriju stakla u Srbiji tokom XIX vijeka. U mladoj državi koja je stekla svoju nezavisnost građenje ekonomske baze, pa i industrije stakla nije išlo lako. Imajući u vidu da se 2026. organizuje proslava 180 godina staklarstva u Srbiji, autor nam daje niz kreativnih predloga i moguće pravce za reinterpretaciju živog staklarskog nasljeđa. Ukazuje i na niz propusta koji su učinjeni lošom organizacijom i neadekvatnim obilježavanjem Međunarodne godine stakla, kao i propuštanjem prilike da se jagodinsko staklo dubinski i savremeno reinterpreтира. Autor predlaže nekoliko pristupa, s glavnom idejom da se prezentacija kulturne baštine u vidu mapiranja i digitalizacije može ponuditi kroz novu dimenziju i novi način valorizacije. Taj pristup, autor smatra, treba nadograditi i nematerijalnim nasljeđem, saradnjom sa zajednicom, zainteresovanim stranama i muzeolozima.

Joana Dhiamadi u radu „Fragile strength, shaping light and space: The role of glass in contemporary design“

analizira ulogu stakla u savremenom dizajnu, ističući njegovu estetsku i funkcionalnu vrijednost u oblikovanju svjetlosti i prostora. Navodeći neke od primjera iz svjetske arhitekture, Dhiamadi ukazuje na veliku moć svjetlosti i stakla u arhitekturi, kao i značajnim procesima arhitektonskog dizajniranja prostora. Interesantan dio čini i njena analiza vrijednosti stakla u arhitekturi, posmatrajući ga kroz vrijednosne, simboličke, estetske i funkcionalne elemente.

Dragana Tomić Pilipović i Ivana Mišković u tekstu „Budućnost zanatstva u rukama generacije Z“ istražuju na koji način mlade generacije, posebno generacija Z, mogu doprinijeti očuvanju zanatskih vještina i njihovom prilagođavanju savremenim tržišnim uslovima. Posmatrajući ponašanje i način života mladih koji pripadaju generaciji Z, njihov rad pruža odgovore na pitanja o odnosu mladih prema zanatstvu. Autorke postavljaju opravdano pitanje – „Da li će u budućnosti biti mesta i za tradicionalne vrednosti i zanatstvo, bilo kao vid ličnog izražavanja ili način proizvodnje i konzumiranja? Da li će savremene tehnologije potpuno zameniti ručne alate i prirodne materijale? Da li će veštačka inteligencija preuzeti mesto ljudskoj kreativnosti i želji za stvaranjem ili nas čeka neki potpuno drugačiji scenario?“, a odgovore sakupljaju kroz terensko istraživanje. Na uzorku od 286 ispitanika predstavljaju veoma interesantne nalaze, a na osnovu njih izvode i generalnu konstataciju da nema mjesta brizi, jer već ova generacija ima planove za očuvanje svoje tradicije. Autorke posebno analiziraju tržišne niše kao način da se očuvaju zanati, pa tako i straklarski zanat kroz naučne stakloduvače i laboratorijske stakloduvače. Vrlo ilustrativni primjeri koje autorke navode su i kampovi kojima se popularišu zanati, a koji su namijenjeni tinejdžerima, zatim radionice, labovi, otvoreni časovi i slično. Autorke ove oblike neformalne edukacije vide kao „novi oblik učenja za nove generacije koje ne stižu samo zanatske vještine, već se i druže

i usvajaju životne vještine poput timskog rada, održavanja fokusa, brzog razmišljanja i kreativnosti“. Njihovo istraživanje pokazalo je da zanatima, barem onim tradicionalnim, slijedi svijetla budućnost – najveći broj mladih zainteresovan je za zanate kako bi iskazao svoju kreativnost, kao i zbog samostalnog kreativnog rada. Većina njihovih ispitanika vjeruje da zanatskim radom čuva svoju tradiciju i kulturno nasljeđe, i time doprinosi nekom širem društvenom cilju. Ipak, najveće interesovanje mladih je za one zanate koji su lako dostupni i vidljivi – frizeri, tkači, vodoinstalateri i slično. Mladi pokazuju malo interesovanje za umjetničke zanate, jer je i njihova vidljivost i dostupnost mala. Rad je veoma korisno empirijsko istraživanje koje donosi odluka može poslužiti kao uvod u javne politike koje bi trebalo definisati i osmisлити kako bi se još bolje očuvali zanati, a posebno za njih zainteresovale mlađe generacije.

Jelena Nikolić i Ana Vujošević u radu „Fosfatna stakla: ekološka đubriva sa kontrolisanim rastvaranjem“ donose nam analizu novog pristupa korišćenju fosfatnog stakla u poljoprivredi, istražujući njegov potencijal u proizvodnji ekoloških đubriva sa kontrolisanim oslobađanjem hranljivih materija. Testirajući na terenu uzgajanje biljaka koje su đubrene ovim prehranjivačem, dolaze do zaključka o pozitivnim efektima koje ova đubriva imaju na vegetaciju.

Posljednji dio knjige predstavlja budućnost umjetničkog stakla kroz razgovor sa Ejmi Švarc, direktorkom Ate-

ljea za staklo u Muzeju stakla Koning, kao i s nekoliko istaknutih umjetnika u staklu – Džoom Karijatijem, Došom Simpsonom, Vilijamom Gudenratom i Ostinom Sternom. Kroz razgovore s njima autorke žele da proniknu u nove trendove i inspiracije za stvaranje stakla. Svako na svoj način, ovi umjetnici nam otkrivaju svoje pasije, posvećenost staklu i inovacije koje sprovode u staklarskim smjesama, načinu rada sa staklom, primjeni istorijskih tehnika staklarstva i konceptu umjetničkog staklarstva.

Knjiga nudi dragocjeni uvid u prošlost, sadašnjost i budućnost staklarstva, povezujući istorijske, kulturne, ekonomske i naučne perspektive. Namijenjena je istraživačima, dizajnerima, studentima, kao i svima koji se interesuju za očuvanje i reinterpretaciju staklarskog nasljeđa, ali i njegovo sagledavanje kroz različite perspektive. Prije svega, riječ je o zborniku koji pokazuje širinu stakla i staklarstva i njegove veze s kreativnom ekonomijom, naukom i inovacijama. Zbornik je i pionirski poduhvat, jer se bavi istraživanjem stakla iz perspektive koja do sada nije bila istraživana. Na teritoriji Zapadnog Balkana malo je radova i knjiga koje sagledavaju staklo na savremen način, dajući mu potpuno novi kontekst i simboliku, ali i dodatnu upotrebnu vrijednost. Tako se čini da i istraživači i donosioci odluka ostaju uskraćeni za inovativne ideje, ali i savremene prakse interpretacije, istraživanja, prezentacije i kreativnog tretmana stakla. Ova knjiga popunjava tu prazninu, pozivajući čitaoce da istražuju staklo i daju mu novi smisao.



# SVILA, ZMAJEVI I PAPIR ZVONIMIRA STOPIĆA I GORANA ĐURĐEVIĆA

---

Zvonimir Drvar<sup>1</sup>  
Tehnički muzej „Nikola Tesla”  
Zagreb, Hrvatska

Knjiga *Svila, zmajevi i papir* autora Zvonimira Stopića i Gorana Đurđevića (Alfa, Zagreb, 2021) na originalan način doprinosi razumijevanju kineske povijesti iz pera Europljana koji već dugi niz godina proučavaju kinesku arheologiju i kontakte sa zapadnim civilizacijama. Europljanima je povijesni i tehnološki razvoj Kine uglavnom nepoznanica, a to je prije svega rezultat nepoznavanja pisma. Ako povučemo paralelu s povijesnim razvojem Europe i Bliskog istoka, moramo biti svjesni da je u Europi razumijevanje pisane riječi u velikoj mjeri doprinijelo i razumijevanju njenog razvoja. Sjetimo se kako se u određenim obrazovnim institucijama u Europi i danas uče latinski i grčki jezik, te alfabetsko pismo koje je poteklo s Bliskog istoka. Kineski jezik i kinesko pismo sasvim su različiti od jezika i pisama bliskih zapadnome svijetu. Kinesko pismo je do danas ostalo jedinstveno po tome što je slikovno. Tako se govornici kineskog jezika mogu razumjeti pomoću pisma ako se zbog dijalektalnih razlika ne mogu razumjeti u govoru. Upravo je kinesko pismo to koje je ujedinilo Kineze na tako velikom geografskom prostoru od središnje Azije do rubnih mora Tihog oceana i od Mandžurije do tropskih područja kineskog juga.

Naslov ove knjige ima veliku važnost. On nas odmah upućuje na ono što je tipično za Kinu. Vjerujem kako su autori upravo pomoću naslova htjeli svoje djelo približiti svima onima koje zanima sve vezano uz Kinu. Zaista i jest tako s obzirom na to da se u ovoj knjizi na jednom mjestu može naći skoro sve važno o povijesti Kine. Na 200-tinjak stranica autori daju opsežan prikaz važnih pojava koje su obilježile kinesku povijest. Sve ono što možda i nije spomenuto, a čitatelj smatra važnim, može se zasigurno pronaći u vrlo izdašnom popisu literature na kraju svakog potpoglavlja. Mnoštvo fotografija i kartografskih prikaza dodatno doprinosi boljem razumijevanju napisanog.

Knjiga je koncipirana tako da svako poglavlje započinje kratkim uvodnim dijelom. Autori navode znanja, vještine i stajališta koja će čitatelj steći čitajući poglavlje, te daju pregled i strukturu kategorija znanja i vještina koje se mogu usvojiti.

Prvo nas poglavlje upoznaje s geografskim osobitostima Kine. Ono je potreb-

<sup>1</sup> zvonimir.drvar@tmnt.hr.

no kako bi se upoznao širi kontekst unutar kojeg se razvijala kineska civilizacija. Nemoguće je govoriti o povijesti Ki-ne, a da nismo upoznati s osnovama geografije Kine, poznavanjem regionalnih cjelina, reljefnim osobitostima, riječnom mrežom, klimom, ali i stanovništvom i urbanim razvojem.

Iduće poglavlje je najopsežnije i govori o povijesti Kine od vremena u kojem su prvi pripadnici roda *Homo* naselili područje današnje Kine, a čiji su ostaci poznati kao „pekinški pračovjek“, pa sve do kraja carske Kine i 1911. godine. Autori kronološkim redoslijedom opisuju ljudski razvoj i daju nam uvid u kojim su se dijelovima Kine stvorile prve jezgre buduće civilizacije. To su svakako bila područja pogodna za poljoprivredu, koja su omogućila neolitsku revoluciju u kojoj je društvo iz lovačko-sakupljačkog postupno postalo sjedilačko i ovisno o kulturama koje je uzgajalo. Nadalje se upoznajemo i s počecima kineske povijesti, koja vremenski odgovara pojavi izuzetnog ideografskog pisma. Saznajemo i o prvim mitološkim vladarima Kine. Autori pružaju i dokaze kojima autentičnost prve kineske dinastije Shang više ne može biti osporavana. Nadalje se upoznajemo i s vanjskom i unutarnjom politikom Kine kroz period od skoro tri tisućljeća. Uočavamo kako su brojna tehnološka dostignuća potpomognula razvoj jedinstvene civilizacije na istoku Azije. Kineski zid, Veliki kanal, carske palače, doticaj s budizmom, pojava Konfucija i Daozija... Sve je to od presudne važnosti za današnje razumijevanje Kine.

Poglavlje o kineskoj arheologiji je sasvim autentična i originalna cjelina o kojoj prosječni čitatelj ponajmanje zna. Navodi se njen povijesni razvoj i glavni čimbenici koji su je odredili tijekom vremena. Upoznajemo se i sa

materijalima od kojih su izrađivani predmeti, a koji su nerazdvojivo povezani s Kinom, poput keramike, terakote, porculana i žada. Autori opisuju i uporabu drugih znanosti pomoću kojih arheološka istraživanja mogu biti svrhovitija. Saznajemo kako brojni predmeti poput novca ili zrcala također mogu poslužiti arheologiji u boljem razumijevanju povijesnih društava.

Poglavlje o kinesko-europskim dodirima je posljednje u knjizi prije zaključka i dodataka. U njemu autori objašnjavaju povijesni kontekst kontakata zapadnih civilizacija i Kine. Učimo kako su dinastija Han i Rimsko carstvo znali jedno za drugo, kako su postojale i veze između Kine i Bizanta, ali i kako su se te veze poglavito intenzivirale u srednjem vijeku kad su u punoj mjeri zaživjeli putevi svile. Brojna su tehnološka dostignuća tim putevima došla u Europu, kao što su uporaba svile, papirnati novac, kompas i barut. Navode se i stilske inovacije na različitim artefaktima kojima se dokazuje i razmjena umjetničkih ideja. Autori na osnovu vlastitih istraživanja i izvođenja zaključaka iz istih potkrepljuju opisane kinesko-europske dodire.

Goleme razlike u pismu i jeziku dovele su do slabog razumijevanja kineske povijesti iz europske perspektive. Autori knjige su dobar dio svog života proveli u Kini, gdje su nastavili obrazovanje iz povijesti i arheologije koje su započeli u Hrvatskoj. Vješto su iskoristili svoje poznavanje kineskog jezika, pisma, kulture, običaja i tradicije kako bi čitateljima prenijeli sve ono važno o kineskoj povijesti i arheologiji. Velika je vrijednost imati ovakvo štivo, originalno napisano na hrvatskom jeziku. Vjerujem da će ovo uspješno ostvarenje autorima dati poticaj za buduća istraživanja.

## UPUTSTVO ZA AUTORE

**O časopisu.** *Konteksti kulture: studije iz humanistike i umjetnosti* naučna je serijska publikacija Društva za kulturni razvoj „Bauo“ iz Petrovca na Moru, Crna Gora, pokrenuta 2023. godine. Objavljuje se anualno u štampanom i elektronskom izdanju ([www.kontekstikulture.me](http://www.kontekstikulture.me)) i sadrži neobjavljene originalne naučne i pregledne radove na engleskom i našem jeziku, latinicom. Časopis donosi članke iz humanističkih disciplina – arheologije, istorije umjetnosti, istorije, etnologije, kulturne/socijalne antropologije, kulturologije, heritologije, muzeologije, muzikologije, književnosti, lingvistike i dr., koji se tematski vežu za kontekst Crne Gore, Balkana i Mediterana.

**Rokovi i procedure.** Rukopisi se za broj u aktuelnoj godini dostavljaju do 1. maja, elektronskim putem, na [kontekstikulture@gmail.com](mailto:kontekstikulture@gmail.com), e-mail adresu Naučnog odbora časopisa. Svaki rad prolazi dvije anonimne recenzije prije nego što se odobri za objavljivanje. U razmatranje se uzimaju samo radovi tehnički pripremljeni u skladu sa datim uputstvom. Odgovornost za regulisanje autorskih prava ilustracija koje se prilažu za objavu u časopisu snosi autor.

**Forma.** Rad sadrži afilijaciju autora, naslov, sažetak, ključne riječi i bibliografiju, a, prema potrebi, i ilustracije (kolor). Ispod naslova stoje ime i prezime autora sa punom afilijacijom i bez titule, za koju se veže e-mail adresa za korespondenciju (u fusnoti). Za potrebe izrade univerzalne decimalne klasifikacije (UDK) i ostvarivanja vidljivosti autora u bazi podataka Nacionalne biblioteke Crne Gore „Đurđe Crnojević“ potrebno je dostaviti i godinu rođenja. Ukoliko se rad objavljuje na crnogorskom, srpskom, hrvatskom ili bosanskom jeziku, naslov, sažetak i ključne riječi prilažu se i na engleskom, i obratno.

**Obim i font.** Rad treba da bude pripremljen u programu Microsoft Word, font Times New Roman (12 pt), sa razmakom 1,5, marginama 2,5, preporučenog obima do 30.000 karaktera. Naslov ne bi trebalo da bude duži od 10 riječi i navodi se verzalom (velikim slovima), veličine 14 pt. Sažetak rada sadrži do 200 riječi, a ključnih riječi se navodi do osam. Veličina fonta u fusnotama je 10 pt. Ilustracije se dostavljaju zasebno (jpg, jpeg ili png), dok se u posebnom fajlu (Word) navode njihovi potpisi (Sl. 1, Sl. 2, Sl. 3) i porijeklo/vlasništvo.

**Reference i citati.** Reference u tekstu navode se na originalnom pismu, u parentezi, po modelu: (Mažibradić 2015: 186). Kraći citati stavljaju se pod navodnike i ostaju u okviru teksta, dok se duži izdvajaju u poseban pasus, bez navodnika, i s uvučenom desnom i lijevom stranom. Izostavljeni djelovi teksta iz citata označavaju se uglastom zagradom i trotačkom [...]. Napomene se daju u fusnotama.

**Bibliografija.** Popis korišćene literature i izvora (bibliografija) nalazi se na kraju rada i sastavlja se prema prezimenima autora, abecednim redom. Bibliografske jedinice navode se u svom punom nazivu (uključujući i podnaslove, ukoliko ih ima), pismom na kojem su objavljene. Tekstovi istog autora rangiraju se prema godini izdanja (od starijeg ka mlađem), a ukoliko se navodi više tekstova istog autora objavljenih u jednoj godini, uz svaki se dodaje abecedno slovo po redu, npr.: 2022a, 2022b, 2022c...

Slijedi prikaz s primjerima najčešće navođenih tipova bibliografskih jedinica:

1. monografije: Палавестра, Александар. 2011. *Културни контексти археологије*. Београд: Филозофски факултет.
2. tekstovi u časopisima i drugim periodičnim publikacijama: Theodossiev, Nikola. 2000. „The Dead with Golden faces. II. Other evidence and connections“. *Oxford Journal of Archaeology* 19 (2): 175–209.
3. tekstovi u zbornicima radova: Vlahović, Dobrila i Žarko Milošević. 2018. „Kulturno dobro 'Ostaci Kastela i Lazareta' – potencijal ili ograničenje“. U: Medin, Dušan i Goran Pajović (ur.). *Zidine nad nemirnim morem: zbornik radova o Kastelu i Lazaretu* (drugo izdanje). Budva: JU Muzeji i galerije Budve, 87–94.
4. magistarski radovi i doktorske disertacije: Богојевић-Глушчевић, Невенка. 1984. *Својинско-правни односи у Котору у XIV вијеку* (докторска дисертација). Београд: Универзитет у Београду, Правни факултет.
5. internet izvori: Usmiani, Ante. 1983. „Bellafusa“. *Hrvatski biografski leksikon*. <https://hbl.lzmk.hr/clanak.aspx?id=1652> (posjećeno 1. 8. 2023).



# GUIDELINE FOR THE AUTHORS

**About the journal.** *Cultural Contexts: Studies in Humanities and Arts* is a scientific serial publication of the Association for Cultural Development “Bauo” from Petrovac na Moru, Montenegro, launched in 2023. It is published annually in print and electronic editions ([www.kontekstikulture.me](http://www.kontekstikulture.me)), featuring unpublished original scientific and review papers in both English and Montenegrin, Serbian, Croatian and Bosnian language, written in Latin script. The journal encompasses works from humanities disciplines such as archaeology, art history, history, ethnology, cultural/social anthropology, cultural studies, heritology, museology, musicology, literature, linguistics, and others, thematically connected to the context of Montenegro, the Balkans, and the Mediterranean.

**Deadlines and procedures.** Manuscripts for the next issue should be submitted by May 1<sup>st</sup> to the Scientific Editorial Board e-mail address ([kontekstikulture@gmail.com](mailto:kontekstikulture@gmail.com)). Each article undergoes two anonymous reviews before approval for publishing. Only manuscripts prepared in accordance with the provided guidelines will be considered. The author is responsible for obtaining copyright clearance for illustrations submitted for publication.

**Format.** The paper includes the author’s affiliation, title, abstract, keywords, and bibliography, and, if necessary, illustrations (in colour). Below the title, the author’s full name and affiliation (without titles) are provided, and their e-mail address for correspondence is linked in a footnote. For the creation of universal decimal classification (UDC) and visibility in the database of the National Library of Montenegro “Đurđe Crnojević”, it is necessary to provide the year of birth. If the paper is published in Montenegrin, Serbian, Croatian or Bosnian language, the title, abstract, and keywords should also be provided in English; and vice versa.

**Length and font.** The paper should be prepared in Microsoft Word, using Times New Roman font (12 pt), with 1.5 line spacing, 2.5 cm margins, and a length of up to 30.000 characters. The title should not exceed 10 words and should be in uppercase (font size 14 pt). The abstract should contain up to 200 words, and up to eight keywords should be provided. The font size in footnotes is 10 pt. Illustrations should be submitted separately (jpg, jpeg or png), while their captions (Fig. 1, Fig. 2, Fig. 3) and sources/copyright should be included in a separate Word file.

**References and citations.** In-text references should be in the original language, in parentheses, following the format: (Mažibradić 2015: 186). Short quotations are enclosed in quotation marks and remain within the text, while longer quotes are presented in a separate paragraph without quotation marks, indented on both the right and left sides. Omitted parts from quotes are indicated by square brackets and ellipsis [...]. Notes are provided in footnotes.

**Bibliography.** The list of used literature and sources (bibliography) is located at the end of the paper and is compiled alphabetically by the authors’ surnames. Bibliographic entries are provided in full (including the subtitles), in the language in which they were published. Works by the same author are ar-

ranged chronologically (from the oldest to the newest), and if multiple works by the same author are published in the same year, each is assigned a letter in alphabetical order, e.g., 2022a, 2022b, 2022c...

The following is an overview with examples of the most commonly cited types of bibliographic entries:

1. monographs: Палавестра, Александар. 2011. *Културни контексти археологије*. Београд: Филозофски факултет.
2. articles in journals and other periodical publications: Theodossiev, Nikola. 2000. „The Dead with Golden faces. II. Other evidence and connections“. *Oxford Journal of Archaeology* 19 (2): 175–209.
3. papers in conference proceedings: Vlahović, Dobrila i Žarko Milošević. 2018. „Kulturno dobro 'Ostaci Kastela i Lazareta' – potencijal ili ograničenje“. U: Medin, Dušan i Goran Pajović (ur.). *Zidine nad nemirnim morem: zbornik radova o Kastelu i Lazaretu* (drugo izdanje). Budva: JU Muzeji i galerije Budve, 87–94.
4. master's theses and doctoral dissertations: Богојевић-Глушчевић, Невенка. 1984. *Својинско-правни односи у Котору у XIV вијеку* (doctoral dissertation). Београд: Универзитет у Београду, Правни факултет.
5. Internet sources: Usmiani, Ante. 1983. „Bellafusa“. *Hrvatski biografski leksikon*. <https://hbl.lzmk.hr/clanak.aspx?id=1652> (accessed 1. 8. 2023).

Izdavač | *Publisher*

Društvo za kulturni razvoj „Bauo“ | *Association for Cultural Development „Bauo“*  
Krš Medinski 1, 85300 Petrovac na Moru, Crna Gora | *Montenegro*  
www.kontekstikulture.me | www.bauo.me

Lektura i korektura | *Language Editing*

Jasmina Bajo

Prevod, lektura i korektura (engleski) |  
*Translation and Language Editing (English)*

Milica Stanić Radonjić

Dizajn i prelom | *Design and Layout*

MM Digital d. o. o., Budva

Štampa | *Printed by*

Brigada, Beograd

Tiraž | *Circulation*

200

CIP – Каталогizacija u publikaciji  
Национална библиотека Црне Горе, Цетиње  
ISSN 3027-4222  
COBISS.CG-ID 27838724

Copyright © Društvo za kulturni razvoj „Bauo“, 2025





