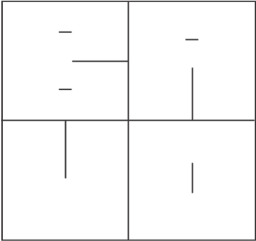


KONTEKSTI KULTURE

STUDIJE IZ HUMANISTIKE I UMJETNOSTI

BROJ III
2025

An abstract graphic in the bottom right corner consisting of numerous wavy, vertical lines of varying thicknesses, creating a sense of movement and depth. The lines are a slightly darker shade of purple than the background.



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

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

HRANA U KRUPNOM PLANU: OD REKVIZITE DO GLAVNOG JUNAKA

Janko Ljumović¹
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

¹ 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 arhajsku 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, parafrizirajući 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.²

² „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 recepata 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 Gabrijela Akse-la, 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 Bliksena 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 Zilijet 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 plećke, 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 plećka 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 aspihom), *jaja „Berlioz“* (meko kuvana jaja poslužena sa prepečenjem, 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 Rolan 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 *Čelava 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 ananasu 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 zvezaka *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 zadruga.

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

Izdavač | *Publisher*

Društvo za kulturni razvoj „Bauo“ | *Association for Cultural Developement “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 – Каталогизacija y publikaciji
Национална библиотека Црне Горе, Цетиње
ISSN 3027-4222
COBISS.CG-ID 27838724

Copyright © Društvo za kulturni razvoj „Bauo“, 2025

