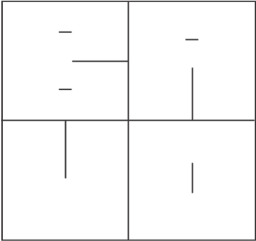


KONTEKSTI KULTURE

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

GASTRONOMSKO NASLEĐE I UNESCO: U POTRAZI ZA DEFINICIJOM

Tamara Ognjević¹
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

¹ 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,² 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 ustavni zaštitu kulturnog nasleđa. Naime, dogodio se svojevrсни transfer paradigme sa materijalnog na nematerijalno, sa „kulturnih objekata“ na „kulturne procese“, sa zaštite na oču-

² Kompletan listu 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 *tradicionarna 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).“

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*³ (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.

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

Ako se izuzmu opšta mesta o hrani i



Sl. 3. *Mediterranska 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 pica* u jole 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, kulinartva i sledstvenih praksi, identifikaciji gastreregiona i promociji kako tradicionalne, a naročito savremene gastronomske ponude u ključu *haute cuisine*,⁴ 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,⁵ 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-

⁴ Francuski pojam *haute cuisine* se odnosi na tzv. visoku kuhinju, odnosno vrhunsko profesionalno kulinartvo.

⁵ 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 uplivom 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, kulinar-skih 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 transcendiru 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. Nosioци 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-marketingškim, 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 izbaci 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, Križan, 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 удžbenike, 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. „I FEEL 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

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

