Prehrana, kultura, identitet

Gašpić, Ivan

Master's thesis / Diplomski rad

2018

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Departement of Culturology / Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Odjel za kulturologiju**

Permanent link / Trajna poveznica: https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:156:249793

Rights / Prava: In copyright / Zaštićeno autorskim pravom.

Download date / Datum preuzimanja: **2024-03-29**

Repository / Repozitorij:

Repository of the diploma theses of the Department of Cultural Studies, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek

SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU
ODJEL ZA KULTUROLOGIJU
KULTURALNI MENADŽMENT

IVAN GAŠPIĆ

PREHRANA, KULTURA, IDENTITET

DIPLOMSKI RAD

Osijek, 2018.

SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU

PREHRANA, KULTURA, IDENTITET

DIPLOMSKI RAD

Kolegij: Teorije identiteta

Mentorica: izv.prof.dr.sc. Kristina Peternai Andrić

Student: Ivan Gašpić

MB studenta: 289

Osijek, travanj 2018.

Sadržaj

1. UVOD 1

1.1. Predmet istraživanja 1

1.2. Svrha i ciljevi istraživanja 1

1.3. Znanstvene metode 2

1.4. Struktura rada 3

2. PREHRANA, KULTURA, IDENTITET ..... **Pogreška! Knjižna oznaka nije definirana.**

2.1. Prehrana ..... **Pogreška! Knjižna oznaka nije definirana.**

2.2. Kultura 8

2.3. Identitet 12

3. PREHRANA KAO KULTURA 16

3.1. Odnos religije i hrane kao važan dio identiteta 22

3.2. Gastronomski turizam kao važan dio identiteta Republike Hrvatske 25

3.3. Prehrana kao nematerijalno kulturno dobro Republike Hrvatske 30

3.4. Prehrana kao važan dio identiteta Šokaca u Slavoniji 33

4. UTJECAJ PREHRANE NA SHVAĆANJE IDENTITETA 36

5. ZAKLJUČAK 40

LITERATURA 42

1. UVOD

1.1. Predmet istraživanja

Rad se bavi suodnosom kulture, identiteta i prehrane te utjecajem društvenih i kulturoloških promjena na prehrambene navike, posebice stanovnika Slavonije. Današnje multikulturalno i multietničko stanovništvo u Europi, Hrvatskoj, pa u konačnici i u Slavoniji, rezultat je političkih i društvenih promjena na tom području. U takvom okruženju razvijali su se kultura i identitet, a jedan od važnijih elemenata obiju elemenata upravo je prehrana. Kultura prehrane predstavlja stavove, norme, tradiciju i običaje nekog društva prema hrani i prehrani te je, kao i ostali segmenti kulture, podložna promjenama. Hrana, prema Rabotiću (2012), predstavlja izuzetno značajan turistički proizvod pri čemu se ističe da je hrana dio kulture određenoga područja. Hrana ovisi o stupnju civilizacijskog razvoja te se razlikuje od područja do područja. U promociji turističke aktivnosti hrana zauzima istaknuto mjesto, poglavito kod zemalja koje obiluju različitim klimatskim područjima (kao Republika Hrvatska) te ne samo da predstavlja dio kulturnog nasljeđa nego je i svjedok življenja i identiteta nekog naroda ili etničke skupine. Sukladno navedenom, glavni interes ovog rada je pitanje tvorbe identiteta kroz kulturu i prehranu.

1.2. Svrha i ciljevi istraživanja

Prehrana, nabavka, priprema i uzimanje hrane osnovna je potreba živih bića. Bez obzira na rasu, dob ili spol, svim ljudima za preživljavanje potrebna je hrana. Potreba za hranom zajednička je svim ljudima, ali način kojim se ta potreba zadovoljava uvelike ih razlikuje. Prehrana mnogo govori i o povijesti nekog naroda ili neke etničke skupine. Otkriva povijesne promjene, migracije i utjecaj različitih religija i kultura određenog naroda. Cilj je rada objasniti kako su društvene i kulturne promjene utjecale na kulturu prehrane te razmatranje pitanja tvorbe identiteta kroz kulturu i prehranu. Osim navedenog, cilj je prikazati nekadašnju i današnju kulturu prehrane u Slavoniji s osvrtom na etničku skupinu Šokaca. Namjera je rada uputiti na važnost suvremenih gledišta koji fenomen prehrane promatraju kao svojevrsni simbol identiteta te istaknuti da je riječ o području kojim se manipulira u kulturnim politikama današnjice. Budući da je u hrvatskoj književnoj produkciji u zadnjih deset godina objavljen niz naslova koji pristupaju temi hrane, dolazi do potrebe da se takvim naslovima

pristupi s istraživačkim interesom te pokuša ispitati takve modele pisanja o hrani. Zanimljivost tih djela ne proizlazi toliko iz primjenjivosti sadržanih recepata i savjeta, koliko iz pokušaja da se prikaže širi kulturni i povijesni okvir njihova nastanka, ona tumače kako prehrana utječe na identitet određene skupine te pokazuju na koji način prehrani mogu biti priključeni povijesni sadržaji. Na temelju relevantne literature rad pokušava dati odgovore na pitanja kako i što se nekada jelo te kako je hrana utjecala na identitet određene skupine. Govori i o tome kako ih je hrana obilježavala, kakve su prehrambene navike danas te kako su povijesne i društvene promjene utjecale na kulinarsku kulturu određenog naroda.

1.3. Znanstvene metode

Pri izradi rada korištene su znanstvene metode obrade podataka, a riječ je o induktivnoj metodi, deduktivnoj metodi, metodi analize i metodi sinteze. U definiranju metoda obrade podataka bit će korištena Zelenikina knjiga M*etodologija i tehnologija izrade znanstvenog i stručnog rada*. U spomenutoj knjizi Zelenika definira induktivnu i deduktivnu metodu: „Induktivna metoda je sistematska i dosljedna primjena induktivnog načina razmišljanja u kojemu se na temelju pojedinačnih činjenica dolazi do zaključaka o općem sudu“ (Zelenika 2000, 323). Deduktivna metoda, sukladno istom, označava „sustavnu i dosljednu primjenu deduktivnog načina zaključivanja, u kojem se iz općih stavova izvode posebni, pojedinačni“ (Zelenika 2000,325). Metoda analize predstavlja „postupak znanstvenog istraživanja i objašnjavanja stvarnosti putem raščlanjivanja složenih misaonih tvorevina na njihove jednostavnije sastavne dijelove i elemente izučavanja svakog dijela za sebe i u odnosu na druge dijelove“ (Zelenika 2000,327). Metoda sinteze korištena je također u okviru ovog rada kao „postupak znanstvenog istraživanja i objašnjavanja stvarnosti putem spajanja jednostavnih misaonih tvorevina u složene i složenijih u još složenije, povezujući izdvojene elemente, pojave i procese u jedinstvenu cjelinu u kojoj su njezini dijelovi međusobno povezani“ (Zelenika, 2000,329).

1.4. Struktura rada

Struktura rada obuhvaća pet poglavlja. U uvodnome se poglavlju iznose uvodne odrednice o temi rada, odrednice koje se odnose na predmet istraživanja, svrhu i ciljeve istraživanja, znanstvene metode kao i strukturu rada.

U drugom poglavlju daje se teorijski pregled pojmova bitnih za temu kao što su hrana, prehrana, kultura i identitet.

U trećem poglavlju govori se o hrani kao kulturi određenog naroda ili etničke skupine te povezivanje s drugim narodima, tradicijama, vjerama, religijama, svetkovinama, blagdanima, trendovima. U tom poglavlju govori se i o narodnim vjerovanjima o ljekovitosti hrane i pojedinih namirnicama, narodnoj medicini i raznim urocima, stilu života. Govori se o nuđenju i priređivanju hrane pod utjecajem kulture od najstarijih vremena pa do danas.

Četvrto poglavlje analizirat će utjecaj prehrane na shvaćanje identiteta, ulogu hrane u procesima identiteta te utjecaj države i religije. Govorit će o tradicijskim oblicima prehrane, ponajprije na području Slavonije i u etničkoj skupini Šokaca, o odnosima prema hrani te stereotipima vezanima za slavonski način ishrane. Govorit će i o mediteranskom načinu prehrane kao nematerijalnom kulturnom dobru Republike Hrvatske i općenito o prehrani u kontekstu nematerijalne kulture, te važne stavke koja određuje identitet pojedinog naroda koji ju želi zaštiti na državnoj i europskoj, odnosno svjetskoj razini. U četvrtom dijelu daje se pregled i pojašnjenje tipičnih hrvatskih jela i prehrambenih navika te na temelju čega su izabrane kao karakteristične za Hrvatsku.

U posljednjem dijelu rada bit će iznesena zaključna stajališta temeljena na prethodno obrađenoj problematici.

2. PREHRANA, KULTURA, IDENTITET

2.1. Prehrana

Tom Standage (2009) navodi da hrana može razdvojiti i podijeliti ljude te da je u pradavnim vremenima hrana simbolizirala bogatstvo, a kontroliranje hrane posljedično je davalo moć pojedincima koji su njome upravljali. Većina događaja vezanih uz hranu definirale su se kako bi se ojačao položaj elite u ranim civilizacijama, a hrana se upotrebljavala kao razmjena dobara, za plaćanje poreza te kao danak nakon vojnih pobjeda. Osim moći koja je dolazila uz kontrolu hrane, žrtvovanje hrane koristilo se za održavanje stabilnosti svemira i sigurnosti kontinuiteta poljoprivrednog ciklusa. U današnje vrijeme novac je odraz moći, a u drevnim civilizacijama struktura moći utvrđivala se hranom. U povijesti se prvo susrećemo sa sakupljanjem hrane, lovom i ribolovom te izradom alata za te aktivnosti. U početku se jede sirova hrana, a nakon otkrića vatre i termički obrađena hrana. Potraga za hranom i skupljanje hrane igraju najvažniju ulogu u biokulturnom razvoju čovjeka: lov, priprema hrane i okupljanje oko vatre pridonosi razvoju socijalizacije, a hrana i prehrana postaju sastavni dio zajednice. Krajem takvog doba hrana se može konzumirati sirova, kuhana ili fermentirana, a različiti predmeti služe za skupljanje, prenošenje, održavanje, pripremu i hranjenje – školjke, oklopi kornjača, kora drva, kasnije i glinene posude. Doba agrikulture zasniva se na uzgoju biljaka, kao i uzgoju životinja koji od tada predstavljaju najveći dio čovjekove hrane. Tijekom tog perioda postupno se razvija agrikultura na plodnim zemljištima, gotovo simultano na više mjesta u svijetu – na Mediteranu, Bliskom i Dalekom istoku nastaju naselja, nacije i carstva. Na području Europe udomaćuje se pšenica, zob, grašak, leća, lan, a od životinja pas, svinja, koza, ovca i govedo, a čovjek posvuda uvodi razno oruđe za obradu zemlje.

Otkrićem Novog svijeta i razvojem trgovine, čovjek prenosi razne biljke i životinje u svaki kutak svijeta, u Europi se od tada kultivira kukuruz, krumpir, rajčica, grah, paprika, suncokret i duhan. Početkom XVI. st. započinje razvoj kapitalizma, razvija se nov način razmišljanja koji se temelji na otkrićima renesanse i reformacije, javlja se „nova agrikultura" čiji je glavni cilj povećanje proizvodnje žitarica i diversifikacija potrošnje hrane. Za nove kulture bilo je potrebno više gnojiva, više životinja i više stočne hrane, a međusobna ovisnost uzgajanih biljaka i životinja mnogostruko je porasla. Agroindustrijsko doba započinje prije otprilike 150 godina. Rigorozno eksperimentiranje i nove spoznaje u kemiji, biologiji,

mikrobiologiji i mehanici tijekom XIX. st. utječu na razvoj agronomije kao znanosti i njezinih glavnih grana – genetike i nutricionizma koji u širem smislu uključuju pojam cjelokupnog procesa asimilacije i energije u živom organizmu, a nisu ograničeni samo na prehranu čovjeka i higijenu za zaštitu bilja od bolesti i insekta.

Vjerska uvjerenja uvelike su se razlikovala među prvim civilizacijama svijeta, no u slučaju u kojem su ljudi plaćali danak eliti te žrtava koje je elita prinosila bogovima jasno se podudaraju. Žrtve koje je elita prinosila bogovima označavale su vraćanje energije svojem zemaljskom izvoru čime se nastavljao životni ciklus i osiguravala hrana. Smatralo se da su bogovi ovisni o ljudima i ljudi ovisni o bogovima, a sukladno tomu vjerovalo se da su bogovi stvorili čovječanstvo da bi sebi osigurali duhovnu hranu u obliku žrtava koje su bile nužne, a za uzvrat bogovi su osiguravali fizičku hranu brinući se za rast biljaka i životinja. Elita je, prinoseći žrtve bogovima, stekla posredničku ulogu između bogova i zemljoradnika. Bogovi, elita i zemljoradnici ovisili su jedni o drugima. Elita i zemljoradnici morali su vjerovati u takav poredak ukoliko su htjeli opstati. Ukoliko netko ne bi izvršavao svoje dužnosti, vjerovali su da bi se dogodila katastrofa.

Hrana, kao i kontrola nad njom, smatrana je jednom od najrazornijih i najdjelotvornijih oružja u povijesti ratovanja. Moć hrane vidljiva je već u antici gdje je izgladnjelost uništavala vojsku više nego sama bitka. Smatralo se da će biti poražena ona strana koja ne osigura dovoljno hrane za ishranu boraca. Hrana je bila gorivo rata, vrednija od bilo kojeg mača, štita ili koplja. Davala im je energiju za rukovanje oružjem u bitki. Hrana se vremenom razvijala pa je, primjerice, francuska vlada 1795. god., želeći poboljšati prehranu vojnika u vrijeme vojnih pohoda, ponudila nagradu onome tko pronađe ili izumi novi način čuvanja hrane kako bi bila što hranjivija i očuvala svoje energetske vrijednosti. Tada je nagradu osvojio kuhar Nicolas Appert koji je znao da se šećer upotrebljava za konzerviranje voća te je razmišljao može li ga se upotrijebiti i za konzerviranje drugih namirnica. Otkrio je 1804. god. novu metodu produženja trajnosti hrane – sterilizaciju, a prvo je industrijsko postrojenje izgrađeno u Francuskoj 1860. god.[1] U međuvremenu engleskom poduzetniku Peteru Durandu odobren je engleski patent konzerviranja hrane koja je bila ista kao i

[1] Appert je počeo raditi eksperimente tako da je skladištio hranu u zatvorenim staklenim bocama šampanjca. Otvorio je 1804. god. malu tvornicu konzervirane hrane koju ju je francuska mornarica probala i bila oduševljena okusima. Appertova konzervirana hrana postala je jedinstvena, a vijest o tom događaju brzo se širila te je pozvan da ju predstavi francuskoj vladi. Dodijeljena mu je nagrada od 12,000 funti, ali pod uvjetom da objavi svoju metodu konzerviranja hrane kako bi ju svi diljem Francuske mogli upotrebljavati. Appert piše knjigu *Umijeće konzerviranja svih vrsta životinjskih i biljnih namirnica na nekoliko godina* koja je objavljena 1810. godine.

Appertova. Durand je patent prodao inžinjeru Bryanu Donkinu koji je proizvodio hranu u željeznim posudama presvučenih limom, danas poznate kao konzerve. Durand u konačnici priznaje da je ukrao ideju Appertu te su istraživanja pokazala da se Durand koristio možda i Appertovim imenom te tako patentirao proizvod i prodao ga. Appert se poslije usredotočio na poboljšanje i opskrbu hrane za francusku vojsku i mornaricu te je djelomično prihvatio korištenje konzervi. Znanstvenu podlogu postupku sterilizacije daje L. Pasteur, a njegova metoda pasterizacije upotrijebljena je u raznim područjima ljudske djelatnosti, ne samo u pripremi hrane.

Hrana je kroz povijest nedvojbeno važan čimbenik za održavanje ljudske vrste, što dokazuje i osnivanje mnogobrojnih banki sjemena (Standage 2009). Kako navodi Standage (2009), banke sjemena su ustanove koje pohranjuju sjeme različitih vrsta biljaka kako bi ih se očuvalo u slučaju različitih prirodnih katastrofa, ratova, bolesti i sličnih događaja zbog kojih bi neko sjeme, odnosno biljka mogla nestati. U bankama sjemena čuvaju se različite vrste sjemena, od različitih usjeva pa sve do sjemena rijetkih i ugroženih vrsta koje bi mogle izumrijeti. Jedno takvo globalno spremište sjemenja smješteno je na otoku Spitsbergen u Norveškoj. To je spremište najveće i najsigurnije za skladištenje sjemenja na svijetu. Trenutno na svijetu postoji oko 1400 banki sjemena raspoređenih u preko 100 država. U njima se čuva sjeme najčešće lokalnih vrsta biljaka kako bi ih se upotrijebilo za istraživanja ili kao svojevrsnu zalihu u slučaju nekih katastrofa. Budući da čuvaju sjeme, te banke ujedno čuvaju i raznolikost gena tih biljaka pa ih se naziva i bankama gena. Njihova je svrha poslužiti kao svojevrsna „sigurna kopija“ sjemena u slučaju da originalna zaliha u nekoj od zemalja iz nekog razloga nestane.

Prehrana i hrana osnovne su potrebe svih živih bića, a njihova se važnost očituje i ljudskom potrebom da hranu unosimo u svoj organizam. Hranu čine tvari koju čovjek unosi u organizam, prvenstveno zbog nadoknađivanja utrošene energije i izgradnje tijela. Hranom se smatraju sve vrste namirnica. Životnim procesima i radom ljudske se stanice neprekidno troše pa se zbog potrošnje i stvaranja novih stanica moraju obnavljati hranjivim tvarima. Hrana utječe na čovjekovo zdravlje te na njegove umne i tjelesne sposobnosti jer gladan, nedovoljno hranjen čovjek ne može uspješno obavljati različite životne aktivnosti.

Unatoč nedvojbenoj važnost hrane i prehrane za čovjeka, znanstveni i akademski pristup prehrani ostao je u većini institucija prilično zapostavljen. Najveći doprinos toj temi dali su amateri jer se akademska zajednica teško mogla složiti s kojeg joj je gledišta najbolje

pristupiti. Kako ističu Mennell i ostali autori (1998), nastoje se klasificirati različiti tipovi pisanja o hrani te se uvodi razlika između gastronomske literature i kuharice s receptima. Kuharice se često smatraju dijelom uobičajene sfere privatnog života i određuju se kao ženski žanr dok se gastronomska literatura povezuje s javnim životom i razvijenom sviješću o užitku uzimanja hrane, određujući ju kao muški žanr.[2] Nutricionisti, ekonomisti i antropolozi dugo su istraživali prehranu u čvrstim okvirima svojih disciplina. Znanost o prehrani bavi se proučavanjem onih vrijednosti hrane koje su nužne za rast, održavanje i unapređivanje čovjekova zdravlja, odnosno specijalizirana je za nutricionizam hrane. U društvenim krugovima često je zanemarena. Mennell i ostali autori u knjizi *Prehrana i kultura* (1998, 43) navode da se nutricionizam kao znanost razvio sredinom XIX. st. u zapadnoj Europi zbog problema vezanih za ishranu i zdravlje ljudi. Ubrzanom industrijalizacijom zapadnih zemalja dolazi do zanimanja za probleme radničke klase i siromašnog stanovništva te su se nastojali poboljšati njihovi životni uvjeti i prehrana. Tada dolazi do detaljnijeg, sadržajnijeg i ozbiljnijeg bavljenja prehranom na svim područjima. Nutricionizam se tako isprepliće s etnologijom, antropologijom, psihologijom, sociologijom, kulturologijom te ostalim znanostima da bi se pokušali pojasniti društveni odnosi vezani za prehranu određenog naroda (Mennel, Murcott, van Otterloo, 1998).

Nadalje, postoje razni oblici uzimanja hrane i prehrane, primjerice oni koji jedu pretežito meso, zatim veganstvo, vegetarijanstvo, makrobiotički način prehrane, dijetetska prehrana, prehrana korisnika s različitim potrebama za hranom, sportska prehrana i sl. Osim što ju se konzumira da bi se zadovoljile osnovne životne potrebe i dobila potrebna energija, hrana se konzumira i iz užitka. Potreba za hranom nešto je što je zajedničko svim ljudima, no načini kojim ju se uzima, namirnice koje se upotrebljavaju i u kojim ih se prigodama konzumira uvelike razlikuju svakog pojedinca. Može ju se promatrati iz različitih kutova: od nutricionizma, biološke funkcije hrane, povijesnih aspekata hrane do društvenih, sociooloških i kulturološki elemenata prehrane. Za ovaj su rad važni upravo društveni, etnološki, sociološki i kulturološki elementi.

[2] Danas se mnogo književnika bavi pisanjem romana u kojima hrana i obredi konzumiranja obroka imaju središnje mjesto u radnji: primjerice „Večera“ Hermana Kocha, „Okus tuge u torti od limuna“ Aimee Bendere, „Čokolada“ Joanne Harris ili „Večera s vampirom“ Abigail Gibbs.

2.2. Kultura

Kultura je složen društveni fenomen i vrlo širok pojam. Ona je jedna od važnih čovjekovih osobina i društva uopće. Kako navodi i objašnjava Eagleton (2002) sama riječ kultura u izvornom značenju obuhvaća „poljodjelstvo“ ili održavanje prirodnog resursa. Priroda, kako pokazuje, nije drugost kulture, a taj se pojam kroz povijest širio i napustio prvobitnu ulogu materije i djelatnosti.[3] U knjizi *Ideja kulture* (2002) Eagelton govori o općoj nevolji s pojmom kulture te o kulturi kao našem ljudskom okruženju. Upućuje na mogućnost zajedničke kulture u smislu multikulturalizma i u smislu visoke i niske kulture te narodne kulture. Kultura je za njega cjelokupno nasljeđe neke grupe ljudi ili pojedinca. Jedna od njezinih najvažnijih funkcija jest prenošenje kulturnih dobara i vrijednosti na pojedince ili generacije. Danas bi se to moglo shvatiti i kao održivi razvoj koji najčešće govori o važnosti svih prirodnih i gospodarskih resursa u korist budućih generacija.[4] Nadalje, Raymond Williams velški teoretičar kulture, politike, masovnih medija i književnosti te jedan od utemeljitelja kulturnih studija, kulturu je nazvao „jednom od dvije ili tri najkompliciranije riječi u engleskom jeziku“ (Borovac Pečarić 2014,14). Prema Williamsu, pojam kulture podrazumijeva opći proces civilizacije, u smislu samopouzdanja i obrazovanja; vjerovanje, praksu i način života po kojima se neka etnička skupina ili neko društvo razlikuje od drugih, a kultura u tom smislu služi i kao razlikovano svojstvo društvenih slojeva, podskupina mladih, profesija i slično; djela i praksu intelektualne, osobito umjetničke aktivnosti (Borovac Pečarić 2014).

Postoji velik broj definicija kulture, a važno je reći da kultura u širem smislu obuhvaća duhovnu i materijalnu kulturu, odnosno sve ono što je čovjek stvorio svojim radom. Kultura u užem smislu obuhvaća samo duhovna dobra. U materijalnu se kulturu ubraja sve ono što je čovjek stvorio u određeno vrijeme, a ima neko značenje, primjerice u arhitekturi (kuće, mostovi, građevine, tvornice i sl.). Govoreći o duhovnoj kulturi, najčešće se misli na umne čovjekove sposobnosti, primjerice jezik, religija, mitologija, filozofska znanja, običaji, pravna znanja, moralna načela, tradicija, umjetnička i kulturna stvaralaštva (Eagleton, 2002). Upravo zbog toga mnogi kulturni programi, koji se realiziraju unutar europske kulturne politike, nastoje omogućiti, stvoriti te obnoviti osjećaj europske pripadnosti i samog europskog

[3] Eagleton navodi i značenje engleske riječi *culture* što znači nož pluga. Latinski korijen riječi kultura *colere, coltum* znači obrađivati, njegovati, nastanjivati, štovati i govoriti o čovjekovoj istinskoj vezanosti za prirodu.

[4] Održivost je širok pojam koji se može primijeniti na sve oblike života. U rječnicima glagol *održati* znači „sačuvati da ostane cjelovito i da postoji“, odnosno „očuvati od narušavanja“.

identiteta kojem Europska unija teži. Kultura je ta koja čini osnovu zajednice različitih iskustava, praksi i međusobne integracije.[5]

Organizacija Ujedinjenih naroda UNESCO kulturu definira kao „čitav kompleks distinktivnih duhovnih, materijalnih, intelektualnih i emocionalnih obilježja koja karakteriziraju neko društvo ili skupinu društva“. Ona obuhvaća, uz likovne umjetnosti i književnost, stil života, način zajedničkog življenja, sustav vrijednosti, predispoziciju i vjerovanja; kulturna različitost pretpostavlja respektiranje fundamentalnih sloboda, prije svega slobodu mišljenja, slobodu izražavanja, religijske slobode i slobodu sudjelovanja u kulturnom životu po vlastitom izboru (Georgijevski, Žoglev 2014, 518-519). Godine 1957. ugovorom iz Rima stvorena je Europska zajednica te je unutarnje tržište počelo poprimati svoj oblik, što je značilo da se stvorila potreba za ograničavanjem uvoza i izvoza te zaštitom lokalnih i nacionalnih dobara. Takva iznimka potvrdila je pravilo da se na kulturne proizvode gleda kao na bilo koje druge robe čime se politika usmjerila na ono što pripada kategoriji nasljeđa dok je komercijalna kultura prošla bez značajnih ograničenja. Godine 1973. Europsko je vijeće na sastanku u Kopenhagenu u svojem obraćanju javnosti istaknulo važnost kulture i kulturnog identiteta kao silnica koje će pomoći u daljnjem europskom povezivanju zbog čega je već 1974. god. Europski parlament usvojio rezoluciju kojom se poziva na očuvanje zajedničke europske baštine.[6] Uz očuvanje materijalne (kulturne i prirodne) baštine te ukazivanje na značaj koji baština ima za identitet pojedinog naroda i kulture, ali i za čovječanstvo u cjelini, važnu ulogu imaju podvodna i nematerijalna baština.[7]

Prva indikacija zainteresiranosti Europske zajednice za kulturu bio je dokument *Kulturna akcija u Europskoj zajednici* iz 1979. god. „kojim se namjeravalo poboljšati socijalni i

[5] Razmišljajući o kulturnoj politici Europske unije te njezinim prioritetima, važno je uzeti u obzir šire poimanje te političke strukture. Polazi se od same činjenice da kultura nije bila na listi prioriteta kojim se Europska zajednica (danas Europska unija) bavila na početku svojeg postojanja. Pitanje kulture postalo je relevantno tek u kasnijoj fazi razvoja iako je prošlo dosta vremena dok se kulturu nije počelo obuhvaćati službenim dokumentima. Zbog političkih tradicija i preferencija u državama članicama, kulturno djelovanje bilo je poprilično osjetljiva tema. U nekim zemljama kultura je sinonim za umjetnost pa se politika nastoji usmjeriti na vizualnu i izvedbenu umjetnost, književnost, festivale i dr. te u takvim okolnostima ministarstva kulture nastoje uložiti financije u potrebnu infrastrukturu, osobito na izgradnju kazališta, galerija i očuvanja povijesnih građevina.

[6] Program Europske unije za kulturu, http://www.min- kulture.hr/userdocsimages/kkc/Program%20Europske%20unije%20za%20kulturu.pdf, stranica posjećena 8. svibnja 2017.god.

[7] Republika Hrvatska-Ministarstvo kulture, http://www.min-kulture.hr/default.aspx?id=4642 , stanica posjećena 8. svibnja 2017.god.

ekonomski položaj kulturnih radnika, naglašavajući potrebu za adekvatnim sredstvima“ (Lopez, 1995, 38). Kulturne politike unutar Europske unije dobile su svoj legitimitet 1993. god. Ugovorom iz Maastrichta, poznat i kao Ugovor o Europskoj uniji (Bašić 2015, 228). U članku 128. tog Ugovora donose se konkretne smjernice koje se odnose na produbljenje i širenje spoznaja o kulturnim i povijesnim vrijednostima europskih naroda, očuvanja kulturne baštine, poticanje nekomercijalne kulturne razmjernosti kao i umjetničkog i književnog stvaralaštva.[8] Europska se unija zalaže za doprinos i potporu zemalja članica u zaštiti zajedničkog kulturnog blaga i poticanju daljnjih kulturnih aktivnosti, uvažavajući osnovno načelo očuvanja kulturnog identiteta i kulturnih raznolikosti pojedinih naroda i regija. Nadalje, ujedno se i obvezuje da će pri realizaciji aktivnosti iz drugih područja navedenih u Ugovoru osobito voditi računa o mogućem kulturnom aspektu pritom, sukladno načelu supsidijarnosti, područje kulture ostaje i nadalje prvenstveno u nadležnosti pojedinih država članica.

Izrazom „Ujedinjeni u različitosti“ Europska je unija počela vrednovati kulturno nasljeđe kao kamen temeljac zajednice što je dovelo do brojnih pozitivnih pomaka u borbi protiv krađe i trgovine umjetničkih djela (Ruffolov izvještaj). Giorgio Ruffolo predložio je Europskom parlamentu u siječnju 2001. god. izradu izvještaja, a na sjednici 21. siječnja 2002. god. Vijeće Europske unije usvojilo je Rezoluciju o ulozi kulture u Europskoj uniji koja je sadržavala brojne zaključke iz tog izvještaja. Ruffolov izvještaj naglašava da je vrijeme da Europska unija usvoji zajedničku kulturnu politiku što je zapravo prvi put da je u nekom dokumentu, koji je usvojilo neko tijelo Europske unije (u ovom slučaju parlament), izrijekom predloženo donošenje određenog oblika zajedničke kulturne politike.[9]

Politika i politička djelovanja u kulturi na razini Europske unije nalaze se u specifičnom položaju. S jedne strane nailazi se na istraživanje velikih ambicija i navodi se da su kultura i kreativnost „važni pokretači osobnog napretka, socijalne kohezije i ekonomskog rasta, strategija za promidžbu međukulturnog razumijevanja potvrđuje mjesto koje kultura zauzima: u samom srcu naših politika“ dok se s druge strane susreće potpuna odsutnost političke

[8] Program Europske unije za kulturu, http://www.min-kulture.hr/userdocsimages/kkc/Program%20Europske%20unije%20za%20kulturu.pdf, stranica posjećena 8. svibnja 2017. god.

[9] Program Europske unije za kulturu, http://www.min-kulture.hr/userdocsimages/kkc/Program%20Europske%20unije%20za%20kulturu.pdf , stranica posjećena 8. svibnja 2017.god.

usredotočenosti (Borovac Pečarić 2014, 82-83). Kultura se često nalazi između financijskog nemara i političke nezainteresiranosti.

Najveći europski kulturni program obuhvaćen je nazivom Europska prijestolnica kulture. Europa je tijekom povijesti bila središte izuzetno bogatog i raznolikog umjetničkog razvoja pri čemu su europski gradovi igrali ključnu ulogu u oblikovanju i širenju kulture.[10] Europska prijestolnica kulture (ranije poznat pod nazivom Europski grad kulture) inicijativa je Europske unije kojoj je cilj istaknuti to bogatstvo i raznolikost kao i zajedničke kulturne aspekte Europe kako bi pridonijela zbližavanju europskih naroda i njihovom boljem međusobnom razumijevanju. Projekt je jedan od najznačajnijih inicijativa u kulturnim sferama Europske unije. Europski glavni grad kulture naslov je koji se godišnje dodjeljuje barem jednom europskom gradu koji odredi Europska unija, a tijekom koje mu se ukazuje prilika u najboljem svjetlu prikazati svoj kulturni život te svoju kulturno-povijesnu baštinu. Titula se svake treće godine može dodijeliti i trećem gradu iz države kandidatkinje ili potencijalne kandidatkinje.[11] Brojni europski gradovi do sada su iskoristili tu titulu za preobražaj vlastite kulturne osnove te tako izmijenili način na koji ih svijet promatra.[12] Europska prijestolnica kulture izvrsna je prilika za pokazivanje europskog kulturnog bogatstva i raznolikosti.

Tumačenjem značenja kulture dolazi se do pitanja kamo smjestiti kulturu prehrane – pripada li ona materijalnoj ili duhovnoj kulturi, koji su prehrambeni proizvodi prepoznati kao nematerijalno kulturno dobro Republike Hrvatske te kako iskoristiti i nametnuti prednost hrvatske kulturne raznolikosti kao važan dio identiteta. O svim aspektima kulture i prehrane više riječi bit će u nastavku rada.

[10] Republika Hrvatska-Ministarstvo kulture. http://www.min-kulture.hr/default.aspx?id=10890, stranica posjećena 8. svibnja 2017.god.

[11] Djelovanje EU-a za europske prijestolnice kulture za razdoblje 2020. – 2033., http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HR/TXT/HTML/?uri=URISERV:1002_2&from=EN, stranica posjećena 8. svibnja 2017.god.

[12] Kad grad dobije naslov Europskog glavnog grada kulture, tijekom cijele godine u njemu se održavaju različite kulturne manifestacije i umjetničke priredbe, a jednogodišnjim nošenjem te titule izabrani gradovi nadaju se povećanoj inozemnoj pozornosti i velikom broju posjetitelja.

2.3. Identitet

Osnovno je načelo identiteta potreba za jedinstvenošću i razlikovanjem od drugih. Identitet se sastoji od vrijednosti koje nešto čine jedinstvenim i prepoznatljivim. Identitet pojedinca, skupine ili naroda priča je o mentalitetu, to je pojam koji je još uvijek teško odrediti na što ukazuju i brojni pokušaji njegova tumačenja, posebice unutar humanističkih društvenih znanosti. „Prvi koji je pojam identiteta unio u diskurz humanističkih znanosti bio je Erik Erikson koji ga je, potaknut Freudovim identifikacijskim procesom, pretvorio u univerzalno primjenjiv pojam“ (Varga 2014, 642-643). Eriksona je zanimalo koliki je utjecaj društvenih konteksta na oblikovanje identiteta pojedinaca te može li se identitet promatrati kao posljedica društvenih procesa. Bauman (2009) ističe da je suvremeno doba stvorilo „postmodernističkog pojedinca“, individualca koji se svakodnevno pokušava samoodrediti (samodefinirati) unutar diskuza koji ga okružuju, mijenjaju i izravno utječu na njega. Moderni čovjek svoj identitet oblikuje s dvaju aspekata – s jedne strane želi biti dio zajedničkog sustava društvenih vrijednost, a istovremeno odbija biti poistovjećen s drugima što uzrokuje sukob pojedinca i društvene sredine u kojoj se nalazi. Upravo se zato identitet može tumačiti kao trajna potraga za vlastitom stabilnošću.

U humanističkim je znanostima već uvriježena podjela da se identitet promatra kroz prizmu dviju „suprotstavljenih“ stajališta: „jedna skupina znanstvenika promatra identitet kao supstancu imanentnu subjektu koja je stabilna, nepromjenjiva i ne podliježe nikakvim vanjskim utjecajima pa iz toga proizlazi da je identitet subjekta prirodan i stalan. Drugu skupinu čine znanstvenici koji identitet promatraju kao promjenjivu kategoriju koja se iznova oblikuje, kojoj nedostaje bilo kakav oblik nepromjenjive stabilnosti i čvrste jezgre“ (Peternai Andrić 2010,12). Suvremena istraživanja okreću se upravo drugom stajalištu.

Svatko pokušava odgovoriti na pitanje tko je, što ga čini takvim kakav jest i zašto je baš takav kakav jest. Pojedinci se nerijetko nalaze u situacijama da se trebaju izjašnjavati o svojim uvjerenjima, stajalištima i mišljenjima, a svakodnevno zauzimaju „uloge“ koje su im prirođene (spol, boja kože), društveno dodijeljene (student, učenik, radnik) ili koje su stekli (sin, kći, majka, otac). Takvo promišljanje o identitetu djeluje jednostavno, no odgovori uvijek zahtijevaju složenije objašnjenje koje se katkada čini nemoguće razlučiti.[13] U uvodnom dijelu poglavlja već se uputilo na moguća tumačenja identiteta, a Jonathan Culler (2001)

[13] Filozofski fakultet Osijek, Varga, D. *Oblikovanje identiteta u filmovima Pedra Almodovara* (doktorska disertacija), www.ffos.unios.hr/download/Dejan%20Varga.pdf, stranica posjećena 12. rujna 2017.god.

navodi neka od temeljnih pitanja modernoga doba koja pokušavaju razjasniti identitet: „treba li identitet promatrati kao nešto dano ili proizvedeno u društvu i treba li takav identitet promatrati kroz pojedinca ili kroz društvo koje ga oblikuje?“ (Culler 2001,127). Većina se istraživača slaže u tome da je bit identiteta u njegovom stalnom nastajanju, a njegovo je oblikovanje uvijek povezano uz drugoga čime on istovremeno postaje individualna i kolektivna kultura. Na to je upozorio i Stuart Hall govoreći da su identiteti stvoreni unutar, a ne izvan diskurza te ih kao takve treba i promatrati, „oni nastaju unutar igre specifičnih modaliteta moći, i time su više proizvodi označavanja razlika i isključivanja nego što su znak jednog identičnog, prirodno konstituiranog jedinstva, ‘identiteta’ u njegovu tradicionalnom značenju” (Hall 1996,5).

Ruano-Borbalan (2009) navodi da je pojam identiteta moguće gledati s različitih aspekata te da se njime služimo u različitim okolnostima kao izgradnjom osobnosti ili kao obrambenim stavom. Kako bi ih detaljnije pojasnio, bavi se pojedincima, grupom te društvom u cjelini, no ne promatra identitet kao suštinu ili nepromjenjivi atribut pojedinca ili društva, već ističe da pojedinac gradi svoj identitet u etapama tijekom cijelog života. Nadalje, u njegovoj društvenoj izgradnji razlikuju se primarne grupe pripadnosti (obitelj, prijatelji ili kolege s posla) te one sekundarne (primjerice, vjerske, političke ili kulturne institucije). Upravo zbog toga društvo funkcionira kao katalizator individualne identifikacije koja nastoji socijalizirati pojedinca, a taj mu proces omogućuje da bude različit i da utječe na druge. Rituali, razna vjerovanja, politička pripadnost ili kultura predstavljaju jedan od najvažnijih prijenosnika socijalizacije i identifikacije pojedinca koja omogućavaju povezivanje individualnih psiholoških funkcija s društvenim normama.

Unatoč dostupnoj brojnoj teorijskoj analizi pojma identitet, ne može ga se u potpunosti definirati bez suradnje i korelacije s kulturom i drugim društvenim aspektima. Hall je istaknuo da nevolje s identitetom započinju već pokušajem njegova tumačenja jer „identitet je koncept koji se ne može promišljati na stari način, ali bez kojeg se određena ključna pitanja uopće ne mogu razmatrati“ (Hall 1996,2). Identitet se najčešće smatra produktom identifikacije, a može se reći i da je „identifikacija konstruirana na pozadini prepoznavanja nekog zajedničkog podrijetla ili zajedničkih karakteristika s drugom osobom ili skupinom, ili s idealom“ (Hall 19966,2). Dakle, treba istaknuti da identitet nije jedinstven fenomen, već struktura sastavljena od mnogobrojnih segmenata identiteta. Oni nisu jedinstvene cjeline jer „identiteti nikada nisu singularni, već mnogostruko konstruirani preko različitih diskurza, praksi i pozicija“ (Hall 1996,4). Terry Eagleton napominje da je paradoks identiteta „u tome da nam identitet treba

kako bismo se oćutjeli slobodnima da ga se otarasimo. Jedina stvar koja je gora od posjedovanja identiteta jest njegovo neposjedovanje. Trošiti mnogo snage na dokazivanje svog identiteta bolje je od osjećaja da ga uopće nemamo, ali još je poželjnije izbjeći obje te situacije. Poput svih radikalnih politika, politika je identiteta samorazarajuća: slobodni smo kad si više ne moramo previše razbijati glavu oko toga tko smo." (Eagleton 2002,84)

Such (2000) razlikuje četiri razine integracije: regionalnu, nacionalnu, europsku i svjetsku. „Problem identiteta javlja se na nacionalnoj i europskoj razini. Nacionalni identiteti su predmet stalnih promjena, poglavito u Europi gdje dominiraju procesi integracije i globalizacije. Kultura je vrlo bitna za razvoj zajedničkoga europskog identiteta. Novi europski identitet neće odijeliti Europu od ostatka svijeta. Europska je integracija zapravo tek jedan korak do globalne integracije, a europski se identitet kreće prema postizanju četvrte razine identiteta." (Such 2000, 83). Hrvatski kulturni identitet bogat je i raznolik, oblikuje se stihijski te se njime uvelike politički manipulira. Identitet hrvatske kulture isprepleten je različitostima, odnosno identitetima drugih kultura koje su tijekom vrlo hrvatske turbulentne povijesti utjecale i pridonosile obogaćivanju hrvatskog identiteta. Hrvatski kulturni identitet shvaća se kao statičan pojam i nerijetko se prihvaća njegovo povezivanje s fenomenima multikulturalizma i globalizacije. Zbog toga često biva podvojen jer se istovremeno „slavi" ulazak u širu europsku zajednicu, ali i ističe takav proces kao prijetnju integritetu i samostalnosti. Paradoks je u tome što se i jedni i drugi legitimiraju pozivanjem na fantomske europske vrijednosti. Nerazumijevanje kulturnog identiteta kao jednog od temeljnih i dugoročnih razvojnih pitanja koji obuhvaća uvažavanje drugog/drugih i poštivanje svih posebnosti otežava Hrvatskoj pronalazak vlastitog mjesta u europskoj i svjetskoj zajednici naroda. Negativan utjecaj na stanje hrvatskog kulturnog identiteta vidi se u pojavi neonacionalizma i politici revitalizacije kolektivnog identiteta. Tijekom zadnjih petnaestak godina multikulturna Europa doživljava sve veće tenzije između nacionalnih većina i etničkih manjina te sve izraženiju ksenofobiju. Pozitivnim se može smatrati porast interesa za lokalni i regionalni identitet kojim se pruža mogućnost isticanja raznolikosti naspram sve veće uniformnosti proizvodnih i životnih uvjeta. U novije vrijeme, izravno uključivanje hrvatskih regija i lokalnih jedinica u međunarodnu suradnju snažno pridonosi razvoju lokalnih kulturnih/kreativnih industrija. Time jačaju novi oblici povezivanja civilnog društva u zaštiti i promicanju dijaloga te suradnje među pripadnicima različitih kultura, a brojne hrvatske udruge djeluju kao akteri razvoja. Na tragu toga predstavljena je osnovna ideja Europske unije „Ujedinjeni u različitosti", a Hrvatska je, postavši njezinom članicom, svojem identitetu

dodala jedan novi, europski identitet, koji spaja sve one nacionalne i kulturne identitete, jezike, običaje i kulture koji su već dio Europske unije. U želji za većom kulturnom raznolikošću Europska unija usvojila je Dnevni red za kulturu (*Agenda for Culture*) kako bi promovirala kulturnu raznolikost, a u tom se smislu izdvajaju značajna sredstva za kulturno povezivanje u sklopu programa prekogranične suradnje.[14] Iskoristi li tumačenje identiteta za potrebe ovog rada, može se zaključiti da je hrvatski kulturni identitet uglavnom definiran pripadnošću zapadnoj civilizaciji te srednjoeuropskom i mediteranskom kulturnom krugu, a najsnažnije ga je oblikovala katolička vjera i tradicija što je u dijelu populacije više kulturološko nego vjersko pitanje. Obilježava ga za europske prilike neobično velika unutarnja raznolikost. Jezik je glavna odrednica identiteta, a hrvatski jezik za europske prilike ima natprosječnu dijalektološku razvedenost. Činjenica da postoji nekoliko dijalekata, različiti tradicijski običaji, raznolik folklor, narodne nošnje i kuhinja jest ono što hrvatski identitet čini različitim. Europska unija ulaskom Hrvatske u njezin sastav postala je bogatija za jednu novu dimenziju te je pridodala hrvatski kao 24. službeni jezik, prihvatila je bogatu kulturu, tradiciju, običaje, kuhinju i nasljeđe te mnogo hrvatskih prepoznatljivosti, primjerice zgrade koje se nalaze na UNESCO-ovoj listi svjetske kulturne baštine, hrvatske nacionalne parkove, parkove prirode, Jadransko more i sl.

[14] Europska unija: https://europa.eu/european-union/topics/culture_hr, stranica posjećena 26. ožujka 2018.

3. PREHRANA KAO KULTURA

Kako navodi Montanari (2011) u knjizi *Hrana kao kultura* hrana je kultura koju čovjek sam konstruira i kojom upravlja. Smatra da je hrana kultura od trenutka kada se počinje proizvoditi do pripreme pomoću vatre i termičke obrade te raznih kuharskih vještina.[15] Nadalje, hrana je i kultura jer kad se jede, bira se što će se jesti ovisno o ekonomskim i prehrambenim dimenzijama. Knjiga *Hrana kao kultura* predstavlja kulturno povijesni pregled odnosa čovjeka prema vlastitoj ishrani u povijesti europske, posebice mediteranske ishrane. Montanari (2011) hranu prikazuje kao univerzalno sredstvo komunikacije kroz svjetska otkrića i putovanja koja su stoljećima raznim kulturama donosile nove začine, namirnice i jela koja su iz korijena mijenjala naše navike i stil života.

Montanari (2011) objašnjava zašto hranu promatra kao kulturni, a ne prirodni koncept, pri čemu navodi da će hrani kao odrednici kulturnog identiteta pristupiti interdisciplinarno, što znači da će temu obrađivati ne samo s povijesnog stajališta već i s gledišta drugih znanstvenih disciplina poput sociologije i antropologije s ciljem potpunijeg razumijevanja tematike koju obrađuje. Razmatra početke proizvodnje hrane koji sežu u neolitik kada čovjek prestaje biti u potpunosti ovisan o hirovima prirode te smatra da je proizvodnja ključan element u kojem hrana prestaje biti prirodan i postaje kulturni koncept jer dobiva oblik nečega što u prirodi ne postoji, a važnu ulogu u njezinoj kulturnoj transformaciji imaju i priprema i način njezinog konzumiranja. Nadalje, naglašava da je dobavljanje hrane iz udaljenih dijelova svijeta bilo donedavno stvar društvenog prestiža i odlika privilegiranih. Takva je hrana dostupna malom broju ljudi, što se promijenilo zahvaljujući industrijalizaciji i razvoju prijevoza u XIX. i XX. st. zbog čega je hrana iz udaljenih zemalja postala svojina gotovo svih slojeva stanovništva u razvijenijim dijelovima svijeta. Objašnjava ulogu kuhanja i drugih elemenata u pripremanju hrane kao aktivnosti koje su svojstvene samo čovjeku te se osvrće i na terminologiju kuhanja i kulinarstva, a ujedno i smatra da je moguće da će doći do nove rodne podjele posla u kojoj će muškarac preuzeti glavnu ulogu u pripremi i kuhanju hrane čime se nameće pitanje čimbenika koji uvjetuju zamjenu rodnih uloga u kuhinjskim prostorima.

Ako se usporede kultura i prehrana, „sociološki i antropološki, kulturu definiramo kao sve ono što se u zajednicama ljudskih bića uči, dijeli s ostalima i prenosi iz generacije u

[15] Massimo Montanari profesor je srednjovjekovne povijesti na Sveučilištu u Bologni i jedan je od najcjenjenijih znalaca na području povijesti prehrane i kulture te osnivač i urednik cijenjenog časopisa *Hrana i povijest*.

generaciju. Za zajednice koje povezuje način prehrane možemo reći da dijele kulinarsku kulturu. Sintagma kulinarska kultura kratak je naziv za skup stavova i ukusa koje ljudi povezuju s kuhanjem i prehranom“, (Mennell et al., 1998, 27). Izreka „Reci mi kako se hraniš pa ću ti reći tko si“ upravo govori o kulturi stola i kulturi prehrane. U različitim mitovima konzumiranje hrane pojavljuje se kao važan element povezanosti sa svijetom iz kojeg ta hrana dolazi. Primjerice, u grčkom mitu Perzefona, koju je oteo bog podzemnog svijeta Had, ne može napustiti ovaj svijet zato što je konzumirala nekoliko sjemenki šipka. U kršćanskom mitu Adam i Eva potjerani su iz rajskog vrta zbog uživanja u jabuci. Kultura hrane nastajala je stotinama godina i ugledni suvremenici uvijek su ju shvaćali sastavnim dijelom opće kulture.

Proučavajući današnja znanstvena otkrića i radove o hrani, može se uočiti da se kreću u sasvim drugom smjeru i u više dimenzija. Nekada je bilo važno hranom učiniti ugodu nepcu i cijelom tijelu, važno je bilo ponuditi niz novih i starih dobro kombiniranih okusa, upotrebljavajući pritom najkvalitetnije namirnice. Iako se danas nastoji stvoriti najukusnija hrana, većinom se promatraju nutritivna svojstva svake namirnice kao i njezine štetnosti, odnosno dobrobiti. Moderan čovjek opsjednut je kalorijskom tablicom obroka više nego ikad ranije, često i na štetu okusa. Promišljanja o hrani gube svaka etička i religijska uporišta pred navalom „zdravih“ kombinacija prema kojima se suvremeni pojedinac sve više određuje. Globalno zagađenje, farmaceutske industrije, marketinški stručnjaci ili ljepota (vanjski izgled) važan su čimbenik današnjeg društva, a mnogi znanstvenici povezuju osobnost s prehranom, tvrdeći da želja za hranom u sebi sadrži psihičku komponentu i govori kakva je netko osoba.

Gastronomska se kultura ne razlikuje samo od zemlje do zemlje već i od regije do regije unutar određene države. Primjerice, Republika Hrvatska zemlja je koja oblikuje gastronomskom tradicijom i raznolikošću, ali ona, nažalost, nije stavljena u dovoljnoj mjeri u službu jačanja njezinog cjelokupnog identiteta. Za jačanje aktivnosti određene zemlje, a vezano uz kulturu prehrane, presudno značenje ima upravo hrana određenoga područja. Rabotić (2012) navodi da se hrana tretira kao podsektor kulturnog turizma, odnosno nasljeđa. Hrana je oblikovana klimatskim uvjetima, kulturom te poviješću određenog područja. Drpić i Vukuman (2014, 62-67) ističu da je „hrana do nedavno bila samo sastavni dio turističke ponude iako je upravo ona jedan od važnih elemenata cjelokupnoga turističkog doživljaja“.

Tek posljednjih nekoliko godina hrani se kao važnom turističkom i kulturnom elementu posvećuje značajna pozornost. U suvremenim uvjetima hrana predstavlja element identificiranja kao i statusni simbol te stil života. Pripremanje i konzumiranje hrane čini

cjelinu neke kulture. Uz pojam kuharstvo veže se pojam gastronomija kao najviši stupanj umijeća kuharstva, kult birane hrane i kuharske umjetnosti. Predstavlja specifičan oblik koji obuhvaća putovanje kroz povijest, sadašnjost i budućnosti, počevši od zaboravljenih jela iz prošlosti pa sve do korištenja suvremenih namirnica i tehnike pripreme određenih jela. Govoreći o gastronomiji, potrebno je istaknuti i važnost njezine kreativne komponente te je u tom kontekstu o kulturi prehrane moguće govoriti i kao o obliku kreativnog rada.[16] Gastronomija predstavlja novu vrstu kulturnog identiteta i umjetnosti, a kao takva obuhvaća kuhanje, kuharsku vještinu te sve ono što se dovodi u vezu s time, pri čemu je gastronomiju moguće promatrati u širem i najširem smislu. Gastronomija u širem smislu obuhvaća gurmanstvo i sladokustvo dok u najširem smislu obuhvaća vezu kulture i hrane, tj. umjetnost prehrane i kulinarsku umjetnost.[17]

Žaper (2004, 227-238) ističe da je „gastronomska tradicija posebno važna s marketinškog aspekta, ali i s gledišta turističke potrošnje“, ističući pri tome da „kulinarski identitet može imati velik utjecaj na ukupni imidž odredišta te može bitno popraviti nedostatak sadržaja“. Mnoge namirnice na zemlji nisu jestive i smatraju se otrovnima za ishranu, no učenjem i razmjenom informacija s drugima rezultat je kulturne prakse. Jačanju kulture prehrane uvelike pridonose i mediji, pri čemu poglavito pridonosi reputacija poznatih svjetskih kuhara te mnogobrojnih zabavnih emisija vezanih za pripremu hrane.[18]

Prožimanje kategorije kulture, identiteta i prehrane najbolje se očituje u održavanju brojnih manifestacija čiji je cilj njegovanje tradicije. Znamenita i najstarija kulinarska manifestacija u Hrvatskoj zasigurno je *Kaj su jeli naši stari* koja nastoji prikazati autohtone

[16] O kulturi prehrane napisano je relativno malo domaćih radova, a na važnost njezine implementacije u okviru kulturne aktivnosti upućuju brojne prednosti koje se očituju u stvaranju vrijednosti (brži razvoj kreativnog turizma u odnosu na druge oblike turističke aktivnosti, njezina održivost, mobilnosti, kreativnost, jeftiniji razvoj u odnosu na kulturni turizam).

[17] Leksikografski zavod Miroslav Krleža: http://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=21351, stranica posjećena 12. siječnja 2018.god.

[18] Zanimljivost koja govori o kulturi prehrane u Hrvatskoj jest emisija *Jelovnici izgubljenog vremena* profesora Veljka Barbierija, poznatog hrvatskog gastronomskog stručnjaka i hrvatskog književnika koji piše novele, putopise, kratke priče i pjesme. Ta je emisija putopis o hrani koju su pripremali stari, posebice bake, o hrani koja je zaboravljena te se nastoji oživjeti ono što je ostavljeno u nasljeđe. Emisija *Jelovnici izgubljenog vremena* postala je i dio registra Ministarstva kulture Republike Hrvatske kao kulturna baština. Postala je svojevrsni brend HTV-a jer je prvi put u medijskom prostoru prikazala gastronomiju kao dio domaće i europske nematerijalne baštine za što su stigla brojna međunarodna priznanja. Barbieri je napisao i četiri knjige *Kuharski kanconijer* koje su nagrađene 2005. god. prestižnom Gourmandovom nagradom za najbolju knjigu Mediterana, a koje su prepoznate kao kulturološko blago Sredozemlja. Nedavno je izašla njegova knjiga *Hrvatska kuhinja* s više od 600 autentičnih recepata, nadajući se da će svojim pisanjem o gastronomiji podići dignitet punopravne umjetnosti koji joj i pripada. Svojim stvaralaštvom pridonio je tome da se hrvatska gastronomija u posljednje vrijeme pomaknula s mrtve točke.

gastronomske delicije središnje Hrvatske, njegujući kulinarsku tradiciju i kulturnu baštinu toga kraja. Na toj se manifestaciji pripremaju autohtona jela po starinskim receptima koji su se prenosili s generacije na generaciju što dokazuje da je priprema hrane, odnosno prehrana, važan dio kulture. Nadalje, od važnijih manifestacija vezanih za hranu i kulturu prehrane u Slavoniji važno je spomenuti *Stanarske susrete* u Babinoj Gredi. Da bi se dočarao starinski način života, ta se manifestacija svake godine organizira s ciljem očuvanja stanova (farmi), starih običaja, narodnih jela i govora.[19] S ciljem prikaza nekadašnjeg života lokalne sredine, tijekom manifestacije se organiziraju različite natjecateljske igre, prikazuju se poslovi na stanu, a posebna se pozornost posvećuje pripremi hrane i kulinarskih specijaliteta. Navedene manifestacije iznimno su značajne i važne za nacionalnu kulturu jer održavaju važan dio identiteta spomenutih krajeva, odnosno teže očuvati način pripremanja i uporabe hrane koja se upotrebljavala u tim krajevima od davnina.

Važnost prehrane, kulture i identiteta promovira i jedinstven projekt Gradskog muzeja Požega[20] naziva *Muzej u loncu* koji svojim programom obuhvaća istraživanje mnogo zaboravljenih namirnica s obilježjima kulture toga podneblja. Ta ustanova sakuplja, čuva, istražuje i obrađuje duhovnu i materijalnu baštinu Požege i njezine okolice, a svoje rezultate javnosti predstavlja kroz izložbe, projekte, kataloge, manifestacije, radionice i stručne publikacije. Projekt je rezultat istraživanja i dokumentiranja te prezentiranja čudesne riznice zaboravljenih jela tog dijela Hrvatske u suradnji s članovima muzejske udruge istočne Hrvatske. Osim širenja svijesti o vrijednostima tog dijela nematerijalne kulturne baštine, projekt bi trebao pokrenuti uporabu tradicijske gastronomije u turističke svrhe, ali i popularizaciju tradicijskih ekoloških namirnica. Poticanjem otkrivanja zaboravljenih jela, sakupljanjem starih recepata, rekonstrukcijom i dokumentacijom njihove pripreme, ispitivanjem kazivača i istraživanjem izvora i literature doprinosi se rasvjetljavanju spoznaja o tradicijskoj prehrani istočne Hrvatske s kraja XIX. i početka XX. st.[21]

[19] Manifestacija *Stanarski susreti* započela se održavati 2002. god. i jedna je od najvećih u Babinoj Gredi i okolici. Zahvaljujući trudu i entuzijazmu članova Udruge za promicanje i očuvanje šokačke baštine „Šokadija" iz Babine Grede, ta se manifestacija održava svake godine, a cilj joj je, između ostaloga, očuvati i uspomenu na nekadašnji život Šokaca.

[20] Muzej je osnovan 6. prosinca 1924. godine zalaganjem požeškog gradonačelnika Julija Kempfa. Prva izložba otvorena 1926. god. Tijekom svojeg postojanja muzej je često mijenjao lokacije u užem dijelu grada. Muzej je zavičajnog tipa i podijeljen je na četiri odjela – arheološki, povijesni, povijesno-umjetnički s galerijom i etnološki.

[21] Blog Muzej u loncu, http://www.muzejuloncu.com/zasto-muzej-u-loncu, stranica posjećena 6. svibnja 2017.god.

Jedan od najvažnijih aspekata kako se približiti određenoj kulturi upravo je hrana. Suvremeni je čovjek svjedok velikih migracija, pri čemu domaći ljudi odlaze u zapadne razvijene zemlje, a k na europske prostore dolaze ljudi istočnih zemalja ugroženih ratnim sukobima i egzistencijalnim problemima.[22] To miješanje kultura ponovno aktualizira pitanje kako očuvati vlastiti identitet i kulturološka obilježja, a istovremeno i propituje mehanizme kako prihvatiti drugoga. Ruano-Borbalan (2009) ističe da je za migrante izgradnja identiteta sustavna dinamika sukoba s dominantnim vrijednostima društva zemlje useljenja kao i pokušaj afirmacije individualnih vrijednosti suočenih s kontradiktornim zahtjevima kulture zemlje porijekla u odnosu na kulturu zemlje u koju su došli. Migranti uglavnom prihvaćaju kulturu zemlje u koju su došli s vrlo jakom željom za potpunim pripadanjem (Ruano-Borbalan, 2009). Nekoliko je puta istaknuto da u tom slučaju gastronomija ima velik utjecaj pa će doticaji različitih kultura doprinijeti bogaćenju kako gastronomske ponude, tako i poticanju kulturološke raznolikosti nekog područja. Primjerice, u Hrvatskoj se provodi projekt *Okus doma* koji pomaže azilantima u prilagodbi života u Hrvatskoj kao njihovoj drugoj zemlji.[23] Da su prehrana i razvoj civilizacije usko povezani, govore i brojni povijesni izvori iz kojih se može saznati da su migracije hrane i začina u vrećama misionara, na brodovima moreplovaca, u skrivenim džepovima putnika obilježili svjetsku ekonomsku i političku povijest, prije svega onu trgovinsku, ratnu i kulinarsku. Migracija mirodija i ljudi postoji od davnina i jednako je snažno utjecala na društva. Upravo je cilj spomenutog projekta zbližavanje i učenje različitih kultura, a ujedno se razmjenom kulinarskih umijeća potiče i otklanjanje predrasuda o izbjeglicama koji žive izvan svoje domovine.

Takvi su projekti dokaz da prehrana nije samo pripremljeno i pojedeno jelo, ono je filozofija i navika, običaj i ponašanje te najživlja slika prošlosti i ljudi čija su jela ovisila o socijalnom trenutku, tradiciji, utjecajima doseljenika, modi i povijesnim trenutcima. Prehrambena tradicija Hrvatske duboko je prožeta nizom važnih životnih, godišnjih i radnih običaja, ali i običaja svakodnevnice. Koristeći se idejom takvog projekta, može se zaključiti da je svako tradicijsko jelo savršeni medij kojim se može ispričati kultura običaja nekog kraja,

[22] Migranti se najčešće bave projektima koji se tiču hrane, nakita, plesa i svim onim čime se može predstaviti njihova kultura.

[23] Na kulinarskim radionicama i javnim prezentacijama kulinarskih specijaliteta, izradom kuharice *Okus doma* te snimanjem istoimenog dokumentarnog filma izbjeglice kroz gastronomiju progovaraju o razlozima svog izbjeglištva. Čitav se projekt posljednjih godina odvijao u suradnji s programom Centra za mirovne studije u okviru mentorske grupe kolegija *Migracije i azil* te *Emancipacija kulturnog pluralizma u vrijeme izbjeglištva* kao i u suradnji sa skupinom volontera/volonterki koji pružaju podršku u integraciji izbjeglica i razvoju sustava azila u Hrvatskoj.

opisati povijesni kontekst, a dodatni sadržaji poput degustacija, predavanja i radionica svakako mogu pomoći u promociji istine o bogatoj i vrijednoj prehrambenoj tradicijskoj baštini nekog kraja. Upravo su takvi projekti vrijedni za stvaranje gastronomske baštine koja se može iskoristiti kao suvremeni pokretač turističko-ugostiteljske ponude.

Pripremanje hrane moglo bi se smatrati i umjetnošću koja se uništava jer se djelo koje napravi kuhar konzumiranjem uništi. Pellaprat (1979) ističe i vjeruje u evoluciju kuharske umjetnosti te daje veliki značaj razvoju gastronomije napisavši nekoliko kuharskih djela, a najpoznatije je *L'art culinaire* izdano 1935. god. u kojem se opisuje cjelokupno područje gastronomije, od sastavljanja menija, posluživanja vina do štedljivosti gospodarenja namirnicama. Nastojao je u gastronomiju uvesti nove stvari, a da se ne umanji njezin klasični značaj i njezina umjetnička vrijednost.[24] Koliko je hrana važna za oblikovanje nacionalnog identiteta i kulture, govori i činjenica da prehrana, primjerice, u Francuskoj ima mnogo rituala, ondje ju se promatra kao umjetnost koja je dio njihove kulture. Francuska je zemlja duge gastronomske tradicije i povijesti pripreme i konzumacije hrane, mjesto je prvih škola za kuhare, a u Parizu je otvoren i prvi restoran na svijetu – Bujon. Francuska kulinarska kultura uznapredovala je udajom Katarine Medici za francuskog kralja Luja IV., dovodeći u miraz kulinarske majstore na francuski dvor koji su preporodili francusko kulinarsko umijeće i iz primitivnog ga pretvorili u nacionalnu kuhinju vodeću u svijetu. Francuska kuhinja koja je i do tada zauzimala vrlo visoko mjesto, dobiva novi zamah dolaskom talijanskih kuhara te se taj trenutak drži kao nastajanje francuske nacionalne kuhinje i po uzoru na nju razvijaju se ostale europske nacionalne kuhinje.[25]

[24] Govoreći o kulturi prehrane, važno je osvrnuti se na prehranu u Francuskoj koja slovi za jednu od najelegantnijih i najnaprednijih kuhinja u svijetu. Mnogi smatraju da je za to zaslužan velik broj savršenih proizvoda te zemlje, različitost namirnica, a ponajviše brojne kulinarske škole u kojima se obrazuju mladi kuhari. Usporedi li se stanje u Republici Hrvatskoj, velik je interes i velika potražnja na tržištu rada za kuharima, a obrazovni sustav omogućuje trogodišnje školovanje kuhara. U Francuskoj postoje akademije gdje se kuharima omogućava dobivanje akademskog zvanja.

[25] Leksikografski zavod Miroslav Krleža, http://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=21351, stranica posjećena 12. siječnja 2018.god.

3.1. Odnos religije i hrane kao važan dio identiteta

Način prehrane i izbor namirnica mijenjao se kroz povijest. Sve se češće mogu susresti prehrambene restrikcije gostiju u ugostiteljskim objektima. U zdravstvenom kontekstu, najčešće su prehrambene restrikcije u ljudi koji pate od alergija, odnosno alergena te oboljelih od celijakije (netolerancija na gluten), a takva situacija upućuje na vrlo važnu stvar – educiranost, kako ne bi došlo do mogućih komplikacija koje mogu biti štetne za zdravlje i život pojedinca. Na tragu toga, važno je istaknuti da su dva čimbenika utjecala na način prehrane – prvi je dostupnost hrane, a drugi civilizacijski pristup načinu pripremanja jela.

Dostupna hrana i način njezina pripremanja mijenjali su se tisućljećima te su se više ili manje razlikovali u raznim zemljama i podnebljima. Religija je u tom kontekstu odigrala važnu ulogu jer se pokazalo da vjerska pripadnost uvelike određuje način prehrane suvremenog svijeta. Konzumiranjem hrane u kulturološkom i religijskom smislu pokazuje se poštovanje i uvažavanje potreba i želja pripadnika te želja različitih vjerskih zajednica. Prilagodba svih sudionika u proizvodnji hrane potrebama potrošača, počevši od poljoprivrednika do kuhara, značajno pridonosi podizanju razine kvalitete proizvoda, odnosno jela. Vrlo se često čak i privrženost određenoj religiji promatra kroz odnos prema hrani. Vrijeme korizme mnogim je kršćanima vrijeme u kojem se odriču poroka i žele oplemeniti svoj organizam (primjerice, odricanje od konzumiranja cigareta, alkohola i drugih opojnih sredstava, odnosno konzumacija hrane koja sadrži alkaloidne komponente te hrane koju se smatra „zabranjenom“ kao što su čokolade, slastice, meso i druge namirnice životinjskog podrijetla). Smatra se da takva hrana potiče živčani sustav čime se narušava prirodna fiziologija organizma. Nadalje, u mnogobrojnim se religijama ograničava uporaba začina i dodataka hrani uz objašnjenje da prikrivaju prirodni okus hrane.

Utjecaj religije na prehranu prisutan je od davnina, a uloga hrane u religiji temelji se na komunikaciji s Bogom kroz riječi zahvale i traženja blagoslova, kroz demonstriranje vjerovanja prihvaćanjem pravila vezanih uz prehranu te učvršćivanjem vjere provedbom posta. Sve se te prehrambene restrikcije u nekoj religiji mogu odnositi na hranu koja se smije ili ne smije jesti, hranu koja se smije konzumirati u određeno doba dana i godine, na način pripreme hrane, na pravila kada, kako i koliko dugo postiti i dr. (Fieldhouse 1986, 120). Današnja religioznost mladih karakterizira se bez dogmi i morala, nepostojanje sakralnih rituala i neprihvaćanjem bilo kakve hijerarhijske i crkvene organizacije. Halper i Ruano-

Borbalan (2009) ističu da pripadnost jednoj religiji znači pristupiti određenom redu kojem pojedinac vjeruje. Suvremena istraživanja o religioznosti potvrđuju da je čovjek i dalje veoma religiozan, međutim mijenjaju se oblici življenja što upućuje na postojanje svojevrsne pluralističke religioznosti. Unatoč tomu, jasno je da svaki narod pripada određenoj kulturi i religiji koja je ostavila trag u svim domenama života, pa tako i u prehrani.

Govoreći o kršćanstvu, mnogo je toga povezano s hranom. Kako navodi Rosen (2008), bilo je mnogo kršćana koji su podržavali vegetarijanstvo, uključujući mnoge mudrace, primjerice sv. Benedikt, sv. Klement i dr., a autor pokušava i rastumačiti pitanje zašto je Noi bilo dopušteno korištenje mesa te koja je simbolika biblijskog događaja vezanog uz kruh i ribe. Nadalje, u kršćanskoj tradiciji postoji velik broj slika i umjetnina povezanih s hranom i religijom, a najvažniji i najpoznatiji slikovni prikaz zasigurno je prikaz Kristove posljednje večere koji je doživio brojne interpretacije, no zajedničko svim prikazima jest prisutnost osnovnih motiva novozavjetne ikonografije, a to su kruh i vino koji se tumače kao tijelo i krv Kristova, simboli njegove žrtve i smrti na križu. Slična simbolična značenja u kršćanskoj tradiciji imaju i jaja, janje, mlijeko, med, masline i dr. Drugim riječima, kršćanstvo je od početka svoje tradicije širilo vjerovanje da su dobre stvari (posebice hrana) darovi Boga i da svaki obrok ima duboko religijsko značenje.

Rimokatolici tijekom godine imaju nekoliko velikih svetkovina uz koje se veže određena hrana i način prehrane – Veliki petak, Uskrs, Bogojavljanje, Uzašašće (Spasovo, 40 dana poslije Uskrsa), Duhovi (50 dana poslije Uskrsa), Božić, post ili nekonzumiranje mesa, jaja, mlijeka i drugih životinjskih proizvoda prakticira se tijekom korizme (40 dana do Uskrsa), zadnji petak adventa, Čista srijeda. U nekim se izvorima navodi da bi se hrana i piće, izuzev vode, trebali izbjegavati i prije svete mise. Post simbolizira jačanje samodiscipline, iskupljenje, priznanje, ali i potiče osobu na razumijevanje patnji siromašnih. O poveznici hrane s kršćanstvom u Slavoniji te tradiciji i običajima govorit će se u nastavku u zasebnom poglavlju.

Kada je o hrani riječ, i druge su religije uvele posebna pravila ili restrikcije koje vjernici prisvajaju što zasigurno postaje obilježje njihova identiteta.[26] Primjerice, pravoslavni

[26] Da bi se hrana u ugostiteljskim objektima mogla približiti očekivanjima vjernika ili gostiju koji konzumiraju određenu vrstu ishrane koje nalažu određene religije, nužno je poznavati specifičnosti prehrane u okviru različitih religija. Pri pružanju usluga toj skupini gostiju, važno je izbjegavati nagađanja o vjerskoj pripadnosti, a još je važnije poznavanje tehnike pripreme i pružanja usluge, odnosno posjedovanje kuharskih vještina prigotovljavanja takve hrane.

vjernici također izbjegavaju hranu sat vremena prije mise, a meso i svi proizvodi životinjskog podrijetla zabranjeni su u vrijeme posta, uključujući i riba koja se nastoji izbjeći. Protestanti rijetko prakticiraju post, a najvažnije su svetkovine vezane za Božić i Uskrs. Konzumacija hrane mormonima služi kao sredstvo kojim se izgrađuje tijelo, povećava njegova izdržljivost i razvijaju intelektualne sposobnosti. U skladu s tim izbjegavaju duhan, alkohol, kavu, čaj, opojne droge, meso, sir, mliječne proizvode i začinjenu hranu, a prvenstveno zastupaju prehranu biljnog podrijetla, primjerice žitarice, voće, povrće, orašasti plodovi i dr. Adventisti najčešće prakticiraju uravnoteženu vegetarijansku prehranu, a veliku pozornost pridaju unošenju vode u organizam i ne konzumiraju hranu koja potiče bilo kakav oblik ovisnosti. Židovski prehrambeni zakoni poznati kao *kašrut* možda su najkompleksniji među svim religijskim zakonima vezanih uz prehranu.[27] Pridržavanje takvog načina prehrane u obitelji, ali i u društvu snažna je odrednica židovskog identiteta. Prema *kašrutu* hrana nije samo tvar koja se unosi u tijelo da bi mu se osigurala potrebna energija već je prehrana određena obveza prema Bogu jer ona osigurava duhovni sklad.[28] U Izraelu se mnogi, posebno konzervativni i ortodoksni Židovi, u svakodnevnom životu strogo pridržavaju vjerskih pravila koji se odnose na hranu koja mora biti košer, odnosno pripremljena u skladu sa zakonom o jelu dopuštenom prema Tori. U Tori se navodi da hrana koja nije košer, ima negativan utjecaj na dušu i tijelo, a košer hrana potiče duhovnost, zdravlje čovjeka, osobni razvoj, disciplinirano, moralnost i doprinosi očuvanju vjere i tradicionalnih vrijednosti vezanih za njihovu kulturu i identitet.[29] Nadalje, hinduisti vjeruju u zakon uzroka i posljedica kao univerzalni životni princip utjelovljen na karmi koja označava posljedice ili zasluge, a hrana u takvom načinu razmišljanja i vjerovanja temeljenog na odbacivanju svjetovnih želja ima značajnu ulogu. Hinduisti vjeruju da hrana ima osobnost pa meso predstavlja agresiju, a hrana biljnog podrijetla stanje mira. Upravo zbog takvog tumačenja za njih je najvjerodostojnija vegetarijanska prehrana iako konzumiranje mesa nije zabranjeno. Govedina je uvijek zabranjena jer se govedo smatra svetom životinjom, dozvoljena je svinjetina i mliječni proizvodi, a začinjena i aromatična hrana kao i alkohol narušavaju duhovni sklad kojem

[27] Hebrejska riječ *košer* znači pripremljeno.

[28] Jedno je od osnovnih pravila u košer prehrani da se nikada ne kombinira hrana iz skupina mlijeko i meso, a vremenski razmak između konzumiranja mesa i mlijeka može trajati od jednog do šest sati. Košer hrana podijeljena je u tri skupine – meso, mliječni proizvodi te neutralne namirnice poput žitarica, jaja, voća i povrća.

[29] Židovska vjerska zajednica Bet Israel u Hrvatskoj, http://www.bet-israel.com/ , stranica posjećena10. svibnja 2017.god.

teže.[30] Prehrambena pravila budista u većoj su mjeri odraz životne filozofije, a ne religijske doktrine. Restrikcije hrane ovise o kulturalnim, geografskim i prehrambenim utjecajima. Budisti, slično kao i hinduisti, ne podržavaju ubijanje životinja i prakticiraju vegetarijanstvo. Neki konzumiraju i meso ako nisu sudjelovali u ubijanju životinja, a jedina zabranjena vrsta mesa je govedina.[31]

Arapska riječ *halal* znači dopušteno, a podrazumijeva hranu dopuštenu za konzumiranje prema islamskom zakonu (šerijatu). Prema tome hrana i aditivi mogu imati status *halal* (dopušteno), *haram* (zabranjeno) te *mešbuh* (sumnjivo). Primjerice, budući da islam zabranjuje uporabu alkohola, *halal* hrana koja je pripremljena s alkoholom postaje *haram*. Zanimljivo je i to što je svježe, konzervirano, smrznuto ili sušeno voće dozvoljeno, no ako je fermentirano ili stvara alkohol postaje zabranjeno. Vjernici najčešće konzumiraju beskvasni kruh levant, poste u vrijeme Ramazana (obvezno suzdržavanje od jela i pića tijekom dana). Takav oblik posta ili odricanja od hrane smatra se prilikom za zasluženo Alahovo prihvaćanje, za oprost učinjenih grijeha te razumijevanje i poistovjećivanje s patnjama siromašnih.

Iz kratkog pregleda odnosa religije i načina prehrane može se zaključiti da hrana u čovjekovu životu ne predstavlja samo instrument kojim se zadovoljavaju osnovne biološke potrebe za preživljavanjem i tjelesnom izgradnjom tijela, već postaje važan dio identiteta svakog vjernika. Na temelju toga zaključiti je da se identitet pojedinca vjernika oblikuje na vjerskim načelima kojima ih pojedina vjera obvezuje, a način prehrane postaje neophodan da bi vjernik postigao potpuni duhovni razvoj.

3.2. Gastronomski turizam kao važan dio identiteta Republike Hrvatske

Ako kultura podrazumijeva sve aspekte života koji su naučeni u društvu, tada pripremanje i konzumiranje hrane postaju njezin dio jer se način pripremanja hrane može smatrati dokazom civilizacije. Zato i postoje kulturne razlike u sastojcima koji se koriste u ishrani, načinu na koji se hrana čuva, priprema i kuha, u količini i sadržaju obroka, poželjnim i nepoželjnim ukusima, običajima u serviranja hrane, posuđu i priboru koje se upotrebljava, naslijeđenom vjerovanju o odlikama određene hrane i sl. Osim toga, hrana ima važno mjesto i

[30] Vegetarijanstvo u religijama svijeta – hinduizam, http://atma.hr/vegetarijanstvo-u-religijama-svijeta-hinduizam/ , stranica posjećena 10. svibnja 2017.god.

[31] Budistički centar Zagreb, http://budisticki-centar.hr/tekst.php?id=1, stranica posjećena 10. svibnja 2017. god.

u promociji turizma, a klimatski uvjeti, kultura i povijest nekog područja oblikuju i karakter hrane, zato se gastronomija često tretira kao podsektor kulturnog turizma, tj. kulturnog nasljeđa.

Gastronomija je neizostavni dio tradicije hrvatskih regija i važan čimbenik njihova suvremenog identiteta. Potražnja za gastronomskim delicijama diljem kontinentalnih regija Republike Hrvatske i duž jadranske obale tijekom sezonskih dana iz godine u godinu sve se više povećava. Kako bi se potaknula bolja gastronomska ponuda u turizmu, potrebno je probuditi svijest lokalnog stanovništva o jelima nacionalne gastronomske baštine. Gastronomija čini velik dio baštine Republike Hrvatske, a da bi baština ostala prepoznatljiv dio identiteta turističkog mjesta, treba ju znati prepoznati i osigurati joj pravnu zaštitu. Razni povijesni utjecaji kroz stoljeća donijeli su kulturne različitosti u Republiku Hrvatsku i ostavili su neizbrisiv trag u kulinarstvu, a povijest gastronomskog turizma seže još u pradavna vremena. Prema Drpiću (2011) ti se korijeni vežu za Egipat, Srednji, Daleki i Bliski istok, antičku Grčku te Rimsko Carstvo jer već „od 651. godine pr. Krista, nakon oslobađanja zemlje od asirskog ropstva, Egipćani su proširili trgovinu s Azijom i Europom i na taj način otvorili širom vrata Egipta, u koji je dolazilo mnoštvo stranih trgovaca Feničana, Židova, Sirijaca i Grka. Trgovina i zanatstvo naročito su se razvili u Aleksandriji za vrijeme helenizma“ (Drpić 2011, 30). Bio je to početak povezivanja europske i azijske kulture čime je, između ostalog, započela razmjena brojnih prehrambenih proizvoda. Petrić navodi da su ugostiteljski objekti od presudnoga značaja za to povijesno razdoblje (krčme, objekti u kojima su putnici i životinje mogli dobiti smještaj bez ikakve nadoplate).

Pokretač gospodarskoga razvoja u Republici Hrvatskoj upravo je turistička aktivnost, a u navedenome se slaže većina domaćih stručnjaka. No Drpić i Vukman (2014) ističu da stabilnost gospodarskog sustava određene zemlje ni u kojemu slučaju nije moguće graditi isključivo na turističkoj aktivnosti što je, nažalost, često slučaj u Republici Hrvatskoj. Unatoč tomu, geografske i kulturne raznolikosti Republike Hrvatske daju mogućnost podijeliti ju u tri zone, i to na panonsku, dinarsku te jadransku zonu.[32] Sukladno tome, evidentne su i brojne razlike u prehrani pojedine regije, a ona je pak u korelaciji s izborom namirnica na određenom području, s načinom pripreme jela, običajima određenoga područja, tradicijama određenog područja i sl. Potrebno je istaknuti da su najveće gastronomske razlike upravo na području jadranske kulinarske regije, i to ponajviše na otocima, u priobalju i zaleđu, no upravo

[32] Vidjeti više u: Drpić, Vukman, 2014, 62-67

navedene gastronomske razlike hrvatskih regija upućuju na bogatstvo hrvatske gastronomske ponude.

Kulinarsko bogatstvo koje Hrvatska posjeduje trebalo bi znati ekonomski valorizirati. Gastronomska ostavština i kulinarsko bogatstvo kojim se Hrvatska može ponositi trebali bi biti ogroman potencijal koji bi bio prepoznat širom svijeta. U posljednje je vrijeme velika pažnja usmjerena na važnost kulturne baštine, a uz određene destinacije istaknutog kulturnog potencijala pažnja se posvećuje i gastronomskom identitetu. Gastronomija nekog naroda i sredine povezana je s njihovom kulturom, a izvorni elementi imaju veliko značenje koje treba očuvati kao kulturnu baštinu. Može se zaključiti da je tradicija u gastronomiji važan čimbenik identiteta određenoga kraja, a tijekom povijesti brojni kulturni utjecaji i običaji učinili su hrvatsku gastronomiju jednom od najbogatijih kuhinja u svijetu.[33]

U posljednje su vrijeme Slavonija, posebice Baranja, svrstani među turističke kontinentalne vrhunske destinacije. Iz godine u godinu povećava se broj domaćih i inozemnih jer osim prirodnih ljepota i sličnih obilježja, goste u Slavoniju, uz dobru zabavu i vrhunska vina, privlači upravo gastronomija. Takav oblik turizma ima izuzetno visok potencijal za cijelu Slavoniju i Baranju i da bi bio stavljen u službu jačanja turističke aktivnosti kontinentalne Hrvatske, odnosno gospodarske aktivnosti tog područja, ali i cjelokupne zemlje, potrebno je odrediti ciljeve i analizirati njegove konkurentnosti. Nadalje, potrebno je definirati promocijske i distribucijske aktivnosti kontinentalne Hrvatske kao gastronomske turističke destinacije. Tradicijska gastronomska ponuda svjedoči o izuzetno visokom potencijalu koji bi značajnom implementacijom mogao biti u službi razvoja kontinentalnog turizma kontinentalne regije. Da bi ciljevi bili određeni, odnosno da bi se stvorila perspektiva razvoja gastronomskog turizma, provedena je SWOT analiza (analiza snaga, slabosti, prilika i prijetnji), koja je omogućila uočavanje ključnih slabosti, ali i prijetnji koje su svojevrsna kočnica jačeg razvoja gastronomskog turizma na tom području. Unatoč bogatoj gastronomskoj tradiciji, gastronomski turizam na području Slavonije nije u dovoljnoj mjeri prepoznat kao potencijalni razvojni pokretač turističke aktivnosti kontinentalne regije, a razlozi navedenog su mnogobrojni.

[33] Vidjeti više u: Randić i Rittig-Beljak, 2006, 79

Neki od tih razloga prikazani su u tablici 1.[34]

Tablica 1. SWOT analiza gastronomskog turizma u Osijeku i okolici

SNAGE	**SLABOSTI**
• autohtona slavonska tradicija • ekološki čisto područje • gostoljubivost • lojalnost prema gostu • bogata lokalna gastronomija • tradicijska jela	• klimatski uvjeti • slaba prepoznatljivost na tržištu • niska razina kvalitete usluge ugostiteljskih objekata • neiskorišten potencijal ugostiteljskih objekata • nedovoljna promocija • upoznatost lokalnog stanovništva s tradicionalnom gastronomijom • nedovoljna povezanost između nositelja turističke aktivnosti te nadležnih institucija koje kroje turističku strategiju
PRILIKE	**PRIJETNJE**
• potencijal poslovanja izvan turističke sezone • atraktivne izletničke lokacije • prometna povezanost • proizvodnja autohtonih domaćih proizvoda • očuvanje tradicionalnih područja • jačanje turističke ponude regije temeljene na gastronomskom bogatstvu	• nedostatak investicija za jačanje gastronomske turističke ponude • zaostajanje za konkurencijom i gubitak tržišta • nedovoljna zainteresiranost lokalnih vlasti za jačanje gastronomskog turizma • nedostatak adekvatne turističke infrastrukture • nedostatak kvalitetne obrazovne radne snage • nedovoljna povezanost s ostalim turističkim dijelovima Republike Hrvatske (Dalmacija, Istra)

[34] Tablica je izrađena prema autorovoj analizi.

Provedenom SWOT analizom (Tablica 1.) utvrđeno je da gastronomski turizam u kontinentalnoj Hrvatskoj nije u dovoljnoj mjeri implementiran u cjelokupnu turističku aktivnost gradova poput Osijeka i okolice. Analizirajući snage i slabosti te prilike i prijetnje, vidljivo je da slabosti gastronomskog turizma nadvladavaju njegove snage. Na temelju provedene SWOT analize omogućeno je i definiranje potencijalnih ciljeva razvoja gastronomskog turizma u kontinentalnoj Hrvatskoj, a riječ je o sljedećim ciljevima:

- jačanje gastronomske turističke ponude investiranjem izgradnje turističkih objekata
- isticanje važnosti jačanja suradnje s ostalim turističkim dijelovima Republike Hrvatske, ali i turističkim dijelovima zemalja regije
- povećanje kvalitete usluge ugostiteljskih objekata
- iskorištavanje punog potencijala postojećih ugostiteljskih objekata kao i izgradnja novih
- sinergijsko djelovanje nositelja turističke aktivnosti kontinentalnog područja i cjelokupne lokalne zajednice
- značajnija implementacija promocijskih aktivnosti gastronomskog turizma.

Navedeni ciljevi samo su neki od brojnih ciljeva koji mogu poboljšati gastronomski turizam bilo kojeg područja, a ujedno i pomoći u izgradnji njegova identiteta. Potrebno je istaknuti da razvoj gastronomskog turizma nije moguće ostvariti u kratko vrijeme, već je potrebno sinergijsko djelovanje svih interesnih sudionika, a njegov razvoj treba biti zasnovan na sustavnom pristupu i održivom razvoju pri čemu je potrebno kontinuirano unapređenje turističke ponude gastronomskog turizma. Navedenom SWOT analizom utvrđeno je da je promocija gastronomskog turizma kontinentalnog dijela Hrvatske jedan od velikih problema jer nedovoljna implementacija promocijskih aktivnosti u pogledu turističke aktivnosti razlog je neadekvatnog položaja analiziranog područja kao gastronomske turističke destinacije. Kesić navodi da je integrirana marketinška komunikacija proces razvoja i primjene različitih oblika persuazivne komunikacije s potrošačima i potencijalnim kupcima u određenom vremenu. S tim u vezi osnovni cilj implementacije integriranih marketinških komunikacija u poslovanju suvremenih poslovnih subjekata jest utjecanje na ponašanje ciljanog segmenta, a ciljani segment gastronomskog turizma jesu gosti/turisti sljedećih karakteristika: domaći i

inozemni gosti željni konzumacije tradicijske hrane, običaja, svih dobnih skupina, srednje do više platežne moći.[35]

Da bi promocijske i distribucijske aktivnosti služile jačanju gastronomske turističke ponude kontinentalnog dijela Hrvatske i promoviranju autohtonog identiteta tog područja, potrebno je povećati broj turističkih informativnih centara, definirati tržišne strategije razvoja gastronomskog turizma koje bi bile u funkciji jačanja turističke ponude kontinentalne regije te se u promocijskim aktivnostima služiti novim komunikacijskim medijima (mrežno oglašavanje, mobilno oglašavanje, društvene mreže i dr.).

Gastronomija je neizostavni dio tradicije hrvatskih regija i važan čimbenik u gradnji njihova suvremenog identiteta. Sastavni dio turističkih ponuda svakako su različite gastronomske priredbe, brojni festivali i razne manifestacije kojima se razvija gastronomski turizam, čuva identitet nekog područja i promovira njegov kulturološki aspekt.[36] Veliko značenje u toj raznolikosti ponuda svakako ima i ruralni turizam pa se sve češće mogu primijetiti izvrsne turističke priče povezane s ruralnim, sportskim, avanturističkim, gastronomskim ili nekim drugim oblikom turizma. Kontinentalna Hrvatska počela se profilirati kao destinacija za različite tipove gostiju, ruralni turizam i gastronomija vrlo su često povezni s komplementarnim turističkim proizvodima kao što su eko, gastro, cikloturizam ili lovni turizam.

3.3. Prehrana kao nematerijalno kulturno dobro Republike Hrvatske

Maroević, prema Websteru (1986) definira baštinu kao „nešto što su ostavili ili namijenili nečiji preci ili ostatak prošlosti, poput značajke, kulture, tradicije i sl.“ (2004, 33). Ovdje će se govoriti o baštini kao o nematerijalnom konceptu, odnosno o tome da se baština može iskazivati na materijalan i nematerijalan način, no važno je istaknuti i da se nematerijalno nalazi u materijalnom, primjerice, „zvuk u glazbi, pokret u plesu, kulinarsko umijeće ili neki drugi element, poput specifičnosti podneblja u hrani“ (Maroević 2004, 33). Povijest prehrane uvijek je i povijest međusobnih utjecaja i preuzimanja od drugih. Prehrana

[35] Vidjeti više: Kesić, 2003, 28

[36] Primjer takvih priredbi je festival tartufa u Istri, marunada na Kvarneru, manifestacije *Kaj su jeli naši stari* u Vrbovcu (restorani i seoska gospodarstava nude jela pripremljena na tradicionalan način ili se temelje na tradiciji, ali su prilagođena suvremenim kulinarskim načelima). U Slavoniji i Baranji ima sve više različitih ponuda i manifestacija: pripremanje ribljeg paprikaša, vinski festivali, ribarski dani ili festival paprike.

se protokom vremena mijenja i preoblikuje te ju je kao element nematerijalne kulture nemoguće jasno definirati i smjestiti u jasno određene granice s obzirom na to da je tu riječ o čitavom nizu utjecaja, počevši od povijesnih, društvenih i kulturnih pa sve do geografskih. Drugim riječima, „pojam nematerijalna kulturna baština obuhvaća: prakse, predstave, izraze, znanje, vještine, kao i instrumente, predmete, rukotvorine i kulturne prostore koji su povezani s tim, koje zajednice, skupine i, u nekim slučajevima pojedinci, prihvaćaju kao dio svoje kulturne baštine. Nematerijalnu kulturnu baštinu, koja se prenosi iz generacije u generaciju, zajednice i skupine stalno iznova stvaraju kao reakciju na svoje okruženje, svoje uzajamno djelovanje s prirodom i svoju povijest. Ona im pruža osjećaj identiteta i kontinuiteta te tako promiče poštovanje za kulturnu raznolikost i ljudsku kreativnost.“[37] Osim toga, za prepoznatljivost prehrane nekog područja važno je i umijeće pripremanja jela što podrazumijeva znanja i vještine koje su se kroz vrijeme održale u nekoj zajednici i na nekom prostoru. Svaka je nacionalna kuhinja bila izložena brojnim vanjskim utjecajima što nerijetko može uputiti na pitanja što je to autentično, koja se hrana ubraja u autentičnu i zašto je nešto uopće autentično.

Autentična hrana koja bi se mogla tumačiti kao takva jest ona koja najbolje uspijeva na nekom prostoru, koja je domaća i svojstvena tom prostoru te hrana za koju postoji tradicija pripremanja. Upravo zato pojedino jelo i hrana mogu biti razmatrani kao nematerijalna kulturna baština, a ono se može početi realizirati inicijativom da se određeno umijeće zadrži u zajednici koja ga prijavljuje i koje je iznimno važno za tu zajednicu jer se smatra neotuđivim dijelom samog identiteta, posebice ako se uz njega veže i određeni običaj. Hrvatska gastronomija doživjela je brojne inicijative zaštite autohtonih jela u sklopu UNESCO zaštite nematerijalne hrvatske kulturne baštine.[38] Narodna jela svakako su reprezentacija identiteta,

[37] Ministarstvo kulture Republike Hrvatske, Kulturna baština – nematerijalna kulturna baština http://www.min-kulture.hr/default.aspx?id=3639, stranica posjećena 14. svibnja 2017. god.

[38] Na listi nematerijalne kulturne baštine Republike Hrvatske nalazi se priprema blagdanske pogače *lucišćak* iz Plemenšćine, priprema blagdanskog božićnog kruha *koledo* iz Plemenšćine, priprema tradicijskog jela sinjski arambaš, priprema tradicijskog jela soparnik, priprema tradicijskog jela zagorski domaći štrukli, pripremanje tradicijskog jela brački vitalac, umijeće pripreme tradicijske slastice starogrojski paprenjak, tradicionalna proizvodnja paškog sira, priprema kolača rudarska greblica, priprema sira iz mješine s područja Dalmatinske zagore, Velebita i Like, priprema tradicijskog ličkog sira škripavca te priprema tradicijskog slavonskog kulena/kulina.
Tradicionalna proizvodnja paškog sira karakteristična je za cijeli otok Pag, od mjesta Lun na sjeveru do Povljane ja jugu otoka Paga. Zbog zadržavanja stoljetnog, starog načina proizvodnje paškog sira, paški je sir odavno zaštitni znak otoka Paga, specijalitet poznat ne samo u Hrvatskoj nego i diljem Europe i svijeta. U postupku proizvodnje paškog sira zadržane su drevne liburnske tehnologije. Značaj paškog sira očituje se i u činjenici što je paška sirana dobila za svih svojih šest proizvoda certifikat *halal*, a to znači da joj je otvoren ulazak na tržište arapskih zemalja.

kako pojedinca, tako i skupine ljudi koja živi na nekom prostoru. Može ih se smatrati važnim dijelom kulture nekog kraja kao što su to običaji, plesovi ili nošnje. Prehrana je živi izvor koji svjedoči o životu ljudi na nekom području te predstavlja njegov povijesni razvoj. Iz narodnih jela saznaje se jesu li naši predci živjeli u siromaštvu ili blagostanju, čime su se najviše prehranjivali te jesu li kroz njihove krajeve vodili neki značajni putovi kojima su prolazili stranci i donosili nove začine i druge namirnice.

Status izvornog, autohtonog jela ponekad je teško odrediti upravo zbog isprepletenosti života raznih naroda i različitih povijesnih procesa koji su utjecali na miješanje kultura. Primjerice, mediteransku prehranu može se smatrati jednim elementom identiteta jer je ona zajednička karakteristika određene zajednice, tj. naroda koji žive na području Mediterana. Upravo zato neophodno je istaknuti da je identitet ključni element koji povezuje mnoštvo ljudi u jednu cjelinu i zajednicu. Uzme li se u obzir hrvatsku kuhinju, ne može se reći da je homogena jer su njezine geografske različitosti utjecale i na različitosti u prehrambenim navikama stanovnika hrvatskih regija. No zahvaljujući interakciji s različitim narodnostima i narodima, može se reći da Hrvatska posjeduje bogatu kulinarsku baštinu koja zavređuje njegovanje i očuvanje za buduće generacije. Promotri li se to iz perspektive održivog razvoja, zaključiti je da se može uživati u tim bogatstvima i resursima, ali se ne smiju ugroziti prirodni sustavi i životna sredinu za buduće generacije. Odgovornost je na Ministarstvu kulture, čijim je naporima došlo do zaštite brojnih materijalnih i nematerijalnih hrvatskih kulturnih dobara, ali i na Hrvatskoj akademiji znanosti i umjetnosti koja desetljećima oblikuje i čuva hrvatski kulturni identitet. Potrebna su trajna ulaganja u razvoj kulture i njezino predstavljanje u svijetu, tim više što se kultura može iskoristiti i za privlačenje stranih investicija koje nedostaju Republici Hrvatskoj. Primjerice, upisom mediteranske kuhinje na popis svjetske nematerijalne kulturne baštine Hrvatska je pronašla mjesto u svjetskom vrhu kada je riječ gastronomiji, a taj model prehrane osnova je cjelokupnoga kulinarskog sustava obale, otoka i dijela zaleđa. To svakako znači potvrdu njegove vrijednosti i značaja, ne samo kao dio nacionalne već i kao dijela svjetske baštine. Takav oblik prehrane razlikuje se među pojedinim mjestima i društvenim slojevima, a može se podijeliti na ribarsku (osim u dijelu

Zagorski štrukli po su prirodi pravo pučko jednostavno jelo, a mogu se poslužiti kao predjelo, dio glavnog jela ili desert. Viška pogača prastaro je jelo još iz doba antike koje je prava gastronomska ikona otoka Visa i Hrvatske, a posebnost im daju slane ribice i soljenje na tradicionalan način kojim se otok Vis i proslavio. Umijeće soljenja ribe viški majstori širili su u drugim zemljama na Sredozemlju i moguće je da time utjecali na nastanak drugih mediteranskih pogača poput *focaccie* ili španjolskih i provansalskih pogačica.
Soparnik je još jedno jelo koje je spravljalo siromašno stanovništvo, a riječ je o pogači spravljenoj od nekoliko osnovnih sastojaka, umjesto mesa ili ribe upotrebljavala se blitva. Tanka hrskava pitica s maslinovim uljem, lukom i češnjakom pečena u kominu danas je u Poljicama specijalitet koja se pripravlja obično za zabave.

zaleđa) i težačku ili na njihovu kombinaciju, što je vrlo čest slučaj na otocima. Na hrvatskom Jadranu, njegovoj obali, otocima i dijelom zaleđa uvjetovana je ekološkim, klimatskim, povijesnim i kulturnim čimbenicima Mediterana, a kao i u ostalim zemljama Mediterana, očituje se u hrvatskoj društvenoj, duhovnoj i materijalnoj sferi svakodnevnog života te u običajima životnog i godišnjeg ciklusa te je kao takav temelj identiteta ljudi koji žive na tom prostoru i tekovina je raznih kultura i utjecaja koje se kontinuirano prenose s koljena na koljeno.

3.4. Prehrana kao važan dio identiteta Šokaca u Slavoniji

Područje Slavonije okruženo je rijekama Dunavom, Dravom, Savom te Ilovom s vrlo plodnim tlom, nizinskim šumama i razvijenom zemljoradnjom.[39] Blagostanje toga područja „očituje se i na prehrani koja je obilnija i bogatija u odnosu na druga hrvatska područja“ (Muraj, 2001). Osim prehrane kao važnom dijelu slavonskog identiteta, posebice Šokaca, zauzima i narodna nošnja, pjesma i govor.[40] O bogatstvu slavonskog područja svjedoči i glazba odnosno tradicionalna pjesma tog područja – bećarac.[41] Kada je pak riječ o slavonskom govoru, potrebno je reći da slavonski dijalekt pripada štokavskome narječju te da njime govore isključivo Hrvati.[42] Petrović i Brač (2008) ističu da „naziv *slavonski* zapravo

[39] „Ime *Slavonija* potječe od srednjovjekovnog latinskog imena *S(c)lavonia* koje, jednako kao i oblici *S(c)lavia*i *S(c)lavinia*, označava ‘zemlju nastanjenu Slavenima (*Sclavi, Sclavini, Sclavones*)’. Tim se imenom nazivala i rana hrvatska država na istočnoj obali Jadrana, osobito u papinskim i drugim zapadnim izvorima, sve do vremena križarskih ratova, čiji kroničari istočnu jadransku obalu i njezino brdovito zaleđe redovito nazivaju 'Slavonijom'.“ Hrvatski institut za povijest: Podružnica Slavonije i Baranje, http://hipsb.hr/slavonija/, stranica posjećena 14. svibnja 2017. god.

[40] Kada je riječ o narodnoj nošnji Slavonije, potrebno je istaknuti da je moguće govoriti o narodnoj nošnji svakoga pojedinog sela jer je svako slavonsko selo svojevremeno imalo vlastita razlikovna obilježja koja su se isticala na narodnim nošnjama. Nošnje su predstavljale kulturno nasljeđe baš kao i hrana.

[41] Bećarac predstavlja vokalni, odnosno vokalno-instrumentalni napjev s područja Slavonije, Baranje i Srijema. Bećarci tog područja veselog su i vedrog teksta. Taj se napjev najviše pjevao na svadbama i drugim prigodama kada se narod okupljao. Bećarac je i danas popularan napjev te predstavlja kulturno bogatstvo tog područja. UNESCO ga je nedavno uvrstio na popis svoje zaštićene nematerijalne baštine. http://croatia.hr/hr-HR/Otkrij-Hrvatsku/Kultura-i-bastina/Becarac-vokalni-odnosno-vokalno-instrumentalni-napjev-s-podrucja-Slavonije-Baranje-i-Srijema?Y2lcMzMxMyxwXDkyOA%3d%3d, stranica posjećena14. svibnja 2017.god.

[42] Bećarac predstavlja vokalni, odnosno vokalno-instrumentalni napjev popularan na području Slavonije, Baranje i Srijema i veselog su i vedrog teksta. Taj se napjev najviše pjevao na svadbama i drugim prigodama kada se narod okupljao. I danas je popularan napjev te predstavlja kulturno bogatstvo slavonskog područja. UNESCO ga je nedavno uvrstio na popis svoje zaštićene nematerijalne baštine. http://croatia.hr/hr-HR/Otkrij-Hrvatsku/Kultura-i-bastina/Becarac-vokalni-odnosno-vokalno-instrumentalni-napjev-s-podrucja-Slavonije-Baranje-i-Srijema?Y2lcMzMxMyxwXDkyOA%3d%3d, stranica posjećena 14. svibnja 2017. god.

nije posve prikladan naziv za staroštokavske govore koji su tim nazivom pokriveni jer se tim dijalektom ne govori u cijeloj Slavoniji. Stari se slavonski govor uspio održati uglavnom na sjevernom i južnom dijelu Slavonije odnosno u podravskom i posavskom dijelu dok se u središnjem i zapadnom dijelu uglavnom prevladali ijekavski govori“ (Petrović, Brač 2008,173-183). Slavonski je dijalekt danas uglavnom moguće čuti među starijom populacijom dok se mlađa populacija koristi novoštokavskim idiomima što je posljedica utjecaja medija, obrazovnog sustava, ali i velikog broja doseljenika na slavonsko područje. Da bi se spriječilo izumiranje starog slavonskog dijalekta, potrebno ga je aktivno upotrebljavati u govoru, odnosno mora biti zastupljen i u obrazovnom sustavu, ali i u medijima.

Prvi spomen imena Šokaca vezan je uz tursku vlast u Bosni, a danas ih se drži kao hrvatskom etničkom skupinom na području Slavonije. Nedvojbeno je da su se Šokci udomaćili prvo u Slavoniji, a zatim u Srijemu, Banatu, Baranji i Bačkoj. Nastanili su se na plodnoj ravnici u blizini velikih rijeka Save, Drave i Dunava, odnosno cijeli nizinski dio uz Savu naziva se Šokadija (Rem 1993). Kao geografska odrednica o Šokadiji nema pouzdanih i pisanih dokaza, a tek se takvo poimanje slavonske Posavine pojavljuje u književnim djelima na razmeđu XIX. i XX. st. kada pisci unose šokačko nazivlje u svoja djela. Zorno opisivanje semantike pojma šokačkog identiteta te njihove povijesti, kulture i književnosti može se vidjeti u knjizi autora Vladimira i Gorana Rema *Šokci u povijesti, kulturi i književnosti* koji osvjetljavaju pojam šokaštva, Šokaca, šokačke kulture i književnosti. Donose bolje razumijevanje jednog tipa regionalnog identiteta, ali i svojevrsni je moderni pogled na zavičajni prostor kojim se tumače brojne dvojbe poput etnološke komponente kulturnog identiteta Šokaca te značajnih šokačkih autora i suvremenika. Rem (2008) navodi da se Šokci danas poznaju po govoru, po pučkim, narodnim pjesmama, ruhu i tradicijskoj kulturi, a ujedno naglašava da osobna karta šokačkih Hrvata ne samo da nije još temeljito izučena i napisana nego su i povijesni izvori o tome još uvijek prepuni nepoznanica, posebice u vezi s pitanjem pojavljivanja Šokaca na povijesnoj i kulturnoj hrvatskoj sceni.

Osim svega prethodno spomenutog iznimno važna za identitet Šokaca upravo je prehrana. U ljudskom društvu počinju se razvijati običaji vezani uz hranu i blagovanje te se određene vrste hrane pripisuju određenim socijalnim, kulturnim ili narodnim skupinama. Hrana, prehrana i način njezine pripreme pretvorila se u razlikovno sredstvo među grupama ljudi. Seoska, tj. pučka kuhinja gotovo je posvuda postala jedna od vidljivih oblika gastronomske protureformacije dok se ona građanska naizgled zanemaruje, vjerojatno zbog podložnosti stranih utjecaja koji zamagljuju ionako nejasan pojam autentične kuhinje. Seoska

kuhinja, baš poput građanske, ugrađena je u tradicijsku kuhinju u kojoj se isprepleću usmena i pisana povijest kuhanja. Diljem Hrvatske obnavljaju se starinski recepti, njeguju se lokalne autentične kuhinje, traži se i nudi iskustvo jedenja uz priču o nekadašnjoj prehrani. Muraj (2001) ističe da je hrana za Slavonce, posebice Šokce, od iznimnog značenja pa se hranom obilježavaju svaki blagdan od Badnjaka, Božića, Uskrsa do poklada i sl. Nadalje, prehrana je bila važan dio i radnih oblika življenja pa su se tijekom žetve, sjetve, berbe ili svinjokolje pripremala bogatija i obilnija jela. Isti slučaj je i s važnim životnim događajima poput rođenja djeteta, babinja, krštenja, prosidbe, zaruka, kumovanja, ženidbe i smrti.[43] Muraj (2001) navodi da je slavonska kuhinja sastavljena najvećim djelom od proizvoda iz vlastitog uzgoja, a uz autohtonost uočava se i miješanje raznih kulturnih strujanja – od njemačkih, mađarskih do orijentalnih koja su se smjenjivala tijekom povijesti zemlje i naroda kako se mijenjala i politička situacija. Mnogi su doseljenici donijeli za sobom svoje prehrambene navike, a ti strani utjecaji udomaćili su se pa ih je lokalno stanovništvo prisvojilo te se prepoznaju već u nazivima nekih jela i načinu pripravljanja.[44]

Prehrana i identitet Šokaca samo je jedan od brojnih primjera koji dokazuju da etničke skupine u sebi čuvaju kulturološka obilježja koja postaju dio njihova identiteta. U takvim je slučajevima uvijek važno očuvati te osobine i uvrstiti ih u turističku ponudu toga kraja kako bi se istaknula kulturološka jedinstvenost i tradicijsko bogatstvo.

[43] Svakodnevno se na zajedničkom obiteljskom objedu za pomoćnim stolom, a blagdanima i svecima za velikom trpezom u sobi jela cicvara, tačci, čikoci, tarana, temfani krompir, ćoravi paprikaš, škembeće, a kada dijete prohoda, jela se pogača iz krušne peći s kovanicama u njoj. Od kolača su se pripremali paprenjaci, šape, štrudle, krofne, kiflice, pereci, kajmačari, poderane gaće, pogačice s čvarcima, salenjaci, masnice s orasima, makom ili koricama (rogač). K tome je važno napomenuti da su mnoga jela spremana u vanjskoj, krušnoj peći koja se nalazila na avliji (dvorište) što im je davalo poseban okus i slast. Tu su se pripremali razni kruhovi, kukuruzne prove, ljepine, štrudle, pite te za radne dane, blagdane, kirvaje pečenka, odnosno pečeno prase. Od svega spomenutog izdvaja se jelovnik pripreman za Uskrs, Božić i crkveni god kada se pripremalo obilje hrane.

[44] Tako su „šokačkim“ jelima postala tipična jela njemačko-austrijske kuhinje, primjerice šufnudle, štrudle, šustertorta, šnenokle, šprickrofne, knedle kao i pikantna jela mađarske kuhinje začinjena crvenom mljevenom paprikom koja su iznimno raširena u čitavoj kontinentalnoj Hrvatskoj, posebice Baranji (gulaš, paprikaš, fišpaprikaš). Vidljiv i utjecaj orijentalne kuhinje, primjerice sarma, ćufte, pilav, ćevapi, urmašice, baklava i mnoga druga jela od mljevenog mesa.

4. UTJECAJ PREHRANE NA SHVAĆANJE IDENTITETA

Hrana postaje kultura već pri pripremi namirnice za jelo, a potom i pri njezinoj konzumaciji. Čovjekov izbor što će pojesti odluka je uvjetovana kriterijima povezanim s ekonomskim i prehrambenim elementima, simboličkim vrijednostima hrane, odnosno pripremljenog jela (Montanari, 2011). Tako hrana postaje važan čimbenik ljudskog identiteta, a pitanje identiteta kao takvo izuzetno je važno te će u okviru ovog poglavlja biti promatrano u kontekstu kulturne tradicije prehrane Republike Hrvatske.

Prehrana je utkana u ljudsku povijest kroz njezinu prisutnost ili odsutnost pri čemu se, razvojem ljudskog društva, poimanje jela tijekom vremena mijenjalo. Danas se, više nego ikada prije, bavi hranom kao užitkom i pri tome isključuje pojam gladi kao posljedica njezina nedostatka zbog čega se nužno gubi iz vida stvarno značenje hrane. Prehrana i hrana mnogo su više od puke potrebe zadovoljavanja osnovnih ljudskih potreba, sprečavanja gladi, omogućavanja sitosti i energetskog unosa. Prehrana je povezana s identitetom i nasljeđem osobe, pojedinca određuje kulturološki, povezana je s njegovim emocijama te utječe na njegovo zdravlje. Jedenje i blagovanje sastavnica je života svakog živog bića bez koje ono ne može funkcionirati i opstati. Hranom se uspostavlja poveznica među ljudima, posebice u zajedničkom objedovanju, gdje se prenosi cijeli niz poruka koje se blagovanjem usvajaju, a „razvojem civilizacija i razmjenom ideja i dobara dolazilo je i do razvoja kulinarskih vještina te je ishrana ljudi postala raznolikija i složenija. Prehrana postaje društveni čimbenik. Kulinarska umijeća predstavljaju identitet neke grupe ljudi ili naroda te daju odraz njihova mentaliteta“ (Pardon 2013,161). U tome veliku ulogu imaju mediji pa „izbor hrane ovisi o čovjekovoj slici o sebi, a upravo ta slika najčešće je diktirana utjecajem medija i reklama. Time hrana iz 'ozbiljnoga' područja, povezana s pitanjem opstanka, prelazi u 'neozbiljno' područje zabave i prolaznoga 'trenda'“ (Pardon 2013,177).

Tradicionalni recepti najčešće sadrže namirnice, mirodije i začine vezane uz njihove regionalne, nacionalne, međunarodne ili religiozne oznake te su također izraz prihvaćanja okusa neke grupe ili skupine. Hrana, začini i mirodije proširili su se svijetom, oblikujući društva te kreirajući svoj prehrambeni identitet korištenjem upravo tih namirnica. Hranu se ne smatra isključivo potrebom, već i zadovoljstvom, razonodom, opuštanjem i zabavom. Kulinarske emisije na televiziji predstavljaju hranu kao društvenu aktivnost i užitak koji si svakodnevno može priuštiti svaka obitelj. Time prehrana postaje društveni čimbenik, a

kulinarske vještine predstavljaju identitet neke grupe ljudi ili naroda te su odraz njihove kulture, njihovih navika i načina života. U svim društvima hrana predstavlja sredstvo simboličkih vrijednosti vezanih uz dom, obitelj, sigurnost, tradiciju, nostalgiju, uživanje ili druženje. Zajedničko blagovanje i druženje uz hranu izgrađuje odnose prijateljstva i pripadanja određenoj skupini koja time potvrđuje identitet pojedinca i učvršćuje zajednički identitet. Pardon navodi da „hranom u sebe čovjek ne unosi samo sredstvo za održanje života i zdravlja, nego i osjećajne pa i duhovne vrijednosti. Hrana je komunikacija, jezik sastavljen od simbola kojim se međusobno ljudi sporazumijevaju i životno povezuju. Najpotpunija komunikativnost hrane vidljiva je prigodom zajedničkoga blagovanja koje svoj vrhunac doživljava u slavlju. Tada najviše govori i simbolička vrijednost hrane, ali ni nutritivna i sociološka dimenzija ne zaostaju“ (Pardon 2013,175). Montanari (2011) razmatra iskustvo zajedničkog jedenja, ukazujući na hranu kao jezik koji ima svoju gramatiku, leksik, morfologiju i retoriku, odnosno posjeduje sve karakteristike sredstva komunikacije.

Istraživanje prehrambenih praksi sastavni su dio etnologije svakodnevnice kao područje šireg etnološko-antropološkog interesa. Mnogi etnološki radovi s područja kulture prehrane ocrtavaju smjenu paradigmi u domaćoj etnologiji pa se ugrubo mogu prepoznati osnovne tendencije od jednostavnih prikupljanja činjenica o kulturi prehrane do kulturno-povijesnih činjenica. Aleksandra Muraj ističe da je prehrana u većini hrvatskih seoskih kućanstava u razdoblju od kraja XIX. st. do sredine XX. st. bila iznimno jednostavna i bez značajne prehrambene kulture. Prehrana na selu sastojala se od namirnica i proizvoda koje su ljudi sami proizveli, a znatne regionalne razlike u prehrani, poput onih mediteranskih, srednjoeuropskih, balkanskih i orijentalnih, utjecale su na donošenje određenih namirnica i prihvaćanje drugih jela na ovim područjima. Upravo se zato pripremanje hrane i bavljenje prehranom njeguje u mnogim krajevima Hrvatske i prikazuje se kao dio kulturne baštine, nerijetko su i sastavni dio zabave i druženja, ali i simbol identiteta nekog kraja. Nadalje, Muraj smatra da je prehrana složena kulturna pojava koja obuhvaća nekoliko aspekata – od izbora namirnica, načina pripremanja jela sve do konzumiranja hrane i kulture ponašanja uz jelo. Može se reći da je hrana jedan od najboljih načina upoznavanja nečije kulture i identiteta. Masovno tržište koje dovodi do zasićenja industrijskom prehranom zaslužno je za zanimanje ljudi za tradicionalnu prehranu zbog čega ljudi zadovoljstvo traže u putovanju, u potrazi i isprobavanju novih vrsta kulture i njezine vrijednosti.[45]

[45] Konzumiranje tradicionalne hrvatske kuhinje nerijetko se povezuje sa sintagmom „bakina kuhinja“. Gledano kulturološki i sociološki, uloga bake u prenošenju tradicije istaknuta je u mnogim radovima, a recepcija bake kao

Gastronomski identitet jedan je od važnih čimbenika koji karakteriziraju određeno područje. Zahvaljujući identitetu, pri spomenu pojedinih zemalja, pomislit će se na tradicionalno jelo karakteristično za te zemlje.[46] Hrvatska je zemlja na raskrižju kultura i civilizacija, predstavlja spoj kontinentalnog i mediteranskog, čija se raznolikost odražava u raznolikoj gastronomskoj ponudi te je nemoguće izdvojiti samo jedno jelo koje bi okarakteriziralo bogatstvo okusa cijele Hrvatske. Da bi hrvatsku kulturnu baštinu i gastronomiju, a samim time i identitet, prepoznali turisti i budući posjetitelji željni upoznavanja nove gastronomske kulture, prvo bi to trebalo prepoznati lokalno stanovništvo koje će zaštititi njezina obilježja kako bi se očuvala kao izvorna. Kako navodi Biluš, hrvatska kuhinja nastaje spajanjem raznih gastronomskih tradicija, od sredozemne do kontinentalne i srednjoeuropske, unutar kojih se mogu naći i uže tradicije, primjerice dalmatinske izuzetno nutricionistički kvalitetne, slavonske sa specijalitetima poput kulena, istarske s raznim maneštrama i sl. Iz toga proizlazi da svaki dio Hrvatske ima svoju kulinarsku tradiciju i prepoznatljiv identitet. Ta su obilježja povezana s povijesnim kontekstom određenog područja pa se kuhinja u unutrašnjosti povezuje s turskom i austrougarskom kuhinjom dok je na Jadranu vidljiv utjecaj antičke i ilirske kuhinje te talijanske i francuske kuhinje. Sinergija različitih kultura i tradicija na tlu Hrvatske ostavila je trag na lokalnoj gastronomiji što pomaže graditi identitet nekog područja. Utjecaji i tehnike pripremanja jela koji su prihvaćeni iz drugih kultura s vremenom su uklopljeni u domaću tradiciju pri čemu je nastao vrlo zanimljiv spoj. Upravo je zbog toga vidljiv utjecaj stranih kuhinja koji je prilagođen i proširen asortimanom jela koja se pripremaju u Hrvatskoj, no ne treba se zanemariti činjenica i da je hrvatska kuhinja utjecala na kuhinje susjednih zemalja. Miješanje kultura i neposredni dodiri s brojnim država rezultiralo je time da je glavno obilježje hrvatske kuhinje njezina raznolikost što otežava izdvajanje tipične kuhinje ili tipičnog jela. Različiti prirodni i gospodarski uvjeti te raznovrsni kulturni utjecaji uvjetovali su razvoj više regionalnih kuhinja (Istra i Kvarner, Dalmacija i Dalmatinska zagora, Gorski kotar i Lika, Zagorje, Međimurje i Podravina te Slavonija, Baranja i Srijem). Globalizacija na neki način ugrožava regionalni identitet i tradicionalne kulturne vrijednosti na kojima on počiva što vodi k osjećaju nesigurnosti zbog slabljenja ili nestanka izvornih vrijednosti. U procesima integracije mnoge su regije suočene sa sve većom i oštrijom konkurencijom, zahtjevnijim kupcima i sve manjom

najvećeg autoriteta privatnog kuhanja legitimira kuhinju kao zdravu, ukusnu i, prije svega, tradicionalnu. Tome u prilog govore i brojne kuharice i proizvodi koji u sebi imaju atribut *bakin*.

[46] Primjerice, pri spomenu Japana asocijacija je *sushi*, Mađarsku simbolizira doboš torta, Meksiko *tortille*, Rusiju kavijar, a Tursku baklava.

prepoznatljivošću među regijama pa se nameće pitanje kako bi regije mogle s jedne strane uspjeti zadržati vlastiti kulturni identitet i običaje, a s druge strane postati moderne, konkurentske i prepoznatljive u sve agresivnijem globalnom okruženju.

5. ZAKLJUČAK

Prikupljajući podatke, u radu se krenulo dvama smjerovima: prvi je praćenje tradicije kuhanja kao spoznaje svijeta, istražujući literaturu i sačuvane kuharice, a drugi se odnosio na zapise o jedinstvenosti prehrane nekog kraja kao važnog dijela identiteta lokalnog stanovništva. Uočilo se da se prehrani može pristupiti s nekoliko gledišta i da svako gledište može donijeti zanimljive podatke i rezultate bez obzira je li pažnja usmjerena na kulinarske sposobnosti i mogućnosti određenih etničkih zajednica, je li riječ o istraživanju tradicijskih običaja i obreda ili se pak interdisciplinarno proučavaju suvremeni kulturološki odnosi, procesi i veze. Uzme li se, uz sve to, u obzir i identitet, može se uočiti da on ne nastaje samo kroz hranu koju konzumiramo nego i kroz način kako ju pripremimo. Hrana tako postaje kultura, identitet i bogatstvo sadržano u jednoj zajednici koja se određuje politički kao etnička zajednica ili kao nacija.

Tema diplomskog rada bila je istražiti odnos prehrane kao kolektivnog rituala tijekom povijesti i individualnog čina u suvremeno doba te prehrane kao faktora unutrašnje kohezije i obilježja kulturnog identiteta neke etničke skupine. Ponajviše je bilo riječi o značaju prehrane u okviru društvenih kategorija identiteta i kulture. Struktura je rada koncipirana u pet poglavlja: u uvodnom se poglavlju iznose uvodne odrednice o temi rada (predmet istraživanja rada, svrha i ciljevi istraživanja, znanstvene metode, strukturu rada); u drugom su poglavlju detaljnije analizirani pojmovi prehrane, identiteta i kulture; u trećem poglavlju prikazan je odnos prehrane prema kulturi, religiji i identitetu nekog područja, a posebice se posvetila pažnja tome kako se prehrana nameće kao važna sastavnica turizma kojim se također postižu prepoznatljiva obilježja identiteta nekog prostora; četvrto poglavlje analizira utjecaj prehrane na shvaćanje identiteta; posljednji dio rada donosi zaključna stajališta temeljena na prethodno obrađenoj problematici.

Hrana određenog područja dio je cjelokupnog turističkog ugođaja, odnosno kulturnog identiteta područja koji je predmet turističkog posjeta. Sukladno potrebama rada, naglasak je bio stavljen na značaj prehrane kao važnom dijelu hrvatskog identiteta i kulture. Kako bi se utvrdile perspektive razvoja gastronomskog turizma u kontinentalnom dijelu Hrvatske, provedena je SWOT analiza kojoj je cilj uočiti snagu, slabosti, prilike i prijetnje gastronomskog turizma.

Priroda, kulturno nasljeđe, a posebno hrana čine resurse neke države. Kulturno nasljeđe daje određenu autentičnost nekom području, čini ga prepoznatljivim i drukčijim i na njemu se često temelji konkurentska prednost u odnosu prema drugima. Danas je kultura komercijalan „proizvod“, no nije dovoljno imati samo bogato kulturno nasljeđe jer njime treba uspješno marketinški upravljati. Brojni radovi koji proučavaju kulturu prehrane ističu da se pojavila svojevrsna smjena paradigmi u domaćoj etnologiji pa se s analitičkog gledišta ugrubo mogu prepoznati njihove osnovne tendencije od jednostavnog prikupljanja činjenica o tradicijskoj prehrani, preko kulturno-povijesnih potraga za podrijetlom pojedinih elemenata sve do suvremenih antropoloških pristupa koji kulturu prehrane doživljavaju unutar cjelovitosti društvenog konteksta. Namjera rada bila je uputiti na važnost fenomena prehrane i promatranje hrane kao svojevrsnog simbola identiteta te istaknuti da je riječ o području kojim se u kulturnim politikama današnjice i u različitim kontekstima izrazito manipulira.

Moglo bi se reći da je pojava brze hrane (eng. *fast food*) dokinula razmišljanje o hrani kao o kulturnom činu. Prehrambena tradicija povezana je s identitetom, no jačanjem globalizacije njezino značenje slabi. Želja za brzim profitom potiče izjednačivanje ukusa i uvjetuje pojavu brze prehrane i pojma „svjetske kuhinje“. Hrana i sve ono što dolazi uz nju dio je svake kulture što je doista značajan segment jer se upoznavanjem hrane može naučiti mnogo o povijesti određenog naroda ili područja. Uz globalne trendove brze prehrane i širenja industrijske hrane, kultura prehrane lokalnog stanovništva i dalje nastoji održati svoje temelje što je zaista dokaz snage koju hrana ima u određenoj kulturi. No mijena vremena često može potaknuti na pitanje gdje je nestala kultura prehrane ljudi, zašto se izgubila strast prema pripremi hrane i prema uporabi prirodne hrane, ostavlja li današnji tempo ubrzanog života tragove i na kulturu prehrane zbog čega se traži što brže rješenje problema. Potrebno je posvetiti više vremena činu prehrane i promisliti koliko je ona dio svačijeg identiteta te može li ju se održati kao dio kulture kojoj svatko, posredno ili neposredno, uistinu pripada.

LITERATURA

Knjige:

1. Bauman, Zygmunt. 2009. *Identitet - razgovori s Benedettom Vecchijem*. Zagreb: Naklada Pelago.
2. Biluš, Ivanka. 1996. *Hrvatska za stolom: mirisi i okusi Hrvatske*. Koprivnica: Alfa.
3. Borovac Pečarević, Martina. 2014. *Perspektive razvoja Europske kulturne politike: interkulturni dijalog i multikulturalnost*. Zagreb: AGM.
4. Culler, Jonathan. 2001. *Književna teorija – vrlo kratak uvod*. Zagreb: AGM.
5. Eagleton, Terry. 2002. *Ideja kulture*. Zagreb: Naklada Jesenski i Turk.
6. Eagleton, Terry. 2015. *Kultura i smrt Boga*, Zagreb: Naklada Ljevak.
7. Fidess, Nick. 2002. *Meso - prirodni simbol.* Zagreb: Naklada Jesenski i Turk.
8. Fieldhouse,Paul. 1986. *Food and Nutrition: Customs and culture*. London: Crom Helm, Health Promotion Specialist Manitoba Ministry of Health.
9. Hall, Stuart. 2006. *Kome treba identitet?* u: *Politika teorije – zbornik rasprava iz kulturalnih studija*, ur. Dean Duda. Zagreb: Disput.
10. Hall, Stuart. 1996. *Who needs identity?* u: Questions of Cultural Identiti, ur. Stuart Hall, Paul du Gay. London: SAGE Publications
11. Halpern, Katrin, Ruano-Borbalan. Žan.Klod. 2009. *Identitet(i): pojedinac, grupa, društvo.* Beograd: Clio.
12. Kaufmann, Jean-Claude. 2006. *Iznalaženje sebe-jedina teorija identiteta*. Zagreb: Antibarbarus
13. Mennel, Stephen. Murcott, Anne. Otterloo, Anneke H. van. 1998. *Prehrana i kultura – Sociologija hrane*, Zagreb: Naklada Jesenski i Turk, Hrvatsko sociološko društvo.
14. Montanari, Massimo. 2011. *Hrana kao kultura* Zagreb: Sandorf.
15. Nabhan, Gary. Paul. 2007. *Neki to vole ljuće – Hrana, geni i kulturna raznolikost*, Zagreb: Naklada Jesenski i Turk.
16. Pellaprat, Henri. Paul. 1979. *Prvi kuhar svijeta Pellaprat*. Rijeka: Otokar Keršovani.
17. Peternai Andrić, Kristina. 2012 : *Ime i identitet u književnoj teoriji*. Zagreb: Antibarbarus.
18. Petrić, Lidija. 2006. *Osnove turizma*. Split: Ekonomski fakultet u Splitu.
19. Rabotić, Branislav.2013. *Selektivni oblici turizma*, Beograd: Visoka turistička škola strukovnih studija.

20. Randić, Mirjana. Rittig-Beljak, Nives. 2006. *Svijet hrane u Hrvatskoj*. Zagreb: Etnografski muzej.
21. Rem, G.; Rem, V.: *Šokci u povijesti, kulturi i književnosti*, Filozofski fakultet u Osijeku, Osijek, 2009.
22. Rem, Vladimir.1993. *Tko su Šokci*, Vinkovci: Privlačica.
23. Rosen, Steven. 2008. *Hrana za duh – vegetarijanstvo u religijama svijeta*, Zagreb: Bhaktivedanta udruga za znanost.
24. Sekulić, Duško. 2010. *Hrvatski nacionalni identitet u globaliziranom svijetu.* Zagreb: Pravni fakultet Sveučilišta u Zagrebu.
25. Standage, T.: *Jestiva povijest čovječanstva,* Jesenski i Turk, Zagreb, 2009.
26. Stiglitz, Joseph. Eugene. 2004. *Globalizacija i dvojbe koje izaziva*. Zagreb: Algoritam.
27. Šimundić, Borislav. 1994. *Poznavanje robe:živežne namirnice sa osnovama tehnologije i prehrane*. Rijeka: Tiskara Rijeka.
28. Zelenika, Ratko.2000. *Metodologija i tehnologija izrade znanstvenog i stručnog djela*. Rijeka: Ekonomski fakultet u Rijeci.

Članci:

29. Bašić, Florijan, Paul Magnette. 2015. *Politički sustav Europske unije*. U: *Europske studije,* vol. 1, broj. 1, str. 228.
30. Drpić, Katarina. Vukman, Marko. 2014. *Gastronomija kao važan dio turističke ponude u Hrvatskoj*. U: *Praktični menadžment*, Vol. V. br. 1., str. 62-67.
31. Drpić, Katarina. 2011. *Uloga gastronomije u razvoju turizma otoka Brača*, Ekonomski fakultet u Splitu, Split.
32. Georgijevski, Petre. Žoglev, Zlatko. 2014. *Uloga kulture u formiranju osobnog i društvenog identiteta u procesu socijalizacije*. U: *Godišnjak Titius; godišnjak za intedisciplinirana istraživanja porječje Krke,* vol. 6-7, broj. 6-7, str. 518-519.
33. Ivšić, Stjepan. 1913. *Današni posavski govor*. *Rad JAZU*, str. 124.-254.
34. Lopez, Susana. 1995. *Kulturna politika Europske zajednice i njezin utjecaj na muzeje*. U: *Informatica museologica*, vol. 26, broj. 1-4, str. 38.
35. Kesić, Tanja. 2003. *Integrirana marketinška komunikacija: oglašavanje, unaprjeđenje prodaje, Internet, odnosi s javnošću, publicitet, osobna prodaja*, Opinio, Zagreb, str. 28.

36. Maroević, Ivo. 2004. *Kulturna baština između globalnog i nacionalnog (umjetnička djela kao povezujući čimbenik)*, u: Salopek, D. (ur.) *Baštinom u svijet: muzeološke teme, zaštita spomenika, arhitektura*, Petrinja: Matica Hrvatska: Ogranak, 33 – 37
37. Marušić, Zrinka., Ivandić, Neven. 2013. *Turistička aktivnost domaćeg stanovništva u 2012. godini*, Državni zavod za statistiku i Institut za turizma, Zagreb.
38. Pardon, Đurica. 2013. *Kruh naš svagdašnji Antropologija hrane i blagovanja – polazište za shvaćanje liturgijskih simbola u slavlju sakramenta euharistije*, Diacovensia: teološki prilozi, vol.21, no1 travanj 2013., str. 157-178. Preuzeto s https://hrcak.srce.hr/, stranica posjećena 1.veljaće 2018. god.
39. Peternai Andrić, Kristina. 2010. *Opreka krinki ili o Lévinasovom konceptu golog lica*, u: *Književna revija*, god. 50, br.1.
40. Petrović, Bernardica. Brač, Ivana. 2008. *Slavonski dijalekt u udžbenicima hrvatskog jezika i književnosti*. U: *Hrvatski časopis za teoriju i praksu nastave*, God. VI., br. 2. str. 173. – 183.
41. Raduš – Ribarić, Jelka. 1982. *Tradicijsko djevojačko češljanje u Panonskoj hrvatskoj*. U: *Etnološka tribina*, Vol. Poseban otisak_Panon, No. 0., 1982. str. 97-109.
42. Richards, Greg. 2011. *Creativity and tourism: the state of the art*. U: *Annals oft our research*, Vol. 38., br. 4.
43. Rudan, Elena. 2012. *Razvojne perspektive kreativnog turizma Hrvatske*. U: *Ekonomska misao i praksa*, God. XXI. br. 2., str. 713-730
44. Such, Jan., Nacionalni identitet ..., Polit. misao, Vol XXXVII, (2000.), br. 4, str. 83–88
45. Varga, Dejan. 2014. *Kriza identiteta i suvremeni film*, u: *Kultura, identitet, društvo – europski realiteti*, Osijek – Zagreb.
46. Vitez, Zorica. Muraj, Aleksandra. 2001. *Hrvatska tradicijska kultura na razmeđu svjetova i epoha*. Zagreb. Str. 189-192. Preuzeto s https://hrcak.srce.hr/33283, stranica posjećena 1. veljaće 2018.god.
47. Žaper, Ana. 2004. *Kulinarstvo – dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi*. U: *Naše more*, 51 (5-6), str. 227-238.

Internetski izvori:

48. Alonso, M., Maria H. (2014). *Održivi razvoj turizma posebnih interesa* http://www.uhpa.hr/docs/files/file/U2614010%20SUD%20SIT%20Presentation%20Jose%20Maria%20de%20Juan%20Alonso_hr.pdf, 10. ožujka 2015.
49. Budistički centar Zagreb, http://budisticki-centar.hr/tekst.php?id=1, 10.svibnja 2017.
50. Djelovanje Europske unije, http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HR/TXT/HTML/?uri=URISERV:1002_2&from=EN, 8. svibnja 2017.
51. Ciljevi europske kulture, http://www.min-kulture.hr/default.aspx?id=10890, 8. svibnja 2017.
52. Europski glavni grad kulture, https://hr.wikipedia.org/wiki/Europski_glavni_grad_kulture, 8. svibnja 2017.
53. Flora i Fauna, http://pp-kopacki-rit.hr/floarafauna.html, 15. ožujka 2015.
54. Hrvatska agencija za hranu, jela hrvatske nematerijalne kulturne baštine – paški sir http://www.hah.hr/paski_sir.php, 14. svibnja 2017., 18.siječnja 2018.
55. Hrvatski institut za povijest - podružnica Slavonije i Baranje, http://hipsb.hr/slavonija/, 14. svibnja 2017.
56. Kulturne manifestacije, http://www.osijek.hr/index.php/cro/Kultura/Kulturne-manifestacije, 13. ožujka 2015.
57. Kulturni turizam, http://www.kulturni-turizam.com/hrv/sadrzaj/osijek/1426/opsirnije/ 11. ožujka 2015.
58. Kulturna baština, http://www.min-kulture.hr/default.aspx?id=4642, 8. svibnja 2017.
59. Ministarstvo kulture Republike Hrvatske , Kulturna baština – nematerijalna kulturna baština http://www.min-kulture.hr/default.aspx?id=3639, 14. svibnja 2017
60. Prehrana i religija: *halal* turizam file:///C:/Users/Administrator/Downloads/Stanicic_Zbornike_1_2_2016.pdf, 10. svibnja 2017.
61. Program kultura http://www.min-kulture.hr/userdocsimages/kkc/Program%20Europske%20unije%20za%20kulturu.pdf, 8. svibnja 2017.
62. Program kultura, http://www.min-kulture.hr/userdocsimages/kkc/Program%20Europske%20unije%20za%20kulturu.pdf, 9. svibnja 2017.
63. Muzej u loncu, http://www.muzejuloncu.com/zasto-muzej-u-loncu, 6. svibnja 2017.

64. Muzeji i galerije, http://www.osijek.hr/index.php/cro/Kultura/Muzeji-i-galerije, 15. ožujka 2015.
65. Povijest grada Osijeka, http://essekeri.hr/povijest-osijeka, 15. ožujka 2015.
66. Povijest sporta, http://www.osijek.hr/index.php/cro/Sport/Povijest-sporta, 13. ožujka 2015.
67. Rabotić, B. (2012). *Selektivni oblici turizma*: Predavanje 10. Visoka turistička škola strukovnih studija, http://www.visokaturisticka.edu.rs/skripte/selektivni_novo/predavanje10.pdf, 10. ožujka 2015.
68. Varga, Dejan, *Oblikovanje identiteta u filmovima Pedra Almodóvara*, doktorska disertacija, www.ffos.unios.hr/download/Dejan%20Varga.pdf, 12. rujna 2017.
69. Vegetarijanstvo u religijama svijeta – Hinduizam http://atma.hr/vegetarijanstvo-u-religijama-svijeta-hinduizam/, 10. svibnja 2017.
70. Židovska vjerska zajednica Bet Israel u Hrvatskoj, http://www.bet-israel.com/, 10. svibnja 2017.
71. Živaković – Kerže, Z.: *Povijest grada Osijeka*, http://www.osijek.hr/index.php/cro/Osijek/Povijest, 11. ožujka 2015.