

Zbirka namještaja vrlo je važna za kulturnu povijest Zadra jer govori u prilog bogate prošlosti nekad moćnog glavnog grada Dalmacije čiji viši sloj je pratio aktualne trendove u opremanju domova pa tako i namještaja u funkciji konzumiranja hrane. Namještaj datira od kraja 16. do početka 20. st. što stilski omeđuje renesansu i secesiju. Veći dio zbirke je restauriran, te je do 2017. bio ambijentalno izložen na stalnoj izložbi *Uspomene iz jednog Zadra*, a danas je u Kneževoj palači na stalnoj izložbi *Šest salonskih priča*.

Jednako je važna i Zbirka keramike koja čuva gotičko-renesansne glazirane vrčeve, zdjele, zdjelice i pladnjeve nastale između 13. i poč. 17. st., importirane iz talijanskih i španjolskih centara keramike. U fundusu odjela zastupljeni su svi stilovi keramike tog vremena, što je čini posebno vrijednom, ali je i svjedokom višestoljetnog utjecaja mletačke vladavine koji je ostavio dubok trag i u kulinarskom nasljeđu prožimajući se s domaćom tradicijom.

Iz skromne Zbirke stakla novovjeka datacije izdvajaju se staklene čaše i kaleži nastali u muranskim puhaonicama, a korišteni su u svakodnevicu za stolom te ambalažno staklo (boce) koje od 19. st. industrijski proizvode i lokalne staklene za potrebe punjenja likera *Maraschino*.

Od ostalih predmeta odjela Muzej grada Zadra bliskih ovoj temi, izdvajaju se razglednice s motivima tržnice Piazza dell' Erbe tijekom 19. i poč. 20. st., i tržnice na Trgu pet bunara koja je djelovala iza Drugog svjetskog rata. Te slike nama danas govore o tržnici kao sukusu svega onoga što je, ne tako davno, oslikavalo identitetske obrise Zadra u susretu građanskog s otočkim i kotarskim koloritom.

Zanimljivost su ambalažne kutije, naljepnice za boce i reklame zadarskih tvornica likera kao svjedočanstvo nekoć populzivne likerske industrije od koje danas baštiniamo na daleko čuveni *Maraschino*. Pojedine scene druženja za stolom uz liker, kavu ili čaj u ambijentima stanova s početka 20. st., te „brze prehrane“ na izletu zanimljiv su prilog ovoj temi koje su amaterski zabilježili braća Zvonimir i Mihovil Novaković u opusu koji broji oko 700 staklenih negatva.

Iz zbirke novije povijesti izdvajamo predmete koje su koristili partizanski vojnici u Drugom svjetskom ratu - porciju za jelo s priborom i herbariziranu travu koju su jeli na Sutjesci 1943. što svjedoči o poduzimanju ekstremnih poteza u vremenima egzistencijalne ugroze čovjeka.

Poznato je da su egzistenciju različitih naroda koji su prije nas nastanjivali ove krajeve bitno određivale prirodne datosti prostora. Taj prostor je, s jedne strane omeđen Velebitom, a s druge strane jadranskom obalom i otocima nudio bogatstvo prirodnih resursa koje je čovjek koristio u svojoj prehrani. Prirodoslovni odjel čuva u svojim zbirka preko 17000 prirodnina od kojih smo za ovu izložbu odabrali one što od davnina čine dio kulinarstva sjeverne Dalmacije svrstavajući je u cijenjenu mediteransku prehranu.

Natali Čop



IMPRESSUM

IZLOŽBA

Organizatori izložbe
Dokumentacijska i Pedagoška
služba NMZ

Konceptija izložbe
Natali Čop, Lucija Sekula

Stručni suradnici
Ivana Dražić, Jasenka Lulić Štorić,
Hrvoje Perica, Nevena Štokić,
Snježana Vujčić-Karlo

Likovno oblikovanje izložbe
Natali Čop, Lucija Sekula

Tehnička realizacija
Ivica Mrkić, Milan Marinković

DEPLIJAN
Izdavač
Narodni muzej Zadar

Za izdavača
Renata Peroš

Tekst
Natali Čop, Lucija Sekula

Dizajn i priprema
Natali Čop

Tisak
dpi grafika Zadar

Naklada
100 komada

Program uz izložbu:
15. 5. 2019.
- Predstavljavanje autohtonih jela
Zadarske županije profesora
kuharstva Renata Kraljeva
21. 5. 2019.
- Edukativni kviz na temu hrane



Izložba u povodu 24. Edukativne muzejske akcije na temu
(Pre)hrana i Međunarodnog dana muzeja, 18. svibnja

U slast!

Kneževa palača – Edukativna dvorana, 15. – 22. 5. 2019.



Edukativnu muzejsku akciju (EMA) organizira Hrvatsko muzejsko društvo unutar Sekcije za muzejsku pedagogiju i kulturnu akciju Hrvatskog muzejskog društva, a uključuje brojna događanja povezana s Međunarodnim danom muzeja (18. svibnja). Narodni muzej Zadar se svake godine pridruži programu organiziranjem radionica, izložbi i drugih događaja povezanim uz temu Akcije i prilagođenih osobitostima muzeja. Izložba „U slasti!“, prati ovogodišnju temu EMA-e, „(Pre)hrana“, a ujedno nas navodi na promišljanje o dostupnosti hrane u svijetu. Pomalo je teško povjerovati da u 21. stoljeću, u kojem imamo mogućnost jednim klikom doći do predmeta koje želimo i saznati informacije koje nas zanimaju, još uvijek postoji problem nedostatka hrane za sve ljude. Činjenice o broju gladnih osoba diljem svijeta, ako malo više uđemo u dubinu tog problema, govore nam o izrazitom problemu koji nije daleko od društvene okoline u kojoj djelujemo. Prikazi svakodnevnice u medijima, ali i u ranijutarnjoj ili kasnonočnoj šetnji, u kojima vidimo borbu osoba za preživljavanje govore nam kako gladne osobe žive i u našoj društvenoj sredini. Postavlja se pitanje kako je to moguće? Je li uistinu to neriješiv problem? Na koji način mi možemo pomoći u njegovom rješavanju i možemo li uopće pomoći? Naravno da možemo. Dapače, bilo bi poželjno od nas da to i učinimo. Prvi korak bi mogao biti skretanje pažnje na osobe u našoj blizini, zatim podjela obroka s prijateljem u školi, vrtiću, na dječjem igralištu, u susjedstvu, spremanje hrane koja nam ostane nakon obroka, kupnja hrane koja je dovoljna za obrok bez bacanja i drugo. Postoje razni načini i svaka osoba bi mogla pronaći svoj način kojim će pridonijeti smanjenju gladi u svijetu. S druge strane dolazimo do činjenice o broju pretilih osoba koji raste tijekom godina. Suprotnosti koje prikazuju dvije krajnje granice na temu hrane pretjerano konzumiranje i nedostupnost. Samim time vidimo da hrana nije samo obrok, nalazimo ju u svim područjima ljudskog djelovanja i kao takvu smatramo ju neizostavnim dijelom svakodnevnice. Upravo zbog toga o hrani se često ni ne razmišlja.

Izložbom u organizaciji Dokumentacijske i Pedagoške službe NMZ-a želimo potaknuti razmišljanje svih posjetitelja o hrani kao izvoru života, ali i o prehrani kao izvoru u umjetnosti. Razmišljanjem o hrani kao izvoru, bilo u umjetnosti ili svakodnevnom životu, dotičemo se brojnih rasprava, kao što su: što je danas zdrava hrana, kolika je vrijednost tradicijske hrane prema modernim oblicima hrane, zašto je hrana prisutna u svim oblicima ljudskog djelovanja, ako je uistinu toliko neophodna zašto nije dostupna svima u neograničenim količinama, zašto je baš hrana izvor brojnih umjetničkih djela? Možemo nabrajati i dalje, međutim ostavljamo i posjetiteljima slobodu u promišljanju i nadamo se da će Vas ova izložba na to i potaknuti.

Lucija Sekula

IZLOŽBA „U SLASTI!“

Ova izložba prilog je Narodnog muzeja Zadar ovogodišnjoj 24. Edukativnoj muzejskoj akciji na temu (Pre)hrana i Međunarodnom danu muzeja, 18. svibnja. Ovakve izložbe dobra su prilika da odabirom predmeta iz fundusa četiriju muzejskih odjela na interdisciplinarni način prikažemo raznolikost i slojevitost jedne teme u kulturno – povijesnom, tradicijskom, umjetničkom i prirodnoznanstvenom kontekstu. Prehrana je, upravo zbog spoja prirodnih, društvenih, kulturoloških i tradicijskih datosti jednog kraja, čimbenik njegovog identiteta. Što jedemo te kako i od kuda nabavljamo hranu, na koji je način čuvamo, spravljamo, konzumiramo, te koja pomagala pri tome koristimo, u kojim prilikama i na koji način pristupamo prehrani, doprinos je materijalnoj i nematerijalnoj baštini jedne regije. I u tom smislu, Narodni muzej čuva vrijedno nasljeđe sjeverne Dalmacije koje ovom izložbom komuniciramo na informativan i edukativan način.

Sagledavajući s aspekta Etnološkog odjela, tema prehrane je integrirana u brojne predmete u Zbirci lončarskih proizvoda ručnog kola i Zbirci predmeta kućnog inventara. Prva zbirka čuva lončarske proizvode iz dva lončarska centra ovog dijela Hrvatske - iz Velog lža i Ervenika u Bukovici, zatim keramiku iz Kaluđerovca u Lici te importiranu keramiku iz Italije koja je bila u tradicijskoj upotrebi na zadarskom kopnu i otocima. Druga zbirka sadrži predmete pokušaja kopnenog i otočnog područja, demontirano ognjište (komin s napom), uobičajene predmete na i oko kućnog ognjišta, posuđe od drva, metala i stakla za pripremu hrane. Dio predmeta iz tih zbirki na ambijentalan način je izložen u *kužini* i *konobi* stalnog postava *Etnološke osobitosti sjeverne Dalmacije* u Gradskoj straži dočaravajući svakodnevnicu života na

selu, a time i običaja vezanih uz čuvanje, preradu, pripremu i konzumaciju hrane.

Posebna je pažnja usmjerena na očuvanje i prenošenje znanja o iškom lončarstvu promociju kojeg već niz godina odjel provodi kroz pedagoške radionice i demonstracije te cjelovitim projektom trajnog očuvanja i zaštite tradicijskog lončarstva Velog lža u suradnji s Arheološkim muzejem Zadar i Školom za primijenjenu umjetnost i dizajn koja je izradu iškog lončarstva uvrstila u nastavni program. U okviru manifestacije Etno dani, odjel organizira degustacije tradicijskih jela ovog kraja u suradnji s Hoteljersko-turističkom školom djelujući promotivno i edukativno.

Prehrana kao nezaobilazna podtema bila je dijelom izložbi i popratnih izdanja Etnološkog i Prirodoslovnog odjela kada se obrađivalo ribarstvo otoka Ugljana i Pašmana i kultura masline u sjevernoj Dalmaciji. Ova se tema, kao dio veće cjeline spominje i u etnološkim filmovima i izdanjima odjela koja obrađuju različite etnološke aspekte i društvene odnose u tradicijskoj kulturi sjeverne Dalmacije - od muško-ženskih odnosa, tradicijskog graditeljstva, života otočanke, običaja uz kršćanske blagdane, poklade, vjenčanja do tradicijskog gospodarstva.

Kada je riječ o predmetima iz fundusa Galerije umjetnina, možemo izdvojiti obilje fotografskih i slikarskih djela koja nam otkrivaju, ne samo stilski i umjetnički doseg autora ili dokumentarnost prikazanog, već simboliku i interpretacijsku slojevitost slike. Tako fotografski opus Ante Brkana i ovoj temi daje brojne slikovne priloge iz druge polovice 20. st. iz urbanih i ruralnih dijelova sjeverne Dalmacije dokumentirajući širok raspon motiva koji obuhvaća i prehranu. Ostaju nam tako sačuvane, u reportažnim ciklusima ili pojedinačno, vizualne memorije na prehrambenu industriju, privredu i poljoprivredu (prerada ribe, pekara, ribarstvo, solana, maslinarstvo, uljarstvo, tržnica i ribarnica).

Fotografije Jose Špralje prikazane na izložbi i u izdanju *Etno Josu* u suorganizaciji Etnološkog odjela i Galerije umjetnina nose izuzetan zavičajni pečat i vrijedan su prilog ovoj temi. Ciklusi su to nastali od 50-ih do 80-ih godina 20. st koji, kao „dokumenti jednog svijeta u nestajanju, preobrazbi i ponovnom formiranju“ (TRAVIRKA,1990.) tematiziraju etnografske motive otočkog života. Izdvajaju se tako ciklusi mrtvih priroda sa svježim i sušenim ribama, a kao *lightmotiv* ove teme ističe se prizor nanizanih hobotnica koje se suše, tvoreći poput kolajni ures ambijentalnoj *bodulske* scenografiji. U galerijskom fundusu se čuvaju još Špraljin djela kojima je dokumentirao svijet ribara (koće i tunolov) i težaka (konoba, dvor) te svijet Kotaraca s tipičnom kuhinjom s otvorenim ognjištem i skromnim inventarom. Istovrsne, ali s dokumentarnim pristupom stručnjaka za zaštitu tradicijske kulturne baštine, nastale su i fotografije Miljenka Domijana za terenskog rada u Bukovici 1970-ih, a izložene 2004. i danas u galerijskom fundusu.

Iz fotografske zbirke Galerije izdvaja se nekoliko fotografija Vladka Lozića i Željka Maričića koji pristupaju motivu s notom socijalne težine. Time se dotičemo tamne strane ove teme – gladi i siromaštva prisutnih u svim epohama. Ove nam fotografije danas figuriraju kao upozorenje i „alarm za uzbunu“ za crni scenario koji se predviđa u globalnim razmjerima ne osvjestimo li ograničenost prirodnih resursa, utjecaj klimatskih promjena i važnost održivog razvoja.

U likovnoj umjetnosti motiv koji hrani daje istaknuto mjesto jest mrtva priroda. Brojni su primjeri slika i grafika hrvatske moderne u galerijskom fundusu koji rabe voće, povrće, ribe, školjke i meso kao dominantan motiv. Korišten samostalno ili u kombinaciji s kuhinjskim priborom, takav motiv umjetniku služi kao idealan predložak za kompozicijska, tonska i koloristička rješenja u likovnim medijima. U svako od tih djela umjetnik je utisnuo osobnu poetiku s primjesom stilskih odjeka vremena u kojem je djelo nastalo. Stilske osobine i autorski pečat vidljivi su i na nekoliko žanr-scena u fundusu Galerije koje prikazuju obitelji za stolom i ljude pri poslu na polju, u ribolovu ili uljari. Gledajući ih, postajemo voajeri intimnih ambijenata u znatizelji za otkrivanjem života i običaja prošlih vremena.

Iz fundusa odjela Muzej grada Zadra, predmeti kojih vezujemo uz prehranu čuvaju se prije svega u Zbirci namještaja, Zbirci keramike i Zbirci stakla dok segmente ove teme nalazimo i u Zbirci razno, Zbirci razglednica, Zbirkama novije povijesti te nekadašnjoj Zbirci staklenih negativata recentno pridruženoj Galerijskom fundusu pod nazivom Zbirka Novaković. Ti nam predmeti, svaki u svom mediju pružaju uvid u društveno-ekonomski status građanskog i plemičkog sloja Zadranca, a time i spoznanje o uzusima u području prehrane i kulinarstva.

KATALOG IZLOŽAKA

1. Bodljikavi volak, *Bolinus brandaris*, PO-3030
2. Kamenica, *Ostrea edulis*, PO-753
3. Dagnja, *Mytilus galloprovincialis*, PO-757
4. Kunjka, *Arca noae*, PO-744
5. Jakopska kapica, *Pecten jacobaeus*, PO-1224
6. Iverak, *Platichthyes flesus*, PO-1418
7. Kovač, *Zeus faber*, PO-1321
8. Raža, *Raja clavata*, PO-1415
9. Jegulja, *Anguila anguila*, PO-1438
10. Morska mačka mrkulja, *Scyliorhinus stellaris*, PO-1037
11. Velika zelena žaba, *Phelophylax ridibundus*, PO -136
12. Glavata patka, *Aythya ferina*, PO-1672
13. Razglednice (šest komada) s motivima tržnice, MGZ
14. Starica iz Kali, Ante Brkan, fotografija, GU
15. Motiv iz konobe, 1967., Ante Brkan, fotografija, GU
16. Prodaja peradi na tržnici, Ante Brkan, fotografija, GU
17. Zadarska ribarnica, Ante Brkan, fotografija, GU
18. Mesnica u današnjoj ulici Špire Brusine, 1964., Ante Brkan, fotografija, GU-2890
19. Prodaja lubenica na tržnici, 1967., fotografija, Ante Brkan, GU
20. Prodaja kupusa na tržnici, 1966., fotografija, Ante Brkan, GU
21. Prodaja ulja na tržnici, 1964., fotografija, Ante Brkan, GU
22. Uljara u Kalima, 1970-ih, fotografija, Ante Brkan
23. Uljara u Kalima, 1970-ih, fotografija, Ante Brkan
24. Krakovi hobotnice, 1980., Joso Špralja, fotografija, GU-536
25. Na plivarici, Joso Špralja, 1980., fotografija, GU-550
26. Srdele na gradelama, Joso Špralja, 1980., fotografija, GU-551
27. Mačke vrebaju ulov, Joso Špralja, 1980., fotografija, GU-552
28. Dijete I, Željko Maričić, 1978., fotografija, GU-554
29. Trenuci svjetla, Vladko Lozić, 1962., fotografija, GU-568
30. Daj i meni malo, Vladko Lozić, 1959., fotografija, GU-569
31. Doručak, Albert Kinert, 1952., ulje na platnu, GU-45
32. Mrtva priroda, Vesna Sokolić, 1952., ulje na platnu, GU-46
33. Mrtva priroda, Vančo Gjeorgijev, ulje na platnu, GU-65
34. Mrtva priroda, Zdenko Venturini, 1957., ulje na platnu, GU-83
35. Kamenice, Ivo Grbić, 1958., ulje na platnu, GU-95
36. Milo Milunović, Raža, 1963., tempera na papiru, GU-119
37. Plava vaza, Edo Kovačević, 1959., litografija, GU-219
38. Voće, Ivo Lovrenčić, 1958., serigrafija, GU-218
39. Mlinica maslina, Antun Masle, 1947., ulje na kartonu, GU-1348
40. Fotoalbum o tvornici likera Josip Pivac iz Zadra, 1979., MGZ-2114
41. Kuhinjski zidnjak, 20. st., tekstil, EO
42. Okrugli stol u bidermajer stilu, Austrija, početak 19. st., furnir, MGZ-327
43. Stolna svjetiljka od mjedi, Italija, 19. st.
44. Sprava za izradu domaće tjestenine, mesing, 20. st., MGZ-1206,
45. Poklopac kutije bombona tvornice Drioli, karton, MGZ-2113
46. Porculanski valjak za tijesto, Nizozemska, 19. st., MGZ-318
47. Boca za liker Maraschino, MGZ
48. Knjiga recepata, između dva svjetska rata, MGZ
49. Trava koju su jeli partizani na Sutjesci 1943
50. Zemljani kotlić – lopiž, iška keramika, oko 1914., EO-1323
51. Glazirani vrč, Italija, oko 1900., EO-1382
52. Ovalni keramički tanjur, Italija, prva pol. 20. st., EO
53. Glinena zdjela - teća, iška keramika, 1914., EO-37
54. Kalup za sir - lub, iška keramika, prva pol. 20. st., EO
55. Drvena žlica, dinarsko područje, prva pol. 20. st., EO
56. Kuhinjsko pomagalo - pjenjača, 20. st., EO
57. Drveni murtar i tučak, 19. st., EO-1424
58. Kuhinjsko pomagalo za gnječenje krumpira, 20. st., EO
59. Kuhinjsko pomagalo - pasirka krumpira za njoke, 20. st., EO
60. Artičok – tradicionalni uskršnji kolač iz Biograda, rekonstrukcija u gipsu, EO
61. Kolač - suho pecivo koje se koristilo za umakanje u mlijeko i vino, rekonstrukcija u gipsu, EO
62. Drveni tanjur, dinarsko područje, prva pol. 20. st., EO
63. Drveni tanjur, dinarsko područje, prva pol. 20. st., EO
64. Zemljani čup s poklopcem, Kaluđerovac (Lika), 1918., EO-1610
65. Boca za Champagnino, tvornica Luxardo Zadar, MGZ
66. Pletena boca tvornice Maraska Zadar, MGZ
67. Keramička boca za Marschino, tvornica Maraska, 20. st., MGZ
68. Keramički tanjur s biljnim ornamentom, Italija, 16. st., MGZ-251
69. Gravirana zdjela, sjeverna Italija, 14. st., MGZ-2203
70. Nosač s bočicama za ulje i ocat, 19. st., MGZ
71. Porculanska zdjelica, 19. st., MGZ
72. Keramički čajnik, Engleska, 19. st., MGZ-223