

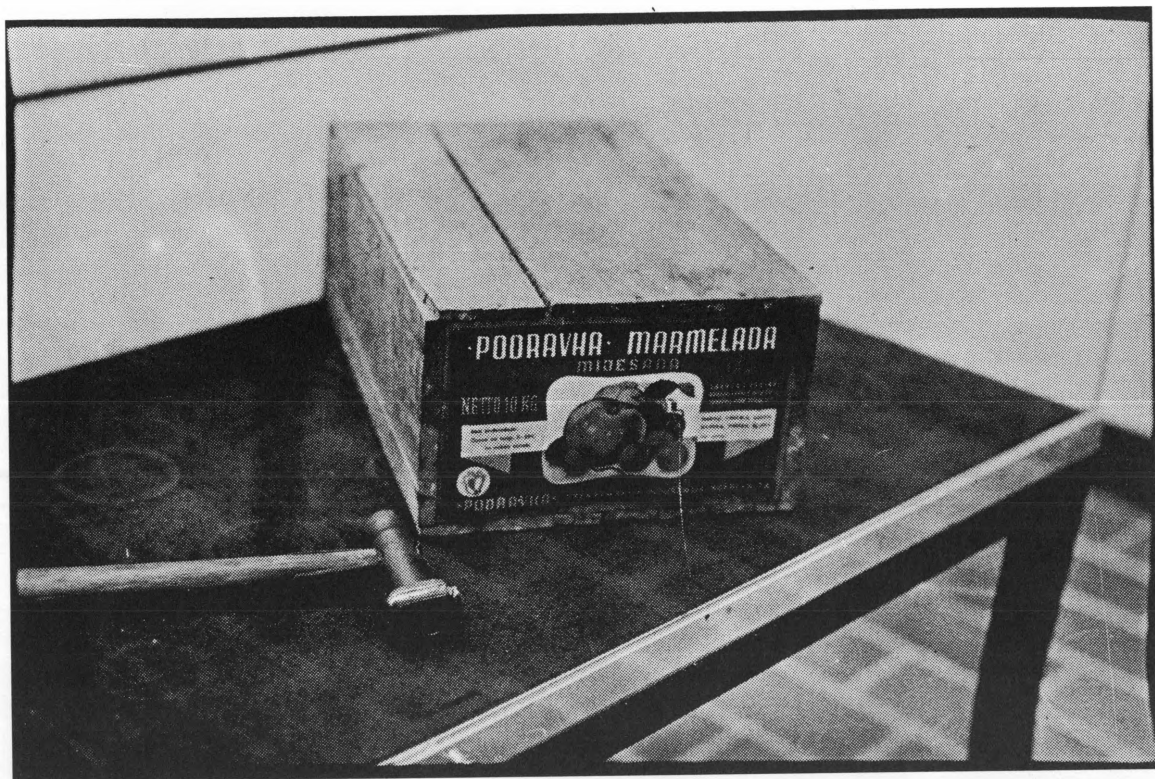
O radu i razvoju Muzejske zbirke prehrane

Muzej prehrane »Podravka«, ili, kako je trenutno nazvan, Zbirka o razvoju prehrane »Podravka«, započeo je svojim radom u jesen 1982. godine. Pripreme i dogovori koji su prethodili njegovom otvorenju trajali su više od deset godina i u tom razdoblju zacrtana je osnovna koncepcija i sakupljen veći dio građe za prvu, početnu fazu Muzeja. Polazeći od osnovne koncepcije u kojoj je predviđeno da se u Muzeju obrađuje razvoj tehnologije hrane od najprimitivnije alatke do elektronskog stroja, tako da se prikaže proizvodnja, prerada, promet i konzumacija hrane, od sakupljene građe, pripremljena je 1982. godine prva, početna postava Muzeja

prehrane. U toj prvoj fazi obrađen je samo jedan dio planirane tematike, a Muzej se sastoji od dva odjela – etnografskog i »Podravkinog«, tako da su prikazana dva razdoblja, dva različita načina dobivanja hrane. U etnografskom odjelu je predmetima i fotografijama prezentiran presjek gospodarstva i dobivanja namirnica na selu, dok je u »Podravkinom« odjelu prikazana najznačajnija etapa u razvoju prehrambene industrije »Podravka« – počeci proizvodnje juha, prikazani pomoću strojeva i fotografija, te razvoj proizvodnje prikazan strom i novom ambalažom, fotografijama i popratnim tekstom.



»Podravkin« odjel



Sandučić za nekad čuvenu »Podravkinu« marmeladu

U ovom kratkom razdoblju postojanja Muzeja, rad je uglavnom bio podređen pripremi postava, te sređivanju i deponiranju zatečene građe. Započeto je i stvaranje Zbirke gotovih proizvoda, te ispitivanje njihove konzervacije za muzejske potrebe. Izrađena je i kratkoročna koncepcija Muzeja, koja se uglavnom zasniva na doradi postojećih odjela, te na sakupljanju dokumentacije vezane uz prehranu.

U samom radu pojavilo se mnoštvo problema koji su vezani za nastajanje specijaliziranog muzeja, prvog takve vrste kod nas.

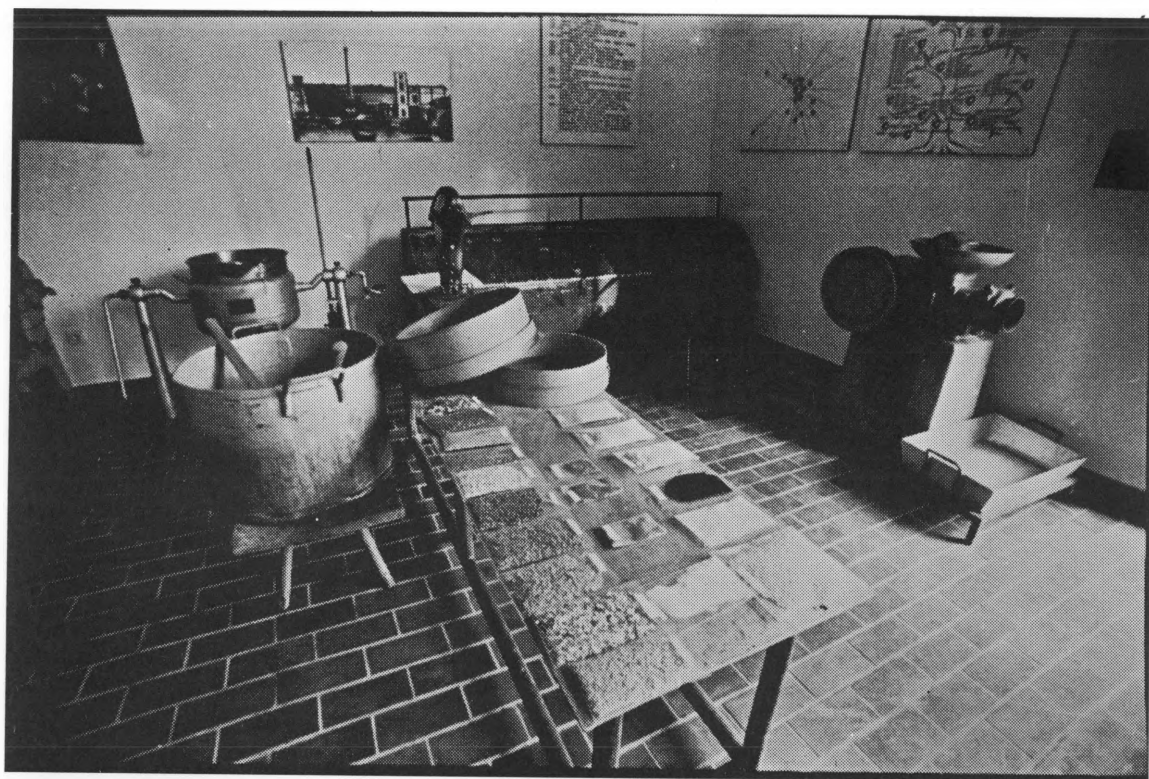
Muzej prehrane trebao bi, prema svojoj koncepciji, obuhvatiti sva razdoblja ljudske povijesti, te sve bitne značajke dobivanja i prerade hrane na području Jugoslavije. Tu se javlja ne samo problem područja rada sa bitnim razlikama u građi, već i problem prezentacije građe i razrade tematskih grupa. Pojavilo se pitanje da li nastaviti s obradom na klasičan način, s podjelom na arheološki, etnografski, industrijski i druge odjele, ili pristupiti tematici na drugi način i obrađivati svaku pojedinu grupu namirnica zasebno, razvoj njihovog dobivanja i prerade u vremenskom slijedu, linijski. Do sada nemamo primjera takvog pristupa kompleksnoj građi u našim muzejima, osim na nekim povremenim izložba-

ma koje su bile vezane uz određenu građu, a ni u priprema za Muzej prehrane nije bio razrađen takav način rada. Trenutno ni sakupljena građa ne omogućava takav pristup, ali ovaj način sigurno bi bio mnogo prihvatljiviji i za posjetioce i za sam rad, pošto bi bilo moguće mnogo zornije prikazati razvoj i napredak ljudske prehrane.

U podjeli na razne odjele, ponovila bi se slika raznih kompleksnih muzeja u kojima je prezentirano od svega ponešto, a rijetko kada se dobiva prava predodžba o području koje se obrađuje, samo kulisa za idiličan nestvaran prikaz života.

Linijskim pristupom moglo bi se bolje obraditi određenu temu, a istodobno, bez pretrpavanja građom, prezentirati raznolikost predmeta i njihove namjene u raznim razdobljima, te razni načini ishrane. Naravno, za takvu prezentaciju nužno je izraditi detaljnu dugoročnu koncepciju i pristupiti razradi pojedinih tema. Uz to je vezana i cjelokupna buduća muzejska djelatnost, od sakupljanja i inventarizacije do znanstvene obrade.

Uz prezentaciju građe, drugi isto tako važan zadatak je sakupljanje dokumentacije o prehrani. Planiramo da se u Muzeju stvori arhiv dokumenata vezanih uz sve što na neki način zadire u područje prehrane. Vođenje



»Podravkin« odjel

takvog arhiva bilo bi dragocjeno i za muzejski rad i za kompletiranje podataka o prehrani kod nas, što bi sigurno bila značajna pomoć i za razne druge ustanove i stručnjake koji se bave prehranom.

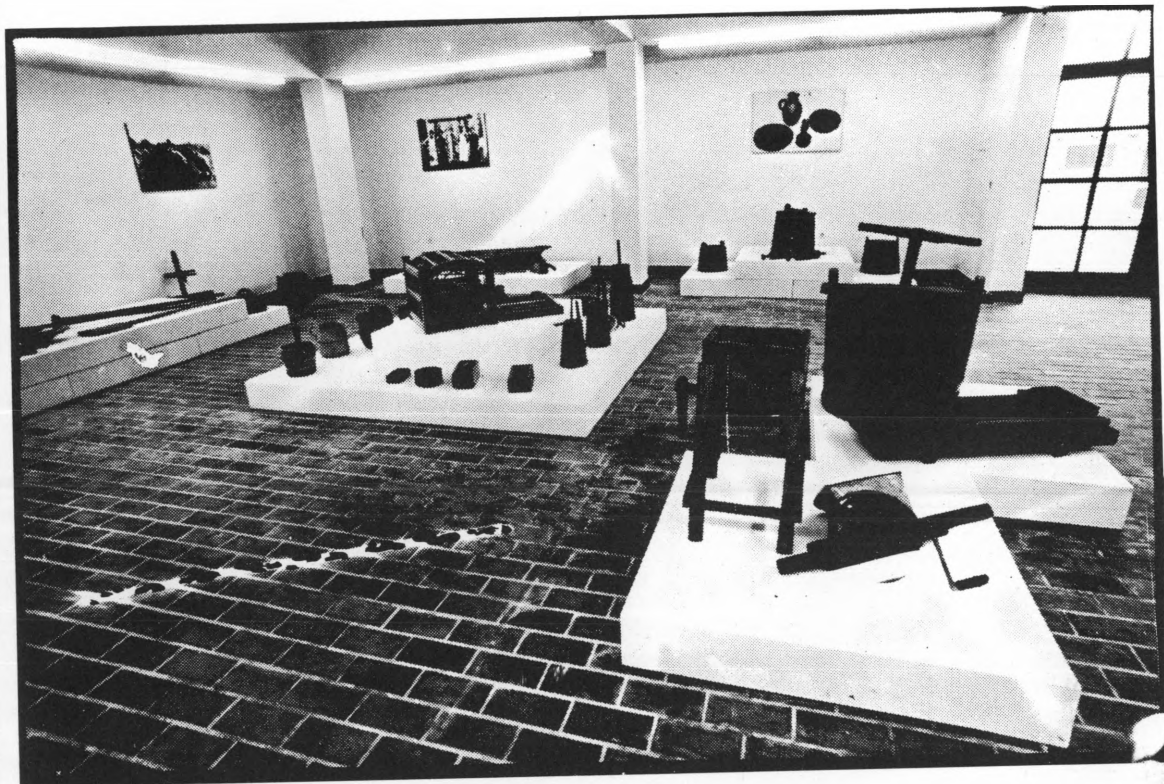
Zbog toga sada u Muzeju pristupamo razradi nacrtu plana rada, koji bi obuhvatio sakupljanje podataka o svim vidovima dobivanja i prerade hrane u Hrvatskoj u vremenskom slijedu od prehistorije do danas. Iako je taj nacrt u samom začetku, navest ćemo ga u osnovnim crtama.

Obradivat će se zasebno svaka osnovna sirovina za dobivanje hrane, npr. svaka žitarica od načina dobivanja do namirnica koje se od nje dobivaju.

Predviđeno je nekoliko podjela prema kojima će se odvijati rad. Vremenska podjela na pojedina razdoblja (paleolit, mezolit, neolit, eneolit, bronzano doba, starije željezno doba, mlade željezno doba, antika, seoba naroda, rani srednji vijek, razvijeni srednji vijek, kasni srednji vijek, 18. stoljeće, 19. st. i 20. stoljeće). Druga osnovna podjela će biti na geografske cjeline u Hrvatskoj: Istočna, Središnja, Dinarska i Južna Hrvatska. U okviru tih

podjela razradit će se pojedine vrste namirnica, tako da se razrade svi načini dobivanja hrane (sabiranje, lov, ribolov, obrada zemlje, uzgoj domaćih životinja, pčelarstvo, voćarstvo i vinogradarstvo), od načina rada, alata i pomagala, podjele rada, pa i običaja koji se tu javljaju. Namirnice će se dijeliti na osnovne poljoprivredne grupe: žitarice, meso, povrće, voće, mlijeko itd., koje će se opet dalje razrađivati prema načinu dobivanja i pripreme. Na taj način moći će se u vremenskom slijedu prikazati razvoj i značajke prehrane. U radu morat će se zasebno obraditi i neke teme koje proizlaze iz osnovnih podjela. Zasebno će se tretirati razlike prehrane sela i grada, ishrana u neuobičajenim okolnostima npr. rat, vremenske nepogode i sl., karakteristike pojedinih kuhinja koje proizlaze iz geografskih razlika, običaji vezani uz prehranu itd.

Podatke o tako složenoj i golemoj građi planiramo prikupiti pomoću upitnika, koji će biti izrađeni za tu svrhu i razaslani u sve muzejske i srodne ustanove na području Hrvatske, pomoću literature i pomoću drugih priloga sa svih područja.



Dio etnografskog odjela

Razrada tako dobivenih podataka unosit će se na tabele koje će biti raspoređene prema osnovnim i pomoćnim podjelama. Naravno, pogodnija bi bila kompjuterska obrada podataka, ali na nju ne možemo trenutno računati. I pomoću tabela dobit će se pregledna slika cijelog područja i pomoću nje izvest će se sinteza o prehrani za cijelu Hrvatsku. Namjena ovog rada bit će višestruka. Na temelju nje moći će se izraditi dugoročna koncepcija Muzja prehrane, dobiva se arhiv podataka o prehrani u Hrvatskoj za razne namjene, kao baza za rad na mnogim područjima istraživanja ne samo prehrane, nego cijelog načina života, a na temelju ove razrade može se pristupiti obradi podataka za cijelu Jugoslaviju, a može poslužiti kao model pristupa drugoj građi. Publiciran, takav rad može poslužiti ne samo za znanstveni već i za pedagoški rad.

Za sada je takav nacrt tek u začetku i zapravo je preurano govoriti o njegovim mogućnostima. Prvenstveno je nužno utvrditi status i položaj novog Muzeja prehrane i riješiti problematiku koja se javlja uz njegov nastanak i postojanje.

Nema nikakvih dilema za razlog njegovog postojanja i razvoja, zbog toga što je hrana najznačajniji vid ljudskog postojanja i kulture i ne možemo je zaobići ni u jednoj fazi ljudskog razvoja i rada. Doslovce, sve grane zanimanja i rada vezane su posredno ili neposredno uz prehranu. Zbog toga Muzej prehrane ima veliko opravdanje za svoje postojanje i razvoj. Ipak, problem razvoja postoji. Cjelokupan rad na sakupljanju podataka, građe i njihovoj obradi ne može se svesti na dvoje radnika Muzeja. Potreban je timski rad, suradnja mnogih ustanova i mnogih stručnjaka.

Bez obzira na to što Muzej sada ima solidnu postavu, dopadljivu za posjetioce i hvaljenu od stručnjaka, ne smije se na tome stati i zadovoljiti se postignutim. Upravo sada treba zacrtati budući rad i početi s njegovim ostvarivanjem. Osnovni nacrt postoji, a ne iziskuje velika sredstva, već samo mnogo rada i volje. U pitanju je ozbiljan pristup i suradnja svih zainteresiranih. Trenutno, iz raznih objektivnih i subjektivnih razloga Muzej nije do kraja potvrđen u svojoj organizaciji, na žalost, pokazalo se da je među muzejskim radnicima drugih

ustanova interes za suradnju vrlo malen, vjerojatno iz bojazni od suradnje u stvaranju novog muzeja za koji ne postoji određen kalup u koji bi ga uklopili. Radi se o već dobro poznatoj inerciji muzejskih radnika i ustanova koji zaziru od svakog novog napora van matične kuće, pa i u njoj. Mišljenja smo da se dobri rezultati mogu postići samo u širokoj suradnji, a stvaranje jedne posve nove specijalizirane muzejske ustanove, koja bi jednog dana trebala obrađivati građu s područja cijele Jugoslavije, ne može se i ne smije prepustiti inicijativi nekolicine.

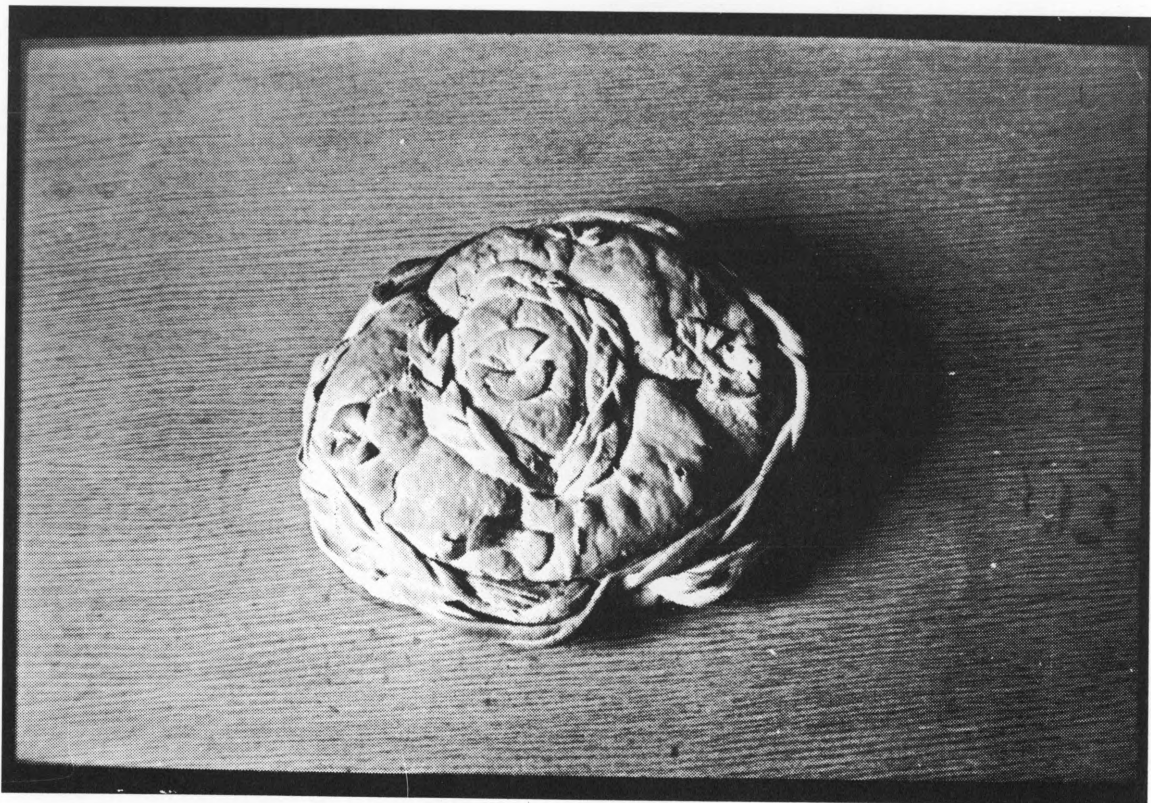
Bez obzira na sve probleme s kojima se suočava, Muzej radi i potvrđuje svoju namjenu.

U toku prvih deset mjeseci rada, Muzej je posjetilo oko dvije tisuće posjetilaca, većinom gostiju »Podravke«, među kojima je najveći broj bio srednjoškolaca, te raznih stručnih i poslovnih partnera.

To nije velik broj, ali s obzirom na to što Muzej nije za sada dovoljno reklamiran, možemo biti zadovoljni posjetom. Zadovoljstvo je to veće, što se pokazalo, da je takva vrsta muzeja vrlo zanimljiva za posjetioce i da za

njih takav pristup građi predstavlja i izvjesno osvježenje u odnosu na standardne muzeje.

U toku ove godine nastavlja se sa započetim radovima tj. dopunom postojećih odjela, novom inventarizacijom, istražuju se novi načini konzervacije, prvenstveno namirnica, sakupljaju se podaci o prehrani. Nakon što će biti izrađene upitnice i potvrđen nacrt rada o obradi podataka o prehrani u Hrvatskoj, krenut ćemo s akcijom na tom planu. Vjerujemo, da će u toku ove godine biti prevladane sve »dječje bolesti«, da će biti riješen problem statusa Muzeja u jednoj složenoj proizvodnoj organizaciji, pa i njegov položaj u sklopu drugih srodnih ustanova, i da će se ostvariti zamišljena suradnja na svim poljima rada. Mogućnosti su velike, građa neiscrpna, interes postoji, dakle postoje svi preduvjeti za uspješno ostvarenje ambicioznog plana koji su već odavno zamislili »Podravkini« radnici, da ovo postane prvi specijalizirani Muzej prehrane u Jugoslaviji koji će obrađivati složenu tematiku prehrane u svim razdobljima ljudske povijesti na našem tlu.



Domaći kruh za svečane prilike



Detalj iz dvorišnog dijela muzeja