

Morena Želle

Javna ustanova „Park prirode
Žumberak-Samoborsko gorje“
Slani Dol 1
10430 Samobor
morena@ppzsg.org

Izlaganje sa znanstvenog skupa

Primljeno: 10.07.2007.

Prihvaćeno: 24.07.2007.

»Tisućljeća kulinarstva« – radionice pretpovijesne, rimske, srednjovjekovne i tradicijske kuhinje u Arheološkome parku u Budinjaku

Kulinarske radionice, koje su održane tijekom rujna 2005. i 2006. godine, osmišljene su radi obogaćivanja sadržaja Arheološkoga parka, te afirmacije i prezentacije nematerijalne baštine područja. Temeljna ideja programa bila je omogućiti cjelovit pogled na prošlost u kojem se s jednakom pažnjom valoriziraju kulinarski običaji različitih vremenskih razdoblja. Karakter arheološkoga parka omogućio je uključivanje prirodnih resursa područja u izvođenje programa, pa su neke od namirnica potrebnih za pripremu jela tijekom izvođenja radionica prikupljane na njihovim staništima. Jedan od dominantnih ciljeva programa bio je omogućiti posjetiteljima aktivno sudjelovanje u njegovu izvođenju. Nakon razgledavanja arheološkog parka i stjecanja temeljnih spoznaja o kulturnom identitetu područja, a na temelju pripremljene zbirke recepata i uz pomoć voditelja radionica, posjetitelji podijeljeni u četiri grupe istovremeno su pripremali hranu iz četiri različita pretpovijesna i povijesna razdoblja.

Ključne riječi: kulinarstvo, recepti, arheološki park

Postoji li muzej u Parku prirode Žumberak-Samoborsko gorje?

Sva zaštićena područja odlikuju se osobitim prirodnim vrijednostima, no za razliku od nacionalnih parkova, koji su u Republici Hrvatskoj, prema Zakonu o zaštiti prirode, ponajprije namijenjeni "očuvanju izvornih prirodnih vrijednosti", parkovi prirode područja su čiji je karakter u mnogo većoj mjeri ovisan o uzajamnom i dugotrajnom odnosu čovjeka i prirode, te je takvo njihovo svojstvo naglašeno i u zakonskoj definiciji.¹ Stoga je razumljivo da se u upravljanju parkovima prirode u posljednje vrijeme sve veća pažnja posvećuje i brizi o kulturnim vrijednostima.

Područje Žumberka i Samoborskoga gorja proglašeno je parkom prirode odlukom Hrvatskoga Sabora 1999. godine. Iako je radi upravljanja zaštićenim područjem osnovana iste godine, Javna ustanova «Park prirode Žumberak-Samoborsko gorje» s aktivnom je djelatnošću započela nakon izbora ravnatelja 2001. godine. Odlukom o osnivanju propisan je i djelokrug Javne ustanove – „zaštita, održavanje i promicanje Parka prirode“.² Razumijevajući u potpunosti složenost identiteta područja, uprava Javne ustanove svoje je djelatnosti istovremeno usmjerila očuvanju kako prirodnih vrijednosti, tako i kulturne baštine, ne gubeći iz vida potrebu za njihovom što kvalitetnijom prezentacijom.

Danas malo naselje Budinjak u središnjem dijelu Žumberka, u vrijeme starijega željeznog doba (kraj 10.-6. st. prije Krista) zasigurno je bilo jedan od većih i utjecajnijih središta regije (Škoberne 2004). Zbog izuzetne očuvanosti, kao i bogatstva pronađenih ostataka materijalne kulture, ovo je kompleksno nalazište, koje u svom punom opsegu obuhvaća oba aspekta starije željeznodobne zajednice (nasebinski i grobišni), upisano u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske. Na nevelikoj udaljenosti od Budinjaka, u selu Bratelji, smješteno je groblje pripadnika romaniziranoga keltskog plemena Latobika iz rimskoga ranocarskog doba (1.-2. st. poslije Krista) (Gregl 2002). Groblje u Brateljima u potpunosti je arheološki istraženo tijekom devedesetih godina dvadesetog stoljeća,³ dok istraživanja opsegom mnogo većeg starijeg željeznodobnog nalazišta u Budinjaku, koja su započela 1984. godine, traju i danas.⁴

Prepoznajući arheološku baštinu kao jedno od izrazitih bogatstava ovoga prostora, te istovremeno pokušavajući odgovoriti zahtjevima javnosti čiji je interes za posjećivanjem područja porastao uslijed proglašenja Žumberka i Samoborskoga gorja parkom prirode, Javna je ustanova u rujnu 2004. godine otvorila Eko-centar Budinjak i pješačku poučnu „Stazu kneževa“ te time zasnovala Arheološki park u Budinjaku. U Eko-centru Budinjak uređen je izložbeni prostor sadržajno posvećen arheološkoj

¹ „Park prirode je prostrano prirodno ili dijelom kultivirano područje kopna i/ili mora s ekološkim obilježjima međunarodne i nacionalne važnosti, s naglašenim krajobraznim, odgojno-obrazovnim, kulturno-povijesnim i turističko-rekreacijskim vrijednostima.“ (Zakon o zaštiti prirode, Narodne novine br. 70/2005).

² Uredba o osnivanju Javne ustanove „Park prirode Žumberak-Samoborsko gorje“, Narodne novine br. 96/1999.

³ Voditelj istraživanja bio je Zoran Gregl, muzejski savjetnik u Arheološkome muzeju u Zagrebu.

⁴ Voditelj je istraživanja Želimir Škoberne, muzejski savjetnik u Muzeju grada Zagreba.

baštini cijeloga zaštićenog područja, a duž „Staze kneževa“, koja se prostire na području obaju arheoloških nalazišta, na deset su točaka valorizirane i interpretirane arheološke vrijednosti, ali i one etnološkoga, geološkoga, zoološkoga i botaničkoga karaktera. Na ovaj način opremljen prostor Arheološkoga parka u Budinjaku moguće je promatrati kao muzeološku ustanovu⁵ koja se na temelju podjele muzeja prema smještaju najčešće definira kao muzej na otvorenom (Maroević 1993:79) ili *site-museum* (Zgaga 2002:25-26).

Što s Arheološkim parkom? Treba li ga razvijati i kako?

Realizacija temeljne infrastrukture, kao i pripadajuće interpretativne opreme Arheološkoga parka u Budinjaku u Javnoj ustanovi »Park prirode Žumberak-Samoborsko gorje« shvaćena je tek kao početak rada na razvoju ovog muzeja na otvorenom. Planirano obogaćivanje njegova sadržaja odnosi se podjednako na popunjavanje stalnoga postava, poput već započete rekonstrukcije i prezentacije jedne od najznačajnijih grobnica sa stariježeljeznodobnoga groblja, kao i na organizaciju povremenih događanja koja se svojim karakterom oslanjaju na kulturne i prirodne vrijednosti područja, primjerice, raznovrsnih radionica kao oblika edukativnih aktivnosti, festivala i slično. Sadržaji pogodni za interpretaciju tijekom povremenih događanja brojni su i raznovrsni, no želja za afirmacijom, valorizacijom i prezentacijom nematerijalne baštine, što se u arheologiji sve donedavna događalo tek sporadično, utjecala je na izbor kulinarstva kao jedne od prvih tema budućih radionica.

Natječaj Ureda za kulturni turizam Hrvatske turističke zajednice, raspisan početkom 2005. godine kao Nacionalni program donacija za poticanje kulturno-turističkih inicijativa, pojavio se kao hvalevrijedan financijski instrument čije su propozicije u velikoj mjeri odgovarale namjerama Javne ustanove; na natječaj je prijavljen program pod nazivom »Tisućljeća kulinarstva« – radionice pretpovijesne, rimske, srednjovjekovne i tradicijske kuhinje. Temeljna ideja programa bila je omogućiti cjelovit pogled na prošlost u kome se s jednakom pažnjom valoriziraju kulinarski običaji različitih vremenskih razdoblja. Karakter ovako definirane programske ideje proizašao je iz načela koja su primijenjena tijekom rada na utemeljenju Arheološkoga parka u Budinjaku kada su u interpretaciju baštine uključene ne samo arheološke, etnološke i povijesne vrijednosti, već i prirodne značajke područja. Isto načelo sveobuhvatnosti, pri izradi programa kulinarskih radionica, primijenjeno je na vrijeme – dimenziju čije je značenje ključno za arheologiju kao znanstvenu disciplinu. Iako nalazišta smještena u Arheološkome parku u Budinjaku pripadaju razdobljima

⁵ „Muzeološke ustanove su sve one ustanove koje djeluju ili mogu djelovati na planu zaštite baštine i komuniciranja njezinih vrijednosti, od muzeja i svih njegovih oblika, preko centara, parkova i rezervata, povijesnih mjesta i građevina, zooloških i botaničkih vrtova, živih farmi i gradova, do brige za pisanu i tiskanu građu u arhivima i knjižnicama ili institucionalnih oblika brige za graditeljsku baštinu.“ (P. van Mensch, u: Maroević 1993:89).

pretpovijesti i rimskoga doba, treće glavno arheološko razdoblje, srednji vijek, u program je bilo moguće uključiti zahvaljujući arheološkim nalazima s drugih dijelova Žumberka.⁶ Razmišljanja o ukupnosti kulturne baštine područja, koje arheologija čini samo dio, nalagala su uvrštavanje i novije kulinarske prošlosti u sadržaj programa – tradicijski prehrambeni običaji žumberačkog stanovništva najvećim su dijelom nastali pod utjecajem velikih promjena u demografskoj strukturi ovoga kraja tijekom 16. stoljeća. Organizirano naseljavanje „uskočkoga“ stanovništva, kao početak formiranja Vojne krajine, bitno je i do današnjih dana obilježilo sve aspekte života na Žumberku, pa tako i kulinarske običaje.

Načelo sveobuhvatnosti, primijenjeno na odnos prirode i kulture, te uviđanje činjenice da kultura u svim oblicima svoje manifestacije nastaje u prirodi, a u ponekim, kao što je kulinarstvo, najizravnije i iz nje, rezultiralo je željom da se u realizaciju programa uključe i prirodni resursi područja. Muzej na otvorenom za potrebe ovoga programa shvaćen je kao izložbeni prostor u kojem rastu neke od potrebnih namirnica.

Nipošto manje važna načela, čija primjena nije vezana uza sadržaj programa, već uz njegove izravne korisnike, odnosila su se na uvažavanje potreba i interesa posjetitelja, te na uvažavanje interpretacije kao discipline čije su teoretske osnove stvorene krajem pedesetih godina dvadesetog stoljeća.⁷ Podaci da ljudi zapamte otprilike 10 posto onoga što čuju, 30 posto onoga što pročitaju, 50 posto onoga što vide, a čak 90 posto onoga što sami učine, potaknuli su postavljanje jednog od, uz obogaćenje sadržaja arheološkoga parka i afirmaciju kulinarske baštine područja, dominantnih ciljeva programa – omogućiti posjetiteljima aktivno sudjelovanje u izvođenju programa. Iako nesumnjivo pridonose atraktivnosti i raznovrsnosti programa, ciljevi definirani kao sudjelovanje lokalnih ugostitelja i lokalnih proizvođača poljoprivrednih proizvoda, odnosili su se na moguće dalekosežnije značenje programa i njegov utjecaj na očuvanje kulinarske baštine na način da se ona uključi u ugostiteljsku ponudu područja i time postane dio svakodnevnoga života.

Što i kako kuhati – od ideje do realizacije

Koliko je ideja osmišljena u kabinetskim uvjetima i vođena apstraktnim načelima zapravo bila zahtjevna, pokazalo se ubrzo nakon što je Hrvatska turistička zajednica odabrala program «Tisućljeća kulinarstva» za financiranje u 2005. godini. Nužna pretpostavka za izradu scenarija radionica bilo je sastavljanje jelovnika, odnosno odabir recepata za četiri glavna arheološka i povijesna razdoblja. Potraga za literaturom ukazala je na činjenicu o razmjerno skromnom interesu hrvatskih povijesnih znanosti prema kulinarstvu i kulinarskim običajima kao jednom od važnih aspekata

⁶ Devedesetih godina dvadesetog stoljeća započela su istraživanja srednjovjekovnih utvrđenih gradova Tušćak i Stari grad Žumberak. Voditelj je dovršenih istraživanja na Tušćaku, kao i istraživanja i konzervatorskih radova na Starome gradu Žumberku, koji traju i danas, Damjan Lapajne, konzervator savjetnik u Ministarstvu kulture, Uprava za zaštitu kulturne baštine, Konzervatorski odjel u Zagrebu (Lapajne 2006).

kulture tijekom svih razdoblja prošlosti. Pod pritiskom suvremenih muzeoloških zahtjeva, hrvatska se arheologija u novije vrijeme pozabavila fenomenom rimske kuhinje, i to ponajviše zahvaljujući činjenici da je njezina, barem djelomična rekonstrukcija moguća zahvaljujući lako dostupnom izvoru – Apiciju, knjizi recepata koja je najvjerojatnije nastala u 4. ili 5. st. (Slapšak 1989:8), no kulinarstvo ostalih arheoloških razdoblja ostalo je u potpunosti izvan interesa struke. Zahvaljujući etnološkim istraživanjima i još uvijek živoj praksi tradicijske kuhinje (iako je njezin intenzitet u drastičnom opadanju) priprema ovoga dijela programa bila je znatno lakša.⁸ Za pretpovijesnu kuhinju, kao i onu srednjovjekovnoga razdoblja korištena je strana literatura.⁹ U nedostatku izvora i literature, uvjeti za ispunjavanje zahtjeva autentičnosti, koja je prvotno bila zamišljena tako da se osiguraju povijesni podaci relevantni za ograničeno područje Žumberka, pronađeni su u istraživanjima i literaturi prirodoslovnoga i interdisciplinarnoga karaktera. Botanička literatura i istraživanje samonikloga jestivog bilja na području Žumberka,¹⁰ provedeno tijekom pripremnih radova za radionice «Tisućljeća kulinarstva», omogućili su prikupljanje podataka o mogućem i vjerojatnom korištenju namirnica biljnoga porijekla tijekom prošlosti. U brojčano skromnim, ali više nego dragocjenim arheobotaničkim istraživanjima, koja su tijekom posljednjih desetak godina provedena na uzorcima s područja Hrvatske, pronađen je nenadomjestiv izvor podataka o kultiviranju različitih vrsta žitarica, mahunarki i drugih biljaka koje su se kao dominantni elementi u prehrani pojavljivale tijekom različitih vremenskih razdoblja.¹¹

Na ovaj način prikupljeni podaci činili su osnovu za odabir recepata prema kojima će tijekom izvođenja radionica biti pripremana jela. Kriteriji, na temelju kojih su iz mnoštva podataka izlučeni konačni recepti, bili su njihova praktična izvodljivost, otežana činjenicom da se pripremanje hrane mora u potpunosti odvijati u izletničkom prostoru Eko-centra Budinjak na otvorenim ložištima, primjerenost očekivanim različitostima u prehranbenim navikama sudionika radionica, poput, primjerice, vegetarijanstva, i atraktivnost, pod kojom je razumijevano uvrštavanje neobičnih tehnoloških postupaka u pripremi hrane i danas rijetko korištenih namirnica, slabo poznatih začina i drugih dodataka hrani.

Nakon konačnog odabira recepata, djelatnici Javne ustanove «Park prirode Žumberak-Samoborsko gorje» okušali su se u pripremi svih jela, procjenjujući tako svoje osobne kulinarske vještine koje će kao prezentatori morati upotrijebiti u susretu s bu-

⁷ Teoretskim utemeljiteljem discipline smatra se Freeman Tilden, koji je u djelu „Interpreting Our Heritage“ 1957. godine definirao načela interpretacije (Tilden 1957).

⁸ Odabir recepata za novovjekovno razdoblje načinjen je na temelju rada „Prehrana“ Mirjane Randić Barlek, objavljenog u zborniku „Žumberak: Baština i izazovi budućnosti“ (Randić Barlek 1996) i podataka dobivenih od žumberačkih domaćica.

⁹ Priprema recepata za pretpovijesno razdoblje realizirana je uz pomoć knjige „Prehistoric cooking“ Jacquie Wood (Wood 2001), a srednjovjekovni recepti preuzeti su iz izvora koji su objavljeni u knjizi „The medieval kitchen: recipes from France and Italy“ Odile Redon, Françoise Sabban i Silvana Serventija (Redon i dr. 1998).

¹⁰ Istraživanje su tijekom 2005. godine provele Mirjana Vrbek i Suzana Buzjak iz Botaničkog odjela Hrvatskog prirodoslovnog muzeja u Zagrebu (Vrbek i Buzjak 2005).

¹¹ Rezultati istraživanja dostupni su u doktorskoj disertaciji Renate Šoštarčić „Vegetacijske promjene u postglacijalu u Hrvatskoj“ (Šoštarčić 2003).

dućim sudionicima radionica, ali i kvalitetu odabranih jela. Domišljanja o mogućim okusima hrane u pretpovijesno doba, uvjeravanja antičkih i srednjovjekovnih autora o izvrsnosti ponuđenih recepata, kao i napuci još donedavno živućih ili suvremenih žumberačkih domaćica za pripremanje najukusnijih jela morali su proći rigoroznu procjenu suvremenih nepaca kako bi se utvrdio stupanj njihove ukusnosti. Svladavanje u literaturi pretpostavljenih pretpovijesnih tehnika pripreme ribe i mesa u glinenim kalupima, kao i kuhanja u vodi čije se ključanje postiže ubacivanjem zagrijanog kamenja, pokazalo se zahtjevnim, te su za uspješno izvođenje ovih postupaka bile potrebne višekratne vježbe. Isto se može reći i za vremenski neusporedivo bliže kulinarske vještine poput tradicijske pripreme maslaca i masla ili kuhanja žganaca od brašna mljevenog u mlinu kojeg pokreće voda; poraznijom činjenicom od one da se s takvim postupcima do sada nisu susreli djelatnici Javne ustanove koji su rođeni i odgojeni u urbanim sredinama, pokazalo se ta da ove vještine više ne poznaju niti su se ikada u njima okušale mlade žumberačke domaćice koje žive na području i danas isključivo ruralnoga karaktera. Ovo opažanje u potpunosti je lišeno nakane da se odgovornost za zapuštanje tradicije svali isključivo na leđa lokalnog stanovništva; tužna je, međutim, i vrlo vjerojatna konstatacija da tradicijske kulinarske vještine, a s njima i mnoštvo ostalih, izumiru upravo s njima.

Zbirka recepata i druge kulinarske potrepštine

Nakon što su prošli procjenu izvodljivosti i kvalitete prema njima pripremljene hrane, odabrani recepti zadovoljili su uvjete za uvrštavanje u zbirku recepata radionica «Tisućljeća kulinarstva». Budući da je zamišljena koncepcija radionica počivala na činjenici da sudionici, uz diskretnu pomoć prezentatora, hranu pripremaju samostalno, izrada zbirke recepata predstavljala je pripremu nužnoga radnog materijala. Zbirka je prema glavnim arheološkim i povijesnim razdobljima podijeljena na pretpovijesni, rimski, srednjovjekovni i novovjekovni dio, a u svakom dijelu ponuđeni su recepti za pripravljanje barem po jednog bezmesnog jela, jela s mesom, slastice i pića.

Na temelju arheoloških nalaza načinjen je dio inventara kulinarskih radionica – stolno posuđe izrađeno kao kopija stariježeljeznodobnog posuđa iz Budinjaka, rimskodobnoga posuđa iz Bratelja, te onoga koje pripada razdoblju srednjega vijeka, a pronađeno je u ulomcima u utvrdi Stari grad Žumberak, udaljenoj tek desetak kilometara od Budinjaka. Posuđe i pribor u kakvima se u ovome kraju hrana sve donedavno pripremala ili je stajalo na prostrtim stolovima žumberačkih obitelji, dijelom su dobiveni kao poklon stanovnika Žumberka, dijelom kupljeni na lokalnim sajmovima ili su pak prema muzejskoj građi Samoborskoga muzeja izrađene kopije. Opremanje radionica kopijama izvornog posuđa iz različitih razdoblja prošlosti nastalo je iz želje da se osigura autentičnost, no ponajviše iz potrebe da se posjetiteljima omogućí što konkretniji odnos s prošlošću uz pomoć taktilnih vrijednosti materijalne baštine. (Na ovome mjestu nije zgoroga spomenuti da, prema mišljenju sudionika radionica, srednjovjekovne čaše najbolje leže u ruci. Iako bi se moglo zaključiti da su keramičari srednjega vijeka bili skloniji funkcionalnom dizajnu od ostalih, ne treba smetnuti s

uma da su kopije izrađene za potrebe radionice tek neznatan dio ukupne keramičarske proizvodnje i, naposljetku, subjektivan izbor autora programa).

Kako bi se posjetiteljima skrenula pažnja na neke prirodne osobitosti područja i istovremeno naglasila veza prehrane i podneblja u kojem je nastala, pripremljeni su materijali o samoniklim jestivim biljkama žumberačkog područja, s podacima prikupljenim tijekom botaničkog istraživanja. Ovi podaci nadopunjeni su na temelju izvora dokumentiranim spoznajama o korištenju biljaka i njihovom značenju u prošlosti, kao i fotografijama odabranih biljaka radi njihova lakšeg pronalaženja u prirodi.

Osmišljavanje suvenirske ponude pokazalo se jednostavnim i zabavnim. Pregače i rukavice za kuhanje, na koje je jednostavno aplicirati slike i tekstove, u potpunosti su ispunile zahtjeve za praktičnom vrijednošću suvenira koji svoju funkciju ima u prostoru radionice, ali je ne gubi niti izvan njega, a ostaje podsjetnik na Arheološki park u Budinjaku i vrijeme provedeno u kulinarskim aktivnostima. Kako bi se još jednom naglasila poruka o prošlosti kao cjelini i kontinuitetu, otisnute su četiri varijante pregača i rukavica, s različitim receptima – pretpovijesnim, rimskim, srednjovjekovnim i novovjekovnim.

Pripreme za radionice time su uglavnom privedene kraju. Preostalo je pričekati posjetitelje.

Kako je Budinjak u jesen 2005. zamirisao po prošlosti

Posjetitelji-sudionici kulinarskih radionica, u Arheološki park u Budinjaku pristizali su tijekom dvaju vikenda u rujnu 2005. Kako bi ih uvjerali da se na području današnjega Arheološkog parka hrana pripremala i prije više tisuća godina, djelatnici Javne ustanove svoje su goste povelili u šetnju "Stazom kneževa" i upozorili na slavnu stariježeljeznodobnu prošlost Budinjaka, kao i onu rimskodobnu obližnjih Bratelja. Obilazak staze, koji traje otprilike dva sata, pokazao se ne samo dobrom teoretskom pripremom, tijekom koje su posjetitelji stekli temeljne spoznaje o kulturnom identitetu područja, već i praktičnom, jer ih je uslijed tjelesne aktivnosti oboružao nestrpljivošću i željom da što prije prionu kuhanju. Na svakoj radionici sudionici su podijeljeni u četiri grupe koje su istovremeno pripremale hranu iz četiri različita vremenska razdoblja. Grupama su dodijeljeni voditelji, djelatnici Javne ustanove, koji su na temelju osobnog iskustva pružali korisne savjete i koordinirali aktivnosti sudionika. Za svaku grupu, uz recepte, unaprijed su pripremljene potrebne namirnice, posuđe i pribor. Manji izuzetak bile su pretpovijesne grupe – jedan dio potrebnih namirnica članovi ovih grupa morali su, uz pomoć biologa, potražiti i prikupiti na njihovim obližnjim staništima.

Za razliku od uobičajenog mirisa po zemlji ili zamračenim prostorijama, u Budinjaku je nekoliko dana tijekom rujna arheologija mirisala po metvici, rimskome slanom pripravku – *liquamenu* i egzotičnim začinima kakve su trgovci srednjega vijeka donosili sobom s putovanja po bliskistočnim zemljama. Tradicijska je kuhinja odisala mirisima kakvi se i danas susreću u malobrojnim žumberačkim domovima.

Veselje i graju koji su pratili održavanje radionica tijekom nekoliko sati svakoga dana nemoguće je u potpunosti dočarati u pisanom obliku. Mnogo sugestivniji dokaz o zadovoljstvu sudionika pruža bogata fotografska dokumentacija Javne ustanove u kojoj su najljepši i najčešći motivi široki osmjesi.

Program „Tisućljeća kulinarstva“, koji je osvojio posjetitelje, Javna je ustanova održala i u rujnu sljedeće, 2006., godine, zahvaljujući sredstvima Ministarstva kulture Republike Hrvatske. Financijsku potporu programu Ministarstvo je osiguralo i za 2007. godinu.

Literatura

Gregl, Z. (2002) Antika, u: ur. V. Herak, *Žumberak od prapovijesti do kasne antike, katalog izložbe*, Zagreb, Arheološki muzej u Zagrebu i Muzej grada Zagreba, Zagreb, str. 82-91

Lapajne, D. (2006) Srednjovjekovni lokaliteti, u: *Hrvatska revija br.3*, str. 52-56

Maroević, I. (1993) *Uvod u muzeologiju*, Zavod za informacijske studije, Zagreb

Randić-Barlek, M. (1996) Prehrana, u: ur. I. Magdalenić, M. Vranešić, M. Župančić, *Žumberak: Baština i izazovi budućnosti, Zbornik u čast 700-te obljetnice prvog spomena imena Žumberak*, Stari grad Žumberak, Odbor za proslavu 700-te obljetnice imena Žumberak, str. 67-98

Redon, O., Sabban, F., Serventi S. (1998) *The medieval kitchen: recipes from France and Italy*, The University of Chicago Press, Chicago & London

Slapšak, S. (1989) *Apicije o kuvanju*, Latina et graeca, Zagreb

Škoberne, Ž. (2004) Grupa Budinjak, u: ur. D. Balen-Letunić, *Ratnici na razmeđu istoka i zapada, Starije željezno doba u kontinentalnoj Hrvatskoj, katalog izložbe*, Arheološki muzej u Zagrebu, Zagreb, str. 131-159

Šoštarić, R. (2003) *Vegetacijske promjene u postglacijalu u Hrvatskoj, Doktorska disertacija*, Biološki odsjek Prirodoslovno-matematičkog Fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb

Tilden, F. (1957) *Interpreting Our Heritage*, The University of North Carolina Press

Vrbek, M., Buzjak, S. (2005) *Neke samonikle jestive biljke Parka prirode «Žumberak-Samoborsko gorje», izvještaj istraživanja*, Zagreb, Arhiva Javne ustanove „Park prirode Žumberak-Samoborsko gorje“

Wood. J. (2001) *Prehistoric cooking*, Stroud, Gloucestershire, Tempus Publishing Ltd

Zgaga, V. (2002) Muzej Narona – Muzeološki program, *Informativa muzeologica 33 (3-4)*, Zagreb, str. 23-30

Morena Želle

Nature Park Žumberak – Samobor Mountains

Stari Dol 1

10430 Samobor

morena@ppzsg.org

Conference paper

Received: July 10, 2007.

Accepted: July 24, 2007.

‘Culinary Millennia’ – Workshops of Prehistoric, Roman, Medieval and Traditional Cuisine in Archeological Park Budinjak

Culinary workshops were organized in 2005 and 2006 and their main purpose was to improve the offer of the Archeological Park and revitalize and represent the intangible heritage of the region. The basic aim of the program was to provide a detailed overview of the past and to pay equal attention to the valorization of culinary customs of different periods. The character of the archeological park enabled us to include natural resources in carrying out of the program and hence some of the ingredients needed for the preparation of meals on the workshops were collected in their natural surroundings. One of the major goals was to enable the visitors to actively participate in the program. After visiting the archeological park and gaining some basic knowledge on the cultural identity of the region and on the basis of the prepared recipe book and with the help of the workshop organizers, the visitors were divided into four groups and they prepared food from four different prehistoric and historic periods.

Key words: Culinary, recipe, Archeological Park

Is there a museum in the Nature Park Žumberak – Samobor Mountains?

All the protected areas are specific because of their natural resources, but unlike the National Parks which, in the Republic of Croatia, are defined by the provisions of the Nature Conservation Act as being dedicated to the 'preservation of the authentic natural resources', nature parks are areas which are much more dependant on the prolonged relationship between man and nature and are thus defined by the above mentioned Act.¹ Therefore it is understandable that nature management now also implies paying more attention to the cultural assets.

The region of Žumberak and Samobor Mountains were declared nature parks by the decision of Croatian Parliament from 1999. Eventhough the institution 'Nature Park Žumberak – Samobor Mountains' was founded in that same year and with the purpose of management of the protected area, it became active only after the appointment of the principal in 2001. The founding decree also defined the scope of activities of this institution – 'protection, maintenance and promotion of the Nature Park.'² Due to their understanding of the complexities of the identity of this region, the management directed their efforts not only to the protection of the natural resources but also to the protection of cultural heritage and to its adequate promotion.

Today a small village in the central part of Žumberak, Budinjak was during Early Iron Age (end of 10th - 6th century BC) probably one of the largest and most important centers in the region (Škoberne 2004). Due to its state of preservation and the significance of the material finds, this is a complex site, encompassing both aspects of the Early Iron Age communities (settlement and grave-mounds), listed in the Cultural Heritage List of the Republic of Croatia. Not far from Budinjak, in the village of Bratelji, there was a graveyard which belonged to a Romanized Celtic tribe Latobic from the Early Age of Roman Empire (1st-2nd century BC) (Gregl 2002). Detailed archeological research was conducted on the burial site in Bratelji during the 1990ies³, while the research of a much larger Early Iron Age site from Budinjak, which has started in 1984, has not been finished yet.⁴

Recognizing archeological heritage as one of the valuable assets of this region and in the same time trying to satisfy the demands of the general public whose interest in visiting this region has risen since Žumberak and Samobor Mountains have been declared Nature Parks, our Institution opened in September 2004 an Eco-center Budinjak and a hiking path 'Trail of Princes' and therefore founded the Archeological Park

¹ 'Nature park is a vast natural or partly cultivated region of land and/or sea with ecological characteristics of international and national value, with marked landscape, educational, cultural-historical and tourist-recreational assets' (Nature Conservation Act, Official Gazette, Nr. 70/2005).

² Decree on Foundation of the Public Institution 'Nature Park Žumberak – Samobor Mountains', Official Gazette Nr. 96/1999.

³ Head researcher was Zoran Gregl, museum adviser from the Archeological Museum in Zagreb.

⁴ Head researcher is Želimir Škoberne, museum adviser from the Museum of the City of Zagreb.

Budinjak. An exhibition dedicated to archeological heritage of the entire protected region is now organized in the Eco-center Budinjak and alongside the 'Trail of Princes', which covers both archeological sites, there are ten stops presenting valorized and interpreted archeological, as well as ethnological, geological, zoological and botanical phenomena. The Archeological Park Budinjak, organized in this way, can be seen as a museum institution⁵, which, according to the accepted division of the museums according to their location, can be defined as an open-air museum (Maroević 1993:79) or *site-museum* (Zgaga 2002:25-26).

What to do with an archeological park? Should it be developed and how?

Building of the basic infrastructure and the accompanying interpretational equipment in the Archeological Park Budinjak was understood by the management of the Nature Park Žumberak – Samobor Mountains just as a beginning of the development of this open-air museum. The planned upgrade of its content refers equally to the improvement of the permanent exhibition, a case in point is the already initiated reconstruction and presentation of one of the most important burial sites from the Early Iron Age, as well as to the organization of periodical events which rely on cultural and natural assets of the region, for example, various workshops as forms of educational activities, festivals, etc. Contents suitable for interpretation in these occasional events are numerous and various but the wish for affirmation, valorization and presentation of intangible heritage has influenced the decision to make culinary art one of the first topics of the future workshops. The Office for Cultural Tourism of Croatian Tourist Association organized a competition in 2005 in the form of the National Program of Donations for Stimulating Cultural-Tourist Initiatives which proved to be a valuable financial instrument, since its propositions were very much in accordance with the aims of the Nature Park and we proposed a program titled '*Culinary Millennia – Workshops of Prehistoric, Roman, Medieval and Traditional Cuisine*'. The basic idea of the program was to provide a detailed view of the past, paying equal attention to the valorization of culinary customs of different periods. This conception of the main idea stemmed from the principles which were applied during the founding of the Archeological Park in Budinjak when we included in the interpretation of heritage not only archeological, ethnological and historical, but also natural resources of the region. The same principle of inclusion was applied to the concept of time – a crucial dimension for archeology as a scientific discipline - when we were making plans for the culinary workshops. Even though the archeological finds in the Arche-

⁵ 'Museum institutions are all the institutions which work or can work on the protection of heritage and presentation of its values, from all types of museums, through centers, parks and nature reserves, historical places and buildings, zoological and botanical gardens, living farms and cities to the protection of the written and printed materials in the archives and libraries or institutionalized forms of care for architectural heritage' (P. van Mensch, in: Maroević 1993:89).

ological Park Budinjak belonged to the prehistoric and Roman times, the third important archeological period, Middle Ages, could be included in the program on the grounds of archeological finds from other parts of Žumberak.⁶ Our intention to cover the entire culinary heritage of the region, of which archeological finds form only one part, forced us to include into the program more recent culinary past – traditional culinary customs of the people of Žumberak were created mostly under the influence of major changes in the demographic structure of this region during the 16th century. The organized colonization of refugees and the beginning of the formation of Vojna Krajina have significantly influenced all the aspects of life in Žumberak, including culinary customs.

The principle of inclusion, applied to the relationship between nature and culture and our realization that culture in all of its forms is actually created in nature and in some of them, like cuisine, it stems directly from nature, have brought us to the idea to include in our program natural resources of this region. The open air museum is in this program imagined as an exhibitory space in which some of the groceries needed in the program actually grow.

Equally important principles, the application of which was not linked to the contents of the program, but to its users, referred to the importance of taking into account the interests and wishes of the visitors and of adopting interpretation as a discipline the theoretical basis of which was created at the end of the 1950ies.⁷ The concept that people memorize roughly 10 percent of what they hear, 30 percent of what they read, 50 percent of what they see and even 90 percent of what they do themselves, has inspired us to set one of the dominant aims of this program, together with improving the offer of archeological park and affirmation of the culinary heritage of the region, and that is to enable the visitors to actively participate in the program. Even though they would undoubtedly contribute to the attractiveness and variety of the program, the goals directed at the possible participation of local restaurants and farmers, also point to the long-term benefits of this program and its possible influence on the protection of culinary heritage which could be included into restaurant offer of local restaurants and hence become part of everyday life.

What and how to cook – from idea to its materialization?

Soon after Croatian Tourist Association chose the program 'Culinary Millennia' for financing in 2005, we realized how demanding was our concept initially designed in

⁶ Research of medieval fortresses Tuščak and Stari Grad Žumberak started in the 1990ies. The head researcher of the now completed research of Tuščak and the head of the research and conservation at Stari Grad, still ongoing, was Damjan Lapajne, a conservator-advisor at the Ministry of Culture, Administration for the Protection of Cultural Heritage, Conservation Department, Zagreb (Lapajne 2006).

⁷ Freeman Tilden is considered to be the theoretical founder of the discipline and in his book 'Interpreting Our Heritage' (1957) he defined the main principles of interpretation (Tilden 1957).

laboratory conditions and governed by some general principles. The main prerequisite for the creation of workshop scenarios was the existence of menus, i.e. the selection of recipes covering the four major archeological and historical periods. Our quest for the available literature on the topic showed that Croatian historical sciences were only mildly interested in cooking and culinary customs as one of the important cultural aspects of all the periods of history. Pressured by the demands of contemporary museums, Croatian archeology has recently tackled the phenomenon of Roman cuisine, primarily due to the fact that its, at least, partial reconstruction is possible thanks to an easily obtainable source – *Apicium* – a book of recipes from around 4th or 5th century AD (Slapšak 1989:8), but the culinary art of other archeological periods has been completely left out from any disciplinary interest. Owing to the ethnological research and the still living praxis of traditional cuisine (even though rapidly disappearing) the preparation of this section of the program was made easier.⁸ For prehistoric cuisine and cuisine belonging to Medieval times, we used the available foreign literature.⁹ When the sources and literature were unavailable, the conditions for fulfilling the demand for authenticity, which was primarily designed as being based on obtaining relevant historical data on this part of Žumberak, were met through research and literature from natural sciences and of interdisciplinary character. Botanical literature and the research of autochthonous edible plants of Žumberak,¹⁰ conducted during the preparation of the workshop 'Culinary Millennia', enabled us to collect data on possible and probable usage of edible plants during historical periods. In rare, but extremely valuable archeo-botanical researches, conducted during the last decade on the samples from all over Croatia, we have found an irreplaceable source of data on cultivation of different types of grains, leguminous plants and other plants which were dominant in diet during various historical periods.¹¹

Data collected in this way served as the basis for the selection of recipes which would be used for preparation of meals at the workshops. The criteria, on the basis of which we made the final selection of the recipes, were their feasibility, complicated by the fact that all the food preparation had to be done entirely on the premises of Eko-centre Budinjak on open hearths, their appropriateness for the expected differences in the dietary habits of the workshop participants, for example, vegetarians, and their attraction, which included the usage of unusual technological procedures in food preparation, groceries rarely used today, unknown spices or other food supplements.

⁸ The choice of recipes from recent history was based on the article 'Prehrana' by Mirjana Randić Barlek, which was published in the journal 'Žumberak: Baština i izazovi budućnosti' (Randić Barlek 1996) and data obtained from the women of Žumberak.

⁹ The preparation of recipes for prehistoric period was completed by the help of the book 'Prehistoric cooking' by Jacqui Wood (Wood 2001) and the medieval recipes were copied from the sources found in the book 'The Medieval Kitchen: Recipes from France and Italy' by Odila Redon, Françoise Sabban and Silvan Serventi (Redon et al. 1998).

¹⁰ The research was conducted in 2005 by Mirjana Vrbek and Suzana Buzjak from Botanical Department of the Croatian Museum of Natural History in Zagreb (Vrbek and Buzjak 2005).

¹¹ The results of this research are available in the doctoral dissertation by Renata Šoštarić titled 'Vegetacijske promjene u postglacijalu u Hrvatskoj' (Šoštarić 2003).

After the final selection of the recipes, the staff members of the Nature Park Žumberak-Samobor Mountains tried to prepare all the meals thus evaluating their personal culinary skills which they would have to use as presenters while working with the workshop participants and, in the same time, evaluating the quality of each meal. The ideas on the possible tastes of food in prehistoric times and reassurances of the classical and medieval authors on the excellence of the offered recipes, as well as the guidelines of contemporary inhabitants of Žumberak for preparation of the most delicious meals, had to pass a strict evaluation by our contemporary palates so that we could determine the level of their tastefulness. The prehistoric techniques, hypothesized in relevant writings, of preparing fish and meat in clay moulds and cooking in water, the boiling of which was achieved by throwing in hot stones, proved to be very demanding and the successful completion of those tasks required a lot of practice. The same can be said for the temporally much closer culinary skills like traditional preparation of butter or cooking of polenta made of flour obtained from a water-mill; a more disturbing from the fact that the staff members of the Nature Park were not familiar with these techniques, since born and raised in urban surroundings, was that fact that many younger Žumberak wives, although living in a typically rural region, never used or tried out any of these techniques. This observation does not imply that all the responsibility for abandoning tradition lies with the local population, however, it is a sad and a very probable statement that traditional culinary skills, together with many other traditional skills, are dying out with the local inhabitants.

Collection of recipes and other culinary paraphernalia

After passing the test of feasibility and quality of meals prepared according to them, the selected recipes met the necessary requirements for being included into the collection of workshop recipes 'Culinary Millennia'. Since the preliminary conception of the workshops was based on the idea that the participants prepare the meals themselves, with a discrete help from the presenters, the creation of the collection of recipes presented the preparation of the basic working material. The collection was divided into prehistoric, roman, medieval and modern section, according to the main archeological and historical periods, and in each section we offered recipes for preparation of at least one vegetarian meal, one meat course, one dessert and one drink.

On the basis of archeological finds we have made the kitchen inventory – tableware made as the replica of the Late Iron Age items of tableware from Budinjak, of Roman tableware found in Bratelji, and of the items belonging to the Medieval period the fragments of which were found in the fortress Stari Grad Žumberak, situated only ten kilometers away from Budinjak. The tableware and cutlery which were being used in this region until very recently for preparing food or for serving it on the tables of many Žumberak families were partly obtained as presents from the people of Žumberak, partly bought off at the local fairs or we made replicas from the museum exhibits found in the Museum of Samobor. The insistence on using repli-

cas of the original tableware from different periods in our workshops stemmed partly from our desire for authenticity but mostly from the need to provide the visitors with a more concrete relationship with the past through tactile connection with material heritage. (Here I should mention the fact that, in participants' opinion, medieval glasses best fit the hand. Even though this could lead us to the conclusion that Medieval potters paid more attention to functionality than other potters, we should not forget that the replicas made for these workshops formed only a very small fragment of the entire pottery production and were, after all, just a personal choice made by the authors of this program).

In order to direct the attention of our visitors to certain ecological features of this region and in the same time emphasize the link between food and the landscape in which it was created, we have prepared materials containing information on the autochthonous edible plants from Žumberak region and the relevant data have been collected during the botanical research. These data were supplemented with the documented and published findings on the plant usage and their importance in the past and with the photographs of the selected plants so that they could be more easily found in nature.

Designing of appropriate souvenirs proved to be simple and amusing. Aprons and kitchen gloves, on which we could easily print different pictures and text, have fulfilled all the requirements for practical value of souvenirs which have their function inside the workshop but also outside of it and serve as reminders on the Archeological park Budinjak and the time spent in culinary activities. To emphasize our message that past is a unity and continuity, we have made four different variants of aprons and kitchen gloves containing different recipes – prehistoric, roman, medieval and modern.

Thus the workshop preparations were completed. All we had to do was wait for the visitors.

How Budinjak traveled to the past in the fall of 2005?

The visitors – participants of the culinary workshops visited the Archeological Park Budinjak during two weekends in September 2005. So as to convince them that the same food was being prepared on the site of the Archeological Park thousands of years ago, the staff members took their guests for a short walk on the 'Trail of Princess' and pointed them to the glorious Early Iron Age past of Budinjak and the glorious Roman past of the neighboring Bratelji. The walk around the trail, lasting for approximately two hours, proved to be not only a good theoretical introduction, during which the visitors received the basic information on the cultural identity of a region, but also a practical one – physical exercise made them anxious to start cooking as soon as possible. On every workshop the visitors were divided into four groups and simultaneously prepared food from four different periods. Each group was appointed a leader, a staff member of Nature Park Žumberak, who, on the basis of their

own experience, provided the participants with the necessary instructions and coordinated the activities. All the groceries, tableware and cutlery were prepared for each group in advance. Prehistoric groups were an exemption – some of the necessary ingredients the participants had to, with the help of biologists, find and collect in the surrounding area.

In contrast with the usual smell of soil and damp rooms, during those few days in Budinjak, archeology smelt of mint, salty Roman mixture – *liquamen* and exotic spices which Medieval tradesmen brought with themselves from their Middle Eastern travels. Workshop of traditional cuisine revived the smells which can still be felt in a small number of Žumberak homes.

The joy and merriment which accompanied the workshops during several hours for each day would be difficult to capture in writing. The rich photographic documentation of the Nature Park Žumberak offers a much more concrete evidence, with the broad smiles being the most common photographic motif.

The program 'Culinary Millennia', which thrilled our visitors, was organized also in September 2006, thanks to the financial support of the Ministry of Culture of the Republic of Croatia. The same Ministry offered their financial support in 2007.

Translated by Tanja Bukovčan