

## Mirisi i okusi bakine kuhinje

Naše bake, stare mudrice, dosjetile su se kako oplemeniti prostor, kako nenametljivo nešto poručiti, pretočiti u stih jednostavnu životnu filozofiju, ali i nasmijati - izvezenim krpama koje su stvarale svojim spretnim rukama i stavljale iznad štednjaka ili na »najuočljivije mjesto u domu«. Više od 30 takvih »bakinih krpa«, koje je s velikim marom diljem Hrvatske sakupljao prof. Božidar Kanajeta, javnost je mogla razgledati u utorak 13. svibnja u Muzeju »Mimara«. Izložen je samo djelić toga narodnog »blaga« iz njegove bogate, privatne kolekcije koja je dosegla brojku od 160 primjeraka. Prof.

Kanajeta ih prikuplja jer smatra da se radi o krpama koje su nadišle vrijeme, ali ih ne čuva samo za sebe, šalje ih svojim prijateljima u inozemstvo u svojstvu originalnih hrvatskih suveniru. Autorica izložbe i postava Anica Ribičić-Županić kaže da one nisu definirane ni kao uporabni ni umjetnički predmet, da su »bakine krpe« jednostavno upijale mirise i toplinu doma da su nostalgična predodžba jednog minulog vremena, ali i svojevrsna preteča današnjih plakata. U prigodi otvaranja izložbe organizirano je i predstavljanje knjige dr. Nives Rittig-Beljak: »Švapski kulinarij - Dodir tradicija u Hrvat-

skoj«, koju je posebno predstavila dr. Ljiljanja Marks s Instituta za etnologiju i folkloristiku. U knjizi su sabrane raznovrsne studije koje predočavaju utjecaje i miješanje kulinarskih tradicija raznih sredina u različitim vremenima na prostoru Hrvatske. Kakva je bila »švapska« kuharica, koliko je utjecala na slavonsku i obrnuto, o bogatstvu namirnica i začina koji su se koristili, priloženi su i jednostavni »recepti« naših baka, o kultu austrijskih slastica progovara autorica u toj zanimljivoj knjizi koja je vrijedan prilog upoznavanju prehrambenih navika naših predaka, a i nas samih.

Marija Samardžija