
KNJIŽNA POROČILA IN OCENE

BOOK REVIEWS

Maja Godina - Golija, *Prehranski pojmovnik za mlade*. – Maribor: Aristej, 2006.
– 128 str., ilustr.

Ali ste kdaj premišljali o tem, kaj vse pojemo s hrano, za fizični obstoj človeka najbolj neobhodno dobrino? Odgovore na to zanimivo vprašanje je v svojem delu, ki ni namenjeno le mladim, ampak vsem, ki jih ta tematika zanima, iskala Maja Godina - Golija.

Avtorica je poznana kot priznana preučevalka urbanega načina življenja, ki je po zaposlitvi na Inštitutu za slovensko narodopisje ZRC SAZU svoje delovno področje usmerila v raziskovanje prehrane. Številne razprave, članki in pregledi v strokovnih publikacijah pa tudi prispevki v časopisju, ki jih je napisala o prehranski kulturi na Slovenskem, so bili dobra podlaga za nastanek poljudnega in sintetičnega dela.

Piročniki in tudi pojmovniki so knjige dolgega trajanja. Bili naj bi vedno »pri roki«, ko se nam zatakne pri znanju o najrazličnejših, tudi najbolj vsakdanjih in najsplošnejših stvareh. Zato je tudi njihov vsebinsko-organizacijski koncept predvidljiv in razpoznaven. V tem pogledu tudi *Prehranski pojmovnik za mlade* ni izjema, dodana mu je le prava mera sproščenega pripovednega načina. Avtorica nas že v uvodnem poglavju s prigradnim dogodkom družinskega slavlja uvede v temeljne dileme prehranjevalnih navad in razumevanja prehrane. V pisani družbi vegetarijancev, presnojedcev, mesojedcev in onih, ki prisegajo na zdravo babičino kuhinjo in zagovarjajo vsak svoje poglede na hrano in prehranjevalne navade, se sprašuje, *ali res tako malo vemo, zakaj jemo to, kar jemo, in zakaj odklanjamo jedi, ki so bile in so še v določenih zgodovinskih obdobjih ali kulturnih okoljih popolnoma sprejemljive*. Prehrano pojmuje kot kulturno dobrino, ki je vpeta v zgodovinsko in družbeno okolje, in je ravno zato organski del celotnega načina življenja v vseh njegovih materialnih, družbenih in duhovnih dimenzijah.

Zgodovinski kontekst, ki ga zasledujemo v obravnavanem delu, je vsekakor trdna stalnica, ki daje oporo in smer pripovedi tudi v drugi strukturi pojmovnika. O prehrani človekovih daljnih prednikov na tleh današnje Evrope pred sto tisoč leti se je mogoče podučiti le iz arheoloških virov. Pregledu temeljnih prehranskih sestavin takratnih ljudi in načinov pridobivanja hrane v posamičnih časovnih obdobjih sledi še kratek pregled pripomočkov in posodja za pripravo in shranjevanje živil ter glavne značilnosti prehrane in prehranjevalnih navad pri nekaterih evropskih narodih.

Za skoraj tisočletno obdobje prehransko »pisanega« evropskega srednjega veka je bilo

avtorici na voljo več primerjalne literature in tudi slikovnih virov, ki jih je smiselno vključila v besedilo. Opisi zgodovinskih in družbenih razmer v tem dolgem časovnem obdobju so morda nekoliko preveč stereotipni in posplošeni, a so podlaga za kontrastno primerjavo prehranjevalnih praks višjih in nižjih družbenih plasti evropskega prebivalstva. Srednji vek nam predstavi kot obdobje inventivnosti v izboru živil, uvoženih začimb in pripravi jedi ter uporabi različnega kuhinjskega orodja in posodja. Seveda so veljale takšne razmere v socialno višjih plasteh prebivalstva, zlasti plemstva, bogatega meščanstva in cerkvene gospode. Avtorica poudarja, da je bila hrana vedno predmet prestiža, blaginje in statusni simbol. Po drugi strani je bila prehrana večinskega kmečkega prebivalstva v tem obdobju precej skromnejša in enoličnejša.

Naslednje, nadvse zanimivo poglavje bralca seznani s številnimi spremembami ob koncu srednjega veka. V kulturi prehranjevanja je bilo to prelomno obdobje. Odkritje novih svetov je prineslo mnogo sprememb tudi v prehranjevalne navade evropskih narodov. Z odkritjem Amerike in drugih kontinentov smo Evropejci odkrili krompir, fižol, koruzo, papriko, paradižnik, kakav in tobak, kavo, čaj, riž in druga živila, ki so danes samoumevne prehranske sestavine našega vsakdanjika. V preteklosti seveda ni bilo tako, se pa zato iz prehranskega pojmovnika podučimo o zgodovinskih poteh teh sestavin po Evropi in pri nas. Pomembno je, da so evropski narodi te sestavine sprejeli za svoje in so postale del marsikatere »nacionalne« jedi oziroma kuhinje.

Zgodovinsko obarvanemu pregledu prehranskih sestavin sledi poglavje »Od kaše do pice«. V njem nam avtorica v maniri klasične etnološke sistematike predstavi temeljne značilnosti prehrane po slovenskih geografskih območjih, ob tem pa poudarja, da so se te prehranske posebnosti začele spreminjati že v 19. stoletju z industrializacijo in večjo mobilnostjo prebivalstva. Prispodoba naslova kaže lok prehranskega preoblikovanja, ki bi ga danes lahko označili kot prehransko globalizacijo. Avtorica se skozi časovni presek pomudi ob prikazu prehrabnih sestavin in najpomembnejših vsakdanjih in prazničnih vrstah jedi večinskega prebivalstva na Slovenskem. Govori o geografskih in družbenih posebnostih in okoliščinah, v katerih so jedi nastajale, ter ugotavlja vzroke za spremembe v prehrani. Poglavje sklene z obdobjem slovenske osamosvojitve v 90. letih 20. stoletja, ko je sprememba družbenopolitičnega sistema v državi prinesla precejšnje novosti tudi v prehranjevalne navade njenih prebivalcev. Prehrano torej povezuje z družbenoekonomskimi in političnimi spremembami in tujimi vplivi ob liberalizaciji trgovine in uvoza, kar je vsekakor korak naprej k objektivnejšemu vrednotenju in razumevanju te sestavine v širšem družbenoekonomskem kontekstu.

Če je bila pozornost doslej usmerjena pretežno v obravnavo prehrane večinskega, torej kmečkega prebivalstva, nas naslednje poglavje popelje v svet meščanskih kulinarčnih spretnosti. Tudi v mestnem okolju sta družbena in poklicna sestava prebivalstva močno vplivali na prehranjevalne navade. Prazniki in delovni ritem vsakdanjika so zaznamovali vrsto, čas in sestavo jedilnih obrokov, ki so jih v premožnejših družinah povečini pripravljale služkinje ali kuharice. Pri uživanju hrane je bilo pomembno tudi njeno serviranje in etiketa pri

jedi. Hrana v mestnem okolju je imela še dodatno socialno in kulturno vlogo, saj so različne oblike druženja ob hrani prirejali zaradi družabnosti. Prehrana je, kakor pravi avtorica, *podobno kot nekatera druga področja meščanov, npr. stanovanjska in oblačilna kultura, govor, izobrazba in norme, predstavljala širok, vsakdanji spekter ravnanja in vedenja, ki je deloval kot sistem znakov in simboličnih oblik, v katerih se je izražal določen meščanski slog in okus*. Sprememba družbenega sistema po drugi svetovni vojni je ta sistem vrednot na zunaj v precejšnji meri preoblikovala, dejansko pa je nova družbenopolitična elita v prehrani prevzemala že znane in uveljavljene meščanske vrednote ali pa se jim je želela čim bolj približati.

Kuharsko znanje je gotovo ena osrednjih, zanimivejših tem etnološkega preučevanja prehrane. Čeprav po obsegu skromno, le osem strani obsegajoče poglavje nam podaja osnovne informacije o virih obvladovanja kuharskih veščin od antike do današnjih dni. Za etnologijo so vsekakor pomembna spoznanja o vplivih različnih ustnih in pisnih virov, gospodinjskih šol in kuharskih tečajev na prehrano slovenskega prebivalstva. Viri in uporaba znanj namreč razkrivajo sicer nevidne povezave med kulturami in nas odvrčajo od prehitrih sklepanj o avtohtonosti posamičnih kulturnih sestavin. Avtorica nas seznanja s kuharskimi knjigami, ki smo jih Slovenci bodisi prevzeli ali si jih prilagodili iz drugih etničnih okolij. Žal se ji tega poglavja ni posrečilo zaokrožiti s sodobnimi fenomeni, med katere npr. sodijo kuharice Jamieja Oliverja, pod katerimi se šibijo današnje police slovenskih knjigarn, ali z oceno številnih domačih in tujih kulinarčnih oddaj v slovenskih elektronskih medijih. Gotovo pa bi bilo poglavje o kuharskem znanju popolnejše tudi ob omembi prehranjevalnih iznajdljivosti prebivalstva v kriznih obdobjih naše ne tako davne preteklosti.

Poglavje o navadah pri jedi se logično navezuje na kuharsko znanje. Prav tako kakor bontoni za oblačilno in vedenjsko kulturo v določeni družbi nam tudi kulinarčni priručniki govorijo o oblikah prehranjevalnih navad skozi čas in o obnašanju ob mizi v različnih družbenih okoljih. Avtorica nam v sproščeni pripovedi predstavi načine serviranja hrane, število in vrsto obrokov, navade ob prehranjevanju in uporabo jedilnega orodja in posodja, vse pa niza skozi različne časovne in socialne vidike, povezane z letnimi prazničnimi in delovnimi (poklicnimi) ritmi človekovega vsakdanjika. Pri tem ne pozabi na sedanji čas, ki je z lokali hitro pripravljene hrane ustvaril v doslej tradicionalnih skupnostih nove prehranjevalne navade.

Kakor vse knjige o hrani tudi prehranski pojmovnik *Maje Godine - Golija* ni mogel mimo kulinarčnega bogastva Slovenije. Je pa pomembno, da to bogastvo uvede s kritičnim razglabljanjem o zgodovinskem, geografskem in socialnem kontekstu njegovega nastanka, razvoja in razširjenosti. Avtorica opozarja, da slovenska kulinarčna dediščina ni enovita in da za celotno slovensko ozemlje ne poznamo tipičnih slovenskih jedi. Slovenijo bi lahko razdelili na kar 60 kulinarčnih regij. S tem razbija uveljavljene stereotype in poudarja, da je pojem slovenska narodna jed nastal v 19. stoletju kot manifestacija slovenskih narodnih prizadevanj nasproti agresivnemu nemškemu meščanstvu. Ob naštevanju najznačilnejših slovenskih jedi upošteva predvsem njihovo razširjenost ali svojevrstnost, ki

je ne moremo najti v sosednjih kulinarčnih regijah *in jih zato Slovenci z veseljem predstavljamo kot svoje kulinarčno bogastvo*. Med takšne kulinarčne posebnosti uvrsti prežganko, alelujo, mavželj, polnjen želodec, močnik, kašo, bujto repo, tudi krompir, žlikrofe, gibanico, štruklje in potico. Za vse nam ponudi tudi kratko in jedrnato razlago.

V zadnjem poglavju avtorica podrobno predstavi prehranske pojme, ki označujejo živila, danes domača skoraj v vsaki slovenski kuhinji (sladkor, sladoled, margarina, konzerve, jušni koncentrati, otroška instant hrana). Ne pozabi tudi omeniti za današnji čas najznačilnejšega elementa prehranske kulture, tj. hitro pripravljena hrana, ki se vse bolj uveljavlja tudi pri nas. Mogoče bi lahko omenila tudi nasprotje temu pojavu, t. i. *slow food* restavracije. Morda bo kakšen bralec pogrešal tudi vire receptov in slikovnega materiala, ki so navedeni le delno.

To poglavje sicer obeta zanimive kulturne, družbene, filozofske in še kakšne druge diskurze, ki so bili deloma že razviti v prejšnjih poglavjih. Vendar pa nam avtorica »postreže« le z reminiscenco na članek nemškega etnologa o tem, kaj vse pojemo s hrano – ščepec družbenih norm, nekaj znanja, tehnološkega razvoja, žličko kulturnih vzorcev, okusa, nekaj zrnc ideologije, religije, svetovnega nazora in drugih značilnosti prehrane. S temi mislimi se nekako vrne na začetek svojega dela in zaokroži razglabljanja povabljenih na družinskem slavlju. Tudi bralec, ki se je sprehodil skoz slikovita in z ilustracijami bogato opremljena poglavja, postane marsikatero dotlej zamegljeno dejstvo mnogo razločnejše in osvetljeno. To pa je bil nedvomno tudi namen tega dela, ki ga bodo zaradi njegove pestrosti in sproščenega sloga z veseljem brali tudi dijaki, katerim je prvenstveno namenjeno.

Andrej Dular

Milan Grego in Rafko Dolhar, *Kanalska dolina/La Valcanale. Fotomonografija*.

– Ljubljana: Družina, 2007. – 280 str., ilustr.

Knjiga je tretja fotomonografija s fotografijami Milana Grega, ki jih je založba Družina izdala v zadnjih nekaj letih in ki predstavljajo lepote in zanimivosti pokrajin, kjer živijo Slovenci v Italiji. V vseh najdemo poleg lepih fotografij tudi tehtna besedila. V prvi, o Beneški Sloveniji (1998), je besedilo napisala Živa Gruden, v drugi, o Reziji (2001), pa Roberto Dapit, z uvodom pesnice Silvine Paletti. Tokrat je avtor Rafko Dolhar, dober poznavalec teh krajev, tudi sam domačin s Trbiža, uvod pa je napisal Mario Gariup, župnik v Ukvah, pisec številnih knjig o Kanalski dolini.

Vsi avtorji so imeli težko nalogo, kako zgoščeno podati zgodovino, geografijo, kulturo vsake od teh izredno zanimivih pokrajin in tako vsebinsko uvesti fotografije Milana Grega. Besedilo o Kanalski dolini, ki ima morda med vsemi temi pokrajinami najburnejšo zgodovino in najpestrejšo, najbolj prepleteno kulturno podobo, je Rafko Dolhar nanizal