

"kulinarska se baština stvara svakodnevno". Pitanje je više zgodnom, ludičkom opaskom jer su spomenute slastice ipak samo domaći danak suvremenoj industrijskoj modi, s kojom će vjerojatno i otići.

U ovoj se knjizi nalaze svi "klasici" našeg suvremenog prehrambenog krajolika kao i jela čija imena i gurmanima zvuče egzotično, ali sva nam govore ponešto o našem svijetu i društvu, o povijesti ili aktualnosti, o modi, o mijenama identiteta i globalizaciji. *Od svijeta ka tanjuru: Mitologije hrane* poziva nas i potiče na drukčiji pogled na pehrambeni modernizam.

Lucija ŠIKIĆ



Maja Godina-Golija, Prehrambeni pojmovnik za mlade, Aristej, Ljubljana 2006., 127 str. (Zbirka Pojmovnici, knj. 5)

Peti naslov u biblioteci *Pojmovnici za mlade*, nakon *Kazališnog*, *Logičkog*, *Etičkog* i *Filmskog*, *Prehrambeni je pojmovnik* etnologinje Maje Godine-Golije. Iako je slijed pojmovnika pomalo nejasan, ideja je urednika ovih publikacija vjerojatno bila približiti čitateljima popularne i kulturno znanstvene teme u formi koja se već pokazala veoma uspješnom. Ovaj bi naslov jednako tako mogao naći svoje mjesto u biblioteci *Za početnike* ili *Za neznalice*. *Prehrambeni pojmovnik za mlade* jednostavno je pisana i duhovito ilustrirana knjiga kojoj je cilj mladima, ne nužno djeci, ponuditi pregled povijesti prehrane i prehrambenih navika i pokušati objasniti konstrukt slovenske kuhinje, koja je, kao i Hrvatska, podijeljena između sjevera i juga, planina i mora.

Autorica počinje od prapovijesti i onodobne skromne prehrane, da bi tako dala početnu točku razvoja prehrane kao razvoja civilizacije. "Sirovo, kuhano, pečeno" donosi nam priču od prehrani od početaka. Osnovu prehrane činile su mahunarke i žitarice, a udjel mesa na jelovniku ovisio je od, uvijek nesigurnog, lova. Ovaj će se omjer osnovnih namirnica zadržati gotovo do početka 20. stoljeća. Prehrana prapovijesti također je jedno od rijetkih razdoblje kada je prehrana relativno društveno nediferencirana. Kasniji povijesni tragovi koji se mogu pratiti bit će uglavnom vezani uz stolove bogatih i pismenih. Ipak bilo bi netočno reći da razvijena i sofisticirana kultura prehrane antičke Grčke i Rima nije utjecala na kulturu stola i ukusa svih društvenih slojeva.

Iduće veliko razdoblje kulinarske kulture Maja Godina-Golija opisuje u poglavlju "Pisani srednji vijek". Za većinu mračni bi se srednji vijek mogao nazvati i gladnim srednjim vijekom. Prehrana većine stanovništva bila je jednolična i ovisila je o sezonskim proizvodima. S druge strane procvat trgovine začinima s Istoka govori nam da je za bogate srednji vijek bio miomirisana i raskošna. Raznolika prehrana uključivala je gotovo sve što je letilo, hodalo i plivalo, a jela su često doradivana do neprepoznatljivosti. Doprinos srednjeg vijeka današnjem stolu su kultiviranje i češća uporaba voća, izum pečenja rakije i proširivanje područja na kojima se proizvode alkoholna pića (vino, pivo, mošt i medovača), ali i prvi priručnici o

pristojnosti. U srednjem se vijeku nakon dugog prekida opet počinje pisati i razmišljati o pravilima lijepog ponašanja za stolom.

Iz današnje perspektive namirnice kao krumpir, kukuruz, rajčica, kava ili čokolada uobičajene su i jela od njih smatraju se tradicionalnima, "Novi kontinenti – nova jela i pića" priča je o povijesti polaganog udomaćivanja novih prehrambenih kultura i novih navika. Udomaćivanju svih ovih namirnica u jednakoj su mjeri pomagale i glad (kukuruzu i krumpiru) i bogatstvo (čokoladi, čaju ili kavi). Ove posljednje tek će u 20. stoljeću postati dostupne svima.

Poglavlja "Od kaše do pice", "Kulinarstvo Slovenije" i "Ta dobra građanska kuhinja" opisuju kulinarsku kulturu Slovenije. Kao većinom ruralna zemlja, Slovenija svoju tradicionalnu kuhinju prije svega povezuje sa seoskim regionalnim kuhinjama. U prošlosti je prehrana uglavnom ovisila o proizvodima koji su se proizvodili u vlastitoj radinosti, tako da se može reći da je takva prehrana duže zadržala starija obilježja od one građanskog stanovništva, koja se uglavnom služila njemačkim kuharicama (prva slovenska kuharica objavljena je tek 1868.). Slično kao i hrvatsko, slovensko kulinarstvo obilježeno je velikim raznolikostima na malome prostoru. Autorica prostor Slovenije dijeli na 4 regije, te opisuje osnovne značajke prehrane. Uz opise prehrane i jela pojedinih regija, autorica jasno objašnjava da je proces približavanja regionalnih kuhinja počeo s procesom industrijalizacije, zapošljavanjem u gradovima i izgradnjom prometnica koje su omogućile veću mobilnost stanovništva. Današnja kulinarska slika Slovenije odgovara širim prehrambenim trendovima. Prisutnost raznih nacionalnih kuhinja, od kojih su najpopularnije talijanska i kineska, i mijenjanje ritma života, koji odgovara procvatu brze hrane, brišu razlike između regija i između građanskog i seoskog stanovništva. Shvaćanje prehrane kao jednog od bitnih sastavnica identiteta motivira istraživanja i potrebu stvaranja registara *tipičnih ili autohtonih jela*.

Pojmovnik završava poglavljem "Za kraj – o hrani koja nije samo hrana" u kojemu čitatelj doznaje o nekim namirnicama koje su danas samorazumljive. Povijest sladoleda, šećera, konzervi ili juhe u kocki priča je o industrijalizaciji koja je ove namirnice učinila globalno dostupnima.

Ova knjiga prije svega želi osvijetliti i uputiti u osnovne pojmove povijesti i etnologije prehrane. Kuhinja koju zatičemo rezultat je povijesnog spleta niza okolnosti, geografskih, povijesnih, klimatskih i društvenih. Kulturna baština, kojoj prehrana i sve ono što ju prati, odgovara području u kome postoji i prati ritam života. Suvremeni trendovi brze prehrane na neki način hranu vraćaju njenim počecima. Iako je danas hrana popularnija nego ikad, hranjenje u velikoj mjeri postaje tek stvar zadovoljenja biološke potrebe. Mjesta na kojima jedemo sami, na brzinu, bez jedaćeg pribora i samo onda kad smo gladni ukida socijalni okvir koji je hrana imala u obliku određenog rasporeda obroka i društvenih pravila i normi.

Jelena IVANIŠEVIĆ