

na nova područja (politika, nasilje i emocije) te reakcija protiv konstruktivističkog svodenja društva na kulturu (ovu opciju duhovito naziva "osveta društvene povijesti"). Uzima u obzir i ideje kulturne granice i kulturnog susreta (koji se u novije doba rabi umjesto etnocentričnog termina "otkriće") i naracije kao moguće teme proučavanja nove kulturne povijesti.

Na kraju knjige autor donosi korisnu bibliografiju relevantnih djela iz područja kulturne povijesti od 1860.-2003.

Ivona GRGURINOVIĆ

Cultural Tourism: The Partnership Between Tourism and Cultural Heritage Management knjiga je koja predstavlja osnove kulturnog turizma neophodne za svako kulturno-turističko planiranje, i u teoriji i u praksi. Taj sveobuhvatni tekst čitatelju u isto vrijeme nudi konceptualno preispitivanje ovog važnog područja turističke aktivnosti, kao i refleksiju uobičajene prakse upravljanja baštinom.

Teme kao što su suradnja, partnerstvo, razumijevanje i zajednička dobrobit samo su neki od preduvjeta koje turistički i kulturni menadžeri moraju ispuniti kako bi uspjeli programi kulturnog turizma. Tako npr. autori hrabro naglašavaju kako je iznimno bitno da kulturni menadžeri ne samo razumiju turizam već da komodifikacijom svoje resurse pretvore u turističke proizvode. Isto tako nalažu turističkim menadžerima da poštuju resurse kulturne baštine koji su turističke atrakcije i koje prodaju te da razmišljaju o održivosti proizvoda za dugo vremensko razdoblje.

Knjiga je podijeljena u četrnaest poglavlja koja se kreću od teorijskog ka praktičnom. Konstantni problem definiranja kulturnog turizma, kojim se teoretičari bave već godinama, izvrsno je opisan u prvom poglavlju pronalazeći, iako ne konačnu definiciju, a onda barem savršeno objašnjenje o mogućnostima definiranja te interdisciplinarnosti znanosti.

Drugo se poglavlje bavi izazovima u postizanju održivog kulturnog turizma neminovnom suradnjom i čvrstim vezama ovih dvaju naoko različitih područja, dok se treće, odnosno četvrto, poglavlje pojedinačno bave pitanjima vezanima za osnove turizma odnosno kulturne baštine. Iako su ta dva poglavlja odvojena, i ovdje se naglašava njihova povezanost pa se poglavlje o turizmu opisuje uvijek u odnosu na baštinu i obrnuto. Također, treće se poglavlje bavi i turističkom psihologijom, koja se očituje u ponašanju turista kad je u destinaciji/baštinskom lokalitetu, pri čemu je ponekad nužno kontrolirati turističke aktivnosti. Navode se i pozitivni i negativni utjecaji turizma na baštinu, kao i same atrakcije.

Posebnu vrijednost knjizi daju poglavlja o samim kulturnim atrakcijama koje su podijeljene na materijalnu i nematerijalnu baštinu. Naime, mnogi teoretičari kulturnog turizma potpuno zanemaruju koncept nematerijalne baštine kao turističkog resursa sve dok UNESCO na svojoj 32. sjednici Generalne konferencije nije prihvatio definiciju nematerijalne kulturne baštine koja postaje sastavni dio Konvencije za njezinu zaštitu. Stoga su i za etnologe važna pitanja, kao što je to npr. autentičnost, komodifikacija, prikladnost korištenja baštine u turizmu iznimno važni prioriteti za uspjeh svakog održivog turističkog planiranja.

Sedmo se poglavlje bavi samim kulturno-turističkim proizvodima, njihovom promidžbom, hijerarhijom atrakcija te razvojem samih atrakcija da bi osmo poglavlje detaljnije opisalo potrošnju, odnosno komodifikaciju kulturnih proizvoda. U ovom se poglavlju uvodi i pojam *environmental bubble* koji, prema autorima, označava "društveni ili kulturni sigurnosni omotač koji okružuje turista poznatim pojmovima ili stvarima, omogućujući osobi da iskuša nepoznato a da ga to ne preplavi". Taj su pojam ovi, ali i neki drugi autori (kao npr. Macleod)

Bob McKercher, Hilary du Cros, Cultural Tourism, The Partnership Between Tourism and Cultural Heritage Management, The Haworth Press, Inc., Binghamton 2002., 262 str.

upotrebljavali za određivanje tipologije turista već prema količini 'poznatog' koje je turistu potrebno na putovanju.

Kako bi turističko planiranje bilo uspješno, potrebno je dobro poznavati ciljno tržište. Deveto poglavlje opisuje kulturne turiste, daje njihovu tipologiju te pokazuje studiju testiranja modela Hong Konga. Da bi se doprlo do ciljnog tržišta, iznimno je važna uloga tzv. "vratar" (u originalu *gatekeepers*), odnosno svih potencijalnih posrednika koji savjetuju turiste o njihovu putovanju. Njima je posvećeno deseto poglavlje knjige.

Posljednja četiri poglavlja opisuju vrlo konkretne korake koje je potrebno poduzeti u procesu pripreme baštine za turizam, a tiču se valorizacije potencijalnih resursa, njihove evaluacije i planiranja, promidžbe te samog predstavljanja i upravljanja baštinom. Upravo ova četiri poglavlja čine ovu knjigu gotovo jedinstvenom u sada sve opsežnijoj literaturi s temom kulturnog turizma jer su konkretan opis prijeko potrebnih i često zapostavljenih procedura neophodnih za uspjeh projekta.

Knjiga je općenito namijenjena turističkim i kulturnim menadžerima, a ujedno je i tekst koji pruža osnovna znanja iz ovog područja za interdisciplinarnu dodiplomske studente koji su vezani za ovu temu.

Sami autori kažu kako su knjigu pisali da bi prevladali ponor koji je stvoren između kulture i turizma. Mnoga su istraživanja pokazala kako gotovo sve europske zemlje dijele slične probleme koji se tiču upravo golemih razlika među područjima i slabe odnosno nedovoljne suradnje među njima. Ova je knjiga koncipirana tako da je razumiju stručnjaci i studenti iz svakog od relevantnih područja kako bi bolje razumjeli ulogu svojih vlastitih disciplina u upravljanju kulturnim turizmom, ali shvatili i potrebe, interese i vrijednosti koji pokreću drugu disciplinu. Najbitnije, knjiga pokazuje kako turizam i kultura mogu biti partneri da bi se zajednički okoristili.

Daniela Angelina JELINČIĆ

Boris Perić, Priče iz bečke kuhinje, Meandar, Zagreb 2005., 172. str.

Knjiga *Priče iz bečke kuhinje* književnika i prevoditelja Borisa Perića nije tek zbirka recepata u kojima se nudi način pripremanja 18 probranih jela s bečkoga stola (uz kratku crticu o jezičnim

poslasticama iz bečke kuhinje). O njoj se može govoriti i s književnog, društvenog, kulturnog i mnogih drugih aspekata.

Kao što kaže autor – bečka kuhinja je jedina kuhinja koja svoje ime nije dobila po državi (ili pokrajini) već po gradu, doduše glavnom gradu Austrije, ali nekoć glavnom gradu velike Monarhije. Ona u sebi nedvojbeno ujedinjuje ipak mnogo više od gradske kuhinje. Ona je kulturni vodič i kroz Beč, ali i kroz krajeve bivše Monarhije, jer su se tu našli recepti iz svih njezinih pokrajina, koji su se tu kao u nekom *melting potu* preoblikovali i dobili znani bečki okus koji ih je potom širio dalje.

Beč je odavna bio širom otvoren raznovrsnim kulinarskim novitetima. Tako će i etnolog Roman Sandgruber konstatirati da je bečko-austrijska (on je tako naziva) kuhinja konglomerat raznovrsnih međunarodnih dodira. Talijanski utjecaj još od 16. st. oblikuje tirolsku kuhinju, ali se širi i dalje, što je evidentno na primjeru poznate *wienerschnitzle*, marijaterezijansko doba odškrinulo je vrata i svestranom profinjenom francuskom kulinarskom utjecaju, a potom slijede češki i mađarski dodiri promiksani u jedinstvenu bečku kuhinju.

Nekoliko je vrsta jela koja nas danas asocijativno odmah vežu uz Beč. Ponajprije su to slastice, znameniti bečki kolači. Oblikovane slastice u cijeloj srednjoj Europi pripadaju tzv. visokoj kuhinji. Priređuju se na plemićkim dvorovima, u kuhinjama crkvenih uglednika i u samostanima da bi pomalo došli na stolove građanske elite. Iz središta se Monarhije šire prema periferiji. Bečki je građanski način pripreme jela vrlo rano dopro do Hrvatske, ponajprije do