

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. "vratara" (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 interdisciplinarne 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

Zagreba, i rukopisnim i tiskanim knjigama – te se s pravom može govoriti o onodobnoj srednjoeuropskoj prehranbenoj zajednici. Uz slastice neizostavna su jela od mesa (mesne juhe, pečnja, meso u različitim umacima). Meso bilo jeftino zahvaljujući uzgoju volova u Mađarskoj te se i mit o govedini kao neospornom prvaku mesne top-ljestvice zadržao u Beču do danas s nebrojenim stručnim kuhinjskim nazivima pojedinih dijelova goveđega mesa teško i prevodivima i razumljivima onkraj kulinarskoga umijeća. Najpoznatija su jela bila *tafelspitz* i goveđi gulaš, ali ljestvica mesnih goveđih jela brojila je, primjerice, u hotelu "Meisel und Schaden" čak dvadeset četiri različita specijaliteta.

Carski, *kajzerski* je atribut bio vezan uz jela poput telećeg *kajzeršnicla* ili *kajzergulaša*, premda je znano da je Kaiser, Franjo Josip, najradije jeo *tafelspitz*.

Jela se, dakako i divljač, svinjetina, perad, a i ribe (što je vidljivo i iz izbora recepata u knjizi). Svi su recepti iz knjige iskušani i prilagođeni današnjim namirnicama, jedino iziskuju nešto više vremena od uobičajenih brzih jela, ali to i nisu jela koja bude uspomene.

U gotovo se svim receptima prepleću mitsko i stvarno. Predaja, i ona povijesno ovjerena, recimo uvjetno istinita, i ona mitska, nestvarna, potrebna je današnjem proizvodu (i čovjeku) da ga lijepo urešena i upakirana dobro proda. Međutim, predaje su istodobno i točke našeg sjećanja, vraćanja davno utvrđenim podacima ili pak mjesta na koja smo spremni odlutati jer nas veše a ne opterećuju ili straše te smo ih spremni i čitati i slušati i kad unaprijed znamo o čemu kazuju. Upravo su povijesni podaci te predaje i razne priče kao povijesni, društveni i književni kontekst svakog recepta neizostavan i, smatram, najvažniji i najšarmantniji dio ove knjige. Te se priče najčešće vežu uz podrijetlo proizvoda ili njegova imena, baš kao i etiološke predaje. Čitamo gotovo amblemku i mnogo puta ispričanu predaju o podrijetlu bečke kave i kavana, priču koja priziva turska osvajanja Beča i armenskog trgovca Georga Franza Kolschitzkog, koji se za turske opsade uspio probiti kroz neprijateljske redove do spasonosne vojske poljskoga kralja Jana Sobjeskog te je za te zasluge od Bečana dobio ostavljene vreće turske kave, a uz to i kuću "K plavoj boci" (Hof zur blauen Flasche), u kojoj je nesmetano mogao pržiti, kuhati i prodavati egzotični crni napitak iz kojega će tek dodatkom šećera, a potom i mlijeka nastati čuveni *melange*. Kolschitzky je, prema predaji, u Beču pokrenuo prvu kavanu 1683. godine te se ta godina smatra godinom u kojoj je u Beču započeo kavanarski obrt.

Isti je Kolschitzky postao i temom drugih predaja pa mu je, primjerice, kao simbol osvete pripisan i izum *kiflica* koje svojim oblikom podsjećaju na turski polumjesec, koji je u Beču zašao 1683. godine.

Slijedi priča o bečkom odresku, *wienerschnitzli*, koja seže daleko u prošlost, čak do Bizanta i navike carskih kuhara da carevima serviraju meso obloženo zlatnim listićima e da bi šnicla bila zlatna. Moda se s carskoga dvora ubrzo preselila na stolove bogatih. Odrezak je u Beč tek stigao polovicom 19. st. i to zahvaljujući poznatom austrijskom vojskovođi i zapovjedniku austrougarske vojske u sjevernoj Italiji, grofu Radetzkom, koji je u Milanu, kaže i opet predaja, otkrio jelo "costoletto milanese", što je zapravo bio pohani teleći *karmenadl*. Predaja tu ne staje i tvrdi da postoji famozno pismo u kojem zapovjednik svomu mladom prijatelju, caru Franji Josipu, daje ekskluzivan recept milanske delicije. Misterij o pismu ni do danas nije razjašnjen, što je i nevažno jer samo daje dodatnu aureolu predaji, ali je ime Radetzkog ostalo povezano s austrijskom kulinarskom poviješću.

Premda je riječ o jednostavnoj slastici od razmravljenog tijesta za biskvit, *kaiseršmarn* (carski drobljenac) svoje ime i postanak prema doista brojnim i različitim predajama duguje caru Josipu II. ili Franji Josipu. Vezanost iste priče uz različite vladare ili mnogo inačica iste predaje svjedoči o mitizaciji jela koje, ovisno o tome kakvo je, odabire i vladara u priči o svome postanku. Oba su spomenuta znana kao skromni, gotovo asketski u jelu i piću. Knjiga donosi i predaje o postanku jednako tako znanih jela, primjerice, *krafn* i znamenite Sacher torte. Priče što obavijaju jela razotkrivaju povijesni kontekst koji im daje vjerodostojnost i

usidrenost u povijest, poglavito ako je recept vezan uz znamenitu osobu (Franjo Josip, Josip II., Radetzky), znamenite kuhare prema kojima su nazvana (Sacher) ili anonimne koje je tek recept učinio slavnima i vječnima stvorivši od njihova imena naziv opće poznate slastice (gospođa Krapf od koje potječu *krafne*).

Knjiga dobrim dijelom odgovara i na pitanje povijesti, identiteta Austrije kao države i kuhinje kao rentabilnog izvoznog kulturnog proizvoda te iz toga i kulturne politike jedne zemlje. Bečka je kuhinja nedvojbeno jako uspješan austrijski izvozni proizvod i zaštićena baština, ma koliko svaki od naroda bivše Monarhije polagao prava na neka jela (primjerice, Mađari na Doboš tortu, Česi na okruglice, *knedle*). Ta je kuhinja prerasla granice i Beča i Austrije, pa i Europe, jer je globalno prisutna na mrežnim stranicama – i pojedinaca i velikih hotela, poput Sachera, koji ima vlastite stranice posvećene samo svojim kulinarskim proizvodima koje šalje diljem svijeta (relativno skupo) garnirajući ih čašama, šalicama, rupcima i sličnim nejestivim proizvodima.

Usudujem se kazati i da smo mi na ovim prostorima prema njoj još uvijek sentimentalni jer u njoj prepoznajemo i recepte svoga djetinjstva, i okuse, i mirise, i načine pripreme koji su se u nas i čitali i spravljali – i koji su nam potvrđivali pripadnost građanskomu europskomu krugu. Knjiga se čita i kao vrsno književno štivo, kao zbirka različitih, a opet duboko povezanih priča u kojima se raskriljuje Beč kakvog a kojega više nema.

Ljiljana MARKS

**Živjeti u Zagrebu, Prinosi sociologijskoj analizi**, ur. Anka Mišetić, Maja Štambuk, Ivan Rogić, Institut društvenih znanosti Ivo Pilar, Zagreb 2004., 258 str.

*Živjeti u Zagrebu* zbornik je sa sedam studija suradnika Instituta za društvene znanosti Ivo Pilar. Tema koja objedinjuje radove jest istraživanje procesa, onih velegradskih i metropolskih (koji su specifični za Zagreb jer izostaju u drugim hrvatskim gradovima), i onih zavičajnih (koji se subjektivno i objektivno događaju u interakciji pojedinca i grada,

na razini svakodnevnog života). Urednici zbornika, Anka Mišetić, Maja Štambuk i Ivan Rogić, potpisuju i prvi članak pod nazivom "Urbane aspiracije Zagrepčana". Članak se temelji na anketnom istraživanju i propituje identifikaciju građana s gradom, razvojne predodžbe Zagreba i kvalitete života u pojedinim dijelovima grada, te stambene aspiracije ispitanika. Slijedi tekst Ines Sabotić "Od stola do šanka: kratka povijest društvenosti u kavani i kafiću" u kojemu su navedene dvije ugostiteljske institucije okosnica propitivanja društvenosti dvaju različitih razdoblja (doba moderne s kraja 19. i početka 20. stoljeća, te doba novog vala iz druge polovice 20. stoljeća), društvenosti dvaju različitih političkih sustava (monarhijskog i socijalističkog), ideje društvenosti same i slobodnog vremena. Lynette Šikić-Mićanović autorica je studije "Djeca u susjedstvu: primjer jednoga novozagrebačkog naselja", koja u središte istraživanja stavlja djecu i njihov svakodnevni životni prostor u aspektu korištenja i prisvajanja prostora, osjećaja sigurnosti i procesa identifikacije. Nešto je starija generacija istraživana u narednom tekstu autorice Anke Mišetić: "Tko je Zagreb meni: otkrivanje zagrebačkog identiteta u esejima gimnazijalaca", i to u aspektu formuliranja predodžbene slike grada Zagreba i karakterne slike njegovih građana. Ista autorica, zajedno s Geranom-Markom Miletićem, potpisuje studiju "Privrženost Zagrebu: 'domaći' i 'došljaci'", u kojoj se na temelju razlikovanja subjektivne pripadnosti gradu, izražene u naslovu, analiziraju odnosi pojedinca s gradom, identifikacija, percepcija specifičnih obilježja gradskoga života i vizija budućeg razvoja grada. Specifična skupina doseljenika u Zagrebu tema su članka Maje Štambuk "Dva zavičaja: Zagrepčani podrijetlom iz Selaca", u kojemu autorica istražuje razvojni, kvalitativni, vrijednosni i identifikacijski suodnos ljudi koji životno participiraju u dvjema sredinama. Konačno, Benjamin Perasović u tekstu "Reciklirano imanje – grupa Vukomerić" istražuje razvoj i djelovanje urbane supkulturne skupine mladih ljudi koji su stvorili poljoprivredno