

glazbenom ukusu romskih glazbenika i romske publike, kao i ekonomskim aspektima glazbenog života, romskoj prilagodljivosti zahtjevima i očekivanjima različitih etničkih zajednica u kontekstu sve konfliktnije političke situacije na Kosovu, odnosno strategijama ostvarivanja što bolje prodaje na glazbenom tržištu.

Time dolazimo i do treća ključne riječi, a to je kreativnost. Ona je upravo u prilagodljivosti romskih glazbenika, njihovoj otvorenosti prema multietničkom i novom repertoaru i sposobnosti usvajanja takva repertoara te istodobno, što je naročito bitno, u sposobnosti poosobljenja, individualiziranja, modificiranja usvojenih sadržaja, slijedom osobnih preferencija i ukusa romskih glazbenika. Takve modifikacije, takav iznimno visok stupanj variranja sviju glazbenih parametara u srži su romske kreativnosti (a dodala bih – i općenito u srži glazbeništva koje uvriježeno smatramo narodnim, folklornim ili tradicijskim), što Pettan argumentira glazbenom analizom romskih i neromskih izvedbi nekoliko glazbenih predložaka. Štoviše, supostojanje različitih verzija Pettan vidi kao moguće dominantno obilježje romske kulture u cjelini. Takvom interpretacijom on dijametralno obrće negdašnje negativne vrijednosne sudove o Romima, koji "uništavaju ili iskrivljavaju" glazbene tradicije s kojima se susreću, koji "ne umiju očuvati vlastitu tradiciju", koji su "rođeni imitatori, a ne stvaratelji glazbe" (usp. str. 163 i 223), što je prevladavalo u stručnoj i znanstvenoj literaturi sve do 1970-ih.

Na žalost, pomalo je paradoksalno da je ova knjiga rezultat istraživanja koje se izrazito temeljilo na praćenju stvarne suvremene prakse, ali se stjecajem društvenih procesa 1990-ih knjiga ipak pretvorila u etnografiju glazbenog života koji, kako i autor ističe, "više ne postoji". Ona je "dokument jednog vremena", čemu autor "pridružuje nadu da će plodna i važna uloga romskih glazbenika na Kosovu... dobiti drugu priliku i jednom se iznova afirmirati" (str. 152). Pridružujući se tomu, možemo se ponadati i nečemu što je jednostavnije ostvariti, a to je da ova knjiga nakon mađarsko-engleskog izdanja u okviru ugledne serije studija o romskoj glazbi u Europi doživi – ili možda radije modificiranu hrvatsku verziju, sukladno modusu djelovanja romskih glazbenika na Kosovu.

Naila CERIBAŠIĆ

Gledana iz kuhinje, povijest je topla - kaže kao moto svojoj knjizi Nives Rittig-Beljak, etnologinja, koja se već dugo bavi raznim i različitim etnološkim kulinarskim temama. Ovo je njezina prva tematska knjiga u kojoj su skupljeni radovi što ih je izlagala na znanstvenim skupovima ili objavljivala u znanstvenim i stručnim publikacijama.

Premda u naslovu označena kao švapski kulinarij, knjiga u pet znanstvenih studija

(Kult austrijskih slastica, Dijalog hrvatskih i austrijskih tiskanih kuharica, O kronologiji riječi hrana, Dodatak: Mediteran i drugi, Hrana kao kulturni izričaj – Nijemci u Slavoniji i Podunavlju) kazuje o dodirima hrvatskih kulinarskih tradicija i europskih, poglavito austrijskih i njemačkih. Svi su tekstovi u cijelosti ili većim dijelom prevedeni na njemački, ne samo stoga što je izdavač Zajednica Nijemaca u Hrvatskoj nego i stoga što je namijenjena i malobrojnim preostalim pripadnicima te etničke skupine.

U prva je tri teksta riječ u prvome redu o građanskim tradicijama što su nastojale nasljedovati i ugledati se u svoje austrijske uzore, ali i o seljačkim, švapskim prehrambenim tradicijama što ih je ta njemačka manjina, koja je prije gotovo trista godina došla Dunavom negdje od Ulma i zaustavila se, i opet na obalama Dunava, u Slavoniji

Nives Rittig-Beljak, Švapski kulinarij – dodir tradicija u Hrvatskoj = Süddeutsches Culinarium – Begegnung von Kochtraditionen in Kroatien, Zajednica Nijemaca u Hrvatskoj, Zagreb, Tiskara Varteks, Varaždin 2003., 224. str.

donijela i ostavila mnogo više no što smo i sami bili svjesni. Ono što sve te raznolike tradicije povezuje u raznim i povijesnim i zemljopisnim vremenima, prostor je Hrvatske. Autoricu u svakome prilogu u knjizi jednako zanima i građanska (ne samo zagrebačka) i seoska kuhinja te njihova međusobna prepletanja.

Knjiga stoga u prve tri studije kazuje, s jedne strane, o raskošnoj i nadasve raznovrsnoj onodobnoj kuhinji u plemićkim i kraljevskim dvorovima, u kuhinjama crkvenih uglednika i u samostanima, o kuhinji što je, na sreću, ostala zabilježena u knjigama, ali i o visokoj građanskoj kuhinji, u kojoj su se dodirivali ponajprije utjecaji talijanske i francuske kuhinje, a poslije i češke i mađarske, *promiksani* u posebnu bečku kuhinju.

Bečka je kuhinja u 18. st., u marijaterezijansko doba, odškrinula vrata profinjenoj francuskoj kuhinji, te su tada oblikovane i danas znane slastice u cijeloj srednjoj Europi koje su tada pripadale samo tzv. visokoj kuhinji, dok je seoska u to doba poznavala tek inačice slatkih lepinja i nešto poslije pečeno dizano tijesto (*krafne, buhtle*). Tek tek u 20. st. recepti građanske kuhinje prodiru i na selo. Usmeno i praktično ih u prvome redu donose seoske žene iz raznih krajeva Monarhije koje su kao priučene kuharice radile na plemićkim dvorovima, ali mnogo više u gradskim građanskim kućama. To je stečeno znanje i iskustvo proizvelo tzv. "svatovske kuharice", zanimanje što ga poznaju sve seoske sredine srednje Europe – koje svoj ugled u zajednici temelje prije svega na znanju pripreme finih "bečkih" kolača (raznih torti s bogatim kremama, finih sitnih kolača izrađenih od skupih namirnica).

Građanski je način pripreme jela dopro do Hrvatske, ponajprije do Zagreba, vrlo rano i rukopisnim i tiskanim knjigama – te se doista može govoriti o srednjoeuropskoj prehranbenoj zajednici. Najpoznatija je "kuharica" bila znamenita knjiga *Granat Apfel (Raspucali šipak* ili poznatija kao *Šipkova kuharica*) plemenite kuharice Eleonore Marie Rosalie Eggenberg, knjiga što je utjecala na kulinarsku ponudu hrvatskih plemićkih dvorova (prvotisak je iz 1697.) i vjerojatno i na *Sokačku knjigu* Ivana Birlinga iz 1813. Austrija je uopće prednjačila u tiskanju kuharica već od 17. st., a kako je njemački jezik bio lingua franca i u Hrvatskoj, one su rano doprle do Hrvatske, gdje su postale dijelom kulinarske tradicije. Potvrđuje to i velika raritetna zbirka europskih kuharica što se čuva u Nacionalnoj i sveučilišnoj knjižnici u Zagrebu, a i leksik iskvarenoga njemačkoga jezika što se u hrvatskim kontinentalnim kuhinjama sačuvao do danas: *abšmalcati, ajnpanirati, aufdekati, aufštaubati, beštek, cukerpiksa, dihtati, dinstati, dunst flaša, fajhtati, filati, fordrukeraj, frištik, grincajg, geviht, melšpajz, nudlvaler, poštaubati, restati, šlampav, šnešlager, špajza, škarnicl, vajdling, veš, zaflekati ...*

Prvi pokušaj stvaranja hrvatskoga nazivlja za predmete i postupke iz kuhinje pokušao je napraviti ilirac Đuro Deželić, čija *Nova hrvatska kuharica ili pouka kako se gotove svakakva jela* izlazi 1865. godine. Bio je to ozbiljan filološki pothvat jer je čitatelje valjalo uputiti na značenje riječi koje su dotad poznavali samo na njemačkom (otuda i neke poslije općeprihaćene riječi: cjedilo, peći, pirjati, pržiti...).

Najpoznatija austrijska autorica tiskane kuharice nedvojbeno je Katarina Prato i njezina knjiga (*Süddeutsche Küche*) sa svojih 79 izdanja, počevši od 1858. godine. Knjiga je poznata kao Prato kuharica, a nastala je zlatno doba austrijske gastronomije, kad su i siromasi dobro i ukusno jeli, o čemu svjedoče jelovnici skromnih gostionica, navodi N. Rittig-Beljak. Nijedna austrijska kuharica kasnije – sve do danas – nije dostigla njezinu slavu i popularnost. Knjiga je to koja se i danas čuva u mnogim građanskim obiteljima u Hrvatskoj premda je tiskana goticom i nikad nije prevedena na hrvatski. Godine 2000. na izložbi starih "kuharica" bilo je mnogo primjeraka te knjige, masnih listova, potcrtanih recepata, dodanih ispravaka, promijenjene recepture uz navedena imena raznih pokojnih teta koje su to isto znale malo drukčije, umetnutih papirića s ispisanim receptima na poleđini raznih računa i bilježaka ljudi koji su odavna mrtvi i tek je u tim krhotinama

sačuvano sjećanje na njih; ali čuvaju te knjige i njihove masne stranice i okuse koji su izlazili iz njih, otiske prstiju, mirise starih toplih kuhinja. Kazuje to o životu tih knjiga, ali i upućuje na široki kulturni kontekst u kojem se odvijao cjelokupni građanski način života; bogatstvo namirnica (jer se bez nekih egzotičnih začina – muškata, korijandora, cimeta, pistacija, suhoga voća – neka jela ne bi mogla pripremiti), potvrđuje uključenost Hrvatske u život Monarhije na početku 20. st. Visok prehrambeni status od početka 20. st. razvio se i u manjim hrvatskim gradovima. Poznavanje klasičnih i novih recepata pridonosilo je ugledu kuće, a u skupljanju su recepta osim činovničkih žena sudjelovale i žene časnika, trgovaca, prosvjetara.

Ako se malo pomnije udubimo u recepte, shvatit ćemo da je spomenuta knjiga Katarine Prato izravno utjecala na najčitaniju hrvatsku knjigu, *Zlatnu knjigu kuharstva* prve dame hrvatskoga kulinarija, Mire Vučetić. Mira Vučetić je gotovo 45 godina djevojke učila kuhati jer su godinama djevojke uz miraz dobivale i "Vučetičku" da bi usvojile nešto od njezinih recepata.

Mira Vučetić je, osim toga, sa svojom knjigom, kako to autorica pomno analizira, u olovnim vremenima poslije Drugoga svjetskoga rata bila mostom između starog građanskog blagovanja i novih životnih i prehrambenih navika. Ona je bila mnogo više od kuharice: upućivala je nove mlade domaćice i na lijepo ophođenje, pravilnu uporabu kuhinjskih pomagala, pa i pribora za jelo, kombiniranje raznih obroka, donosila je u prvim izdanjima i njemačke i hrvatske nazive jela (za stare kuharice koje jednostavno nisu poznavale hrvatsko nazivlje poznatih jela).

Zašto je i švapska kuhinja, koja se najvećim dijelom prakticirala u Slavoniji podjednako važna za hrvatsku kuhinju autorica razmatra u najopširnijem tekstu – Hrana kao kulturni izričaj – Nijemci u Slavoniji i Podunavlju. Prema demografskim podacima iz godine 1900., a to je i doba standardizacije prehrane, u Hrvatskoj je živjelo oko 134 000 Nijemaca, pretežito smještenih u selima. Ma kakve bile njihove kasnije životne sudbine, a poglavito su poslije Drugoga svjetskog rata bile tragične, taj je zajednički boravak morao ostaviti traga i u hrvatskim prehrambenim navikama.

Nijemci su – kao što je rečeno – plovnom Dunavom od Ulma preko Beča na lađama zvanim "ulmske kutije" stizali u "obećanu zemlju" od 18. st.; bilo je to doba kad se plodna zemlja cijenila i kad je kao temeljni kapital jamčila gustu naseljenost čitavoga područja ma kakve se nedaće nad njim nadvijale. Njemački su doseljenici u odnosu na lokalno stanovništvo bili su na mnogo višoj kulturnoj razini, pa dakako i prehrambenoj; većina je bila pismena, donijeli su svoje *kuharice* (uz svakidašnja jela što su ih spravljali napamet) i – kao što bi to suvremena antropologija kazala – viša je kultura djelovala na onu nižu koja se tu zatekla, ali i obratno, viša kultura uvijek ponešto uzima i iz one niže, pritom je mijenja, prilagođuje. Nijemci su nudili brojne novine u prehrani: različite vrste mesa, posebno junetinu i teletinu, raznovrsna povrća, voće i začine. Slavonce su naučili kuhati pac za pripremanje mesa za sušenje, peći kolače, raditi fina tijesta, konzervirati hranu, poštovati sezonska jela, uvesti higijenske navike i građansko ponašanje za stolom, moderan pribor za jelo (*escajg*).

U švapsku pak kuhinju ulaze utjecaji i onodobne slavonske kuhinje, ali i turskih slastica te raznih jela od mljevenoga mesa. Valja samo naglasiti da Nijemci nisu ostali vezani uz slavonska sela već su kao obrtnici, činovnici, liječnici odlazili živjeti u gradove te su tako utjecali i na građansku kuhinju.

Autorica prati i sudbinu Nijemaca što su preživjeli i doba poslije Drugoga svjetskog rata i iselili u Njemačku, otkuda tek povremeno dolaze (I suradnica na knjizi i prevoditeljica Greta Hantler Bakmaz iz takve je jedne obitelji), ali i onih malobrojnih koji su iza rata ostali u Slavoniji da bi sada, za Domovinskoga rata, bili protjerani iz svojih kuća. Sjećanja

što su oživjela u pričanjima danas veoma starih pet žena, koja se iscrpno donose u knjizi, dozvala su i davno zapretane i zaboravljene nostalgичne slike od prije "onoga rata": o tome kako su u Vukovaru postili na Veliki petak i da se tada jeo namočen kruh posipan paprikom i solju jer se nije palila vatra; o božićnim je kolačima ostalo tek sjećanje da je baka dopustila polizati posudu u kojoj se radila krema; uz rukom ispisane *kuharice* mama ili baka ispričano je kako se pekao šljivov pekmez, kako se pripremala svinjokolja, što se jelo o kojim blagdanima, a što u običnim danima. Slike koje bude te riječi stvarnih ljudi oživljuju ne samo okuse i mirise već čitavu jednu složenu i bogatu kulturu što je dijelom netragom nestala, a, na sreću, je dijelom ostala sačuvana u Hrvata koji se s Nijemcima dijelili isti prostor.

Ono što se danas u kontinentalnim hrvatskim krajevima osjeća kao domaća kuhinja velikim je dijelom spoj tih dviju tradicija. Potvrđuju to recepti što su usporedno na hrvatskom i njemačkom jeziku tiskani na kraju knjige i koji već svojim nazivima na iskrivljenom njemačkom jeziku (sačuvanima i u hrvatskome prijevodu) prizivaju neke davne zaboravljene i mirise i okuse djetinjstva: *griz nokle, eingemachtes, faširanci, šufnudle, tačkerle, grenadiermarš, krautflekle, cvečkenknedle, marilenknedle, grammelpogače, sulc, šnenokle, šmarn, rezanci s makom, s orasima, svježim sirom, kuglof, milhbrot, gleichgewicht, kitenkes...* Jela su to koja bude nježnost u ovom vremenu posvemašnjeg ujednačavanja okusa jela s polica i zamrzivača iz samoposluga, pa makar bila riječi o smrznutoj *Sacherici*

Knjiga se može čitati i kao etnološki tekst, ali i kao sentimentalni povratak u djetinjstvo te kao poticaj za spravljanje nekih doista jednostavnih jela – za koje se nikad nisu mogli naći napisani recepti jer su, kako su "svi govorili" toliko obična da ih svi znaju; to je upravo onaj sloj kulinarstva što se najčešće prenosi usmeno – od majke do kćeri i tako dalje.

Ljiljana MARKS

Sanja Kalapoš: Rock po istrijanski. O popularnoj kulturi, regiji i identitetu, Naklada Jesenski i Turk, Zagreb 2002., 216 str. (Biblioteka antropologije i etnologije)

Knjiga *Rock po istrijanski: o popularnoj kulturi, regiji i identitetu* Sanje Kalapoš obuhvaća 146 stranica teksta, te dodatke: popis literature i izvora, transkript jednog intervjua, kazalo, bilješku o autorici, zahvalu i petnaest crno-bijelih fotografija.

Riječ je o skraćenoj doktorskoj disertaciji priređenoj za široku publiku. Podnaslovi

knjige – popularna kultura, regija, identitet – relativno dobro opisuju njezin sadržaj koji se upisuje u etnološka i sociološka istraživanja popularne kulture, dotično domaće rock-glazbe poznate pod nazivom ča-vala i njezine uloge u istarskome regionalizmu i konstrukciji identiteta devedestih godina 20. stoljeća. U četiri se poglavlja opisuju akteri toga glazbenoga stila namijenjena mladoj urbanoj publici, koji je prije desetak godina postigao neočekivanu popularnost u cijeloj Hrvatskoj. Da podsjetim, riječ je o Franciju Blaškoviću, grupi *Gustafi*, Alenu Vitasoviću i grupi *Šajeta*. Šteta što je u ovim poglavljima izostala najavljenaja opsežnija analiza medijskoga diskursa o ča-valu.

Premda označitelj lokalne odnosno regionalne pripadnosti, ča-val istodobno omogućuje mladima, kojima je u prvome redu namijenjen, da lokalni identitet vežu uz globalnu glazbenu scenu – naime, ča-val lokalna je, dijalektalna inačica globalne rock-glazbe. Ključna je autoričina teza da lokalna istarska identifikacija nije suprotstavljena osjećajima pripadnosti hrvatskomu narodu, već je riječ o jednoj od mnogostrukih razina identifikacije koja situacijski može potisnuti značaj nacionalne identifikacije. Argumenti za tu tezu prikupljeni su u devet razgovora s jedanaestoro mladih ljudi iz Istre.