

poglavlje posvećeno utjecajima kurentovanja i karnevala na promjene tradicijske pokladne kulture, na uređenost izložaba i mjesta, na pokladne priredbe, na prepoznatljivost mjesta i njegovih stanovnika te na neuspjeli megalomanski projekt zabavnog parka u okolici Ptuja koji je poznat pod nazivima Kurentland i EuroKURENTland. Šesto je poglavlje posvećeno prikazivanju kurentovanja i karnevala u fotografiji, glazbi, scenografskim i arhitektonskim elementima, filateliji, kalendarima, značkama, suvenirima i uporabnim predmetima. Kad je riječ o glazbi, posebno treba spomenuti kompaktni disk "Klic maske" ("Zov maske"), koji je isto tako plod interdisciplinarnog projekta znanstvenoistraživačkog centra Bistra. Skladatelj Lado Jakša povezao je u suvremenoj produkciji zvuka magični tradicijski glazbeni ambijent maski i instrumenata s autorskom eksperimentalnom glazbom uz utjecaje jazza, stvorivši tako inovativan i kreativan glazbeni spomenik regionalnoj pokladnoj kulturi. Zaključno se, sedmo poglavlje prvoga dijela monografije bavi budućnošću: pravicima razvoja i integralnim razvojnim modelom regionalnog pokladnog festivala u Ptuju.

Drugi dio monografije ("Kurentovanje i karneval u Ptuju 1960.-1999.") sadrži sustavnu kronologiju priredaba. Tu su podaci o nadnevcima, organizatorima, predsjednicima i članovima, skupinama sudionika, programima i mjestima zbivanja, broju gledatelja i zanimljivostima te o medijskim odjecima. U kronologiji su posebno vrijedne fotografije S. Kerblera, B. Adamiča, P. Vernika, Z. Jeraja, ali i brojnih drugih fotografa.

Završni, treći dio knjige ("Izabrani pisani i vizualni izvori o kurentovanju i karnevalu u Ptuju") donosi bibliografiju, popis fotografskih arhiva i pregled fotografija u slovenskim časopisima, popis filmova i stalnih muzejskih izložaba, podatke o izdavačima, pokroviteljima, donatorima te najzad i o autoru samome.

Gačnikova se monografija o kurentima i ptujskom karnevalu ne bavi podrijetlom i izvorima kurentovanja, ne opterećuje čitatelja komparativnim pristupom i znanstvenim tumačenjima prežitaka iz prošlosti. To je prije svega knjiga o najvećoj pokladnoj priredbi u negdašnjoj Jugoslaviji i današnjoj Sloveniji — mala ali iscrpna povijest živoga karnevala. Organizirana priredba u Ptuju možda i jest folklorizam, ali je svakako osnažila lokalnu pokladnu tradiciju. Knjiga Aleša Gačnika sigurno nije klasična etnološka studija na kakve smo navikli, ali bez nje ne bismo znali gotovo ništa o najjačem slovenskom karnevalu od 1960. do danas. A danas redovito postaje jučer.

Ivan LOZICA

Rastislava Stoličná je vodeća stručnjakinja za etnologiju hrane ne samo u Slovačkoj već i širem zapadnoslavenskom krugu. Njezine studije o hrani često susrećemo na stranicama časopisa *Slovensky národopis*, a autorica je i knjige *Jela i pila naših predaka*, Bratislava 1991.

Rastislava Stoličná, Tradičná strava slovenska, Základné a núdzové potraviny, jedla a napoje, konzumácia (Prírodné, historické, etnokulinárne, náboženské a sociálne aspekty), VEDA, Bratislava 2000., 92 str.

Pred nama je nadasve praktičan temeljni priručnik namijenjen studentima etnologije, nutricionistima i znatiželjnicima.

Kako *Narodna umjetnost* ne objavljuje naslovne stranice prikazanih knjiga, opisat ću je:

Naslovnica prikazuje težački ručak na livadi. Domaćica dijeli jušnato jelo u tanjure muškarcu i ženi. Odjeveni su u radnu, "bijelu" reduciranu nošnju kakva se danas nosi u selima koja gravitiraju većem gradu. Polja su vjerojatno nadomak seoskom naselju te se težaci i težačkinje pred nama časte toplim jušnatim jelom iz tanjura kao da su kod kuće.

Prikaz je po svemu prirodan, nenamješten, a sličan bismo prizor mogli fotografirati u bilo kojem selu panonskoga prostora bez obzira na nacionalne granice. To je jedan od razloga koji ovu knjižicu, već i njezinom vanjštinom, nuđa i našim studentima etnologije.

Etnološko istraživanje usmjereno je na hranu i prehrambene navike u okviru složenog društvenokulturnog istraživanja zajednice, pri čemu je hrana i oblik djelatnosti te zajednice, ali i dio njezina kulturnog naslijeđa. O tome govori i podnaslov ("Temeljna jela, prehrana u oskudici, jela i pića, konzumacija — prirodni povijesni etnokulinarški, vjerski i socijalni aspekti") i poglavlja knjige. U knjizi nije riječ o jednostavnoj deskripciji hrane kojoj je sklona određena regija, već o procjeni korelacije prehrane s uvjetima života te duhovnim kontekstom promatrane zajednice.

Valja naglasiti da pod pojmom *tradicionalna prehrana* autorica smatra onaj dio kulinarških navika koje je određena zajednica utvrdila tijekom povijesnoga razdoblja i sama ih razaznaje kao tipične za svoju sredinu. Slovačka agrarna zajednica (uostalom kao i hrvatska) doživjela je takvu standardizaciju prehrane u razdoblju od druge polovice devetnaestoga stoljeća do polovice dvadesetoga.

Ostvarenju ambicioznog plana sinteze znanja o prehrani pripomogla je i činjenica da je autorica na raspolaganju imala i *Slovačku etnografsku enciklopediju (Encyklopedija ludovej kultury Slovenska 1, 2. Bratislava 1995.)* te nešto prije objavljen etnografski atlas (*Etnografický atlas Slovenska, Bratislava, VEDA 1990.*), čije je sedmo poglavlje posvećeno hrani. Tekstu je priloženo 9 karata koje otvaraju dodatna pitanja o odnosu kulture i rasporeda poljoprivrednih prinosa: primjerice zašto se zona konzumacije vina drži granica vinorodnoga kraja, a rakija moćno vlada velikim područjem? Zašto raspored crnog i bijelog kruha ide u prilog bijelom kruhu koji se rasprostranio na cijelom južnom i istočnom dijelu Slovačke?

Poznata činjenica da je hrana ujedno i kulturna činjenica vidljiva je iz svakoga retka autoričina teksta. Nakon poglavlja o temeljnoj hrani (jela od žitarica, od mahunarki, povrća i krumpira, voćna jela, mesna jela, mliječna jela i jaja, masnoća i ulja, začini) slijede temeljna alkoholna i bezalkoholna pića, jela u oskudici, a završna su poglavlja posvećena društvenoj prehrani i obrocima, obrednim, svetačkim i posnim jelima a promišljeni sažetak kazuje o temeljnim čimbenicima razvoja tradicionalne slovačke prehrane. Ovdje autorica upozorava na neke stereotipe o slovačkoj hrani: juhama, kaši i dizanomu tijestu. I dok nam "frištuk" "objed" i "večera" govore o urastanju slovačke kuhinje u srednjoeuropski krug, autorica upozorava i na orijentalne kao i kršćanske utjecaje (katoličanstva, pravoslavlja i protestantizma). Uz osnovnu literaturu (ipak je to svojevrsan udžbenik) ova je mala knjižica puna vrijednih podataka, a zanimljiva je i onima koji žele ponoviti činjenice opće kulture.

Nives RITIG-BELJAK