

Na posljertku, van de Port i sam naglašava da knjiga govori o onima koji vjeruju u — — ne slučajno, već svrhovito odabranim bezumljem, nasiljem i zločinom definiranu — — priču o "srpskoj Srbiji". Odbacivanje racionalnosti, civilizacijskih normi i humanističkih ideala ima vojno i strateško značenje, tvrdi van de Port: ne-Srbi su progonjeni i traumatizirani do te mjere da bilo kakva vizija nekog budućeg života s "tim barbarima" postaje nezamislivom. A mnogi "fina ljudi", koji vjerojatno neće postati četnicima, ipak prizivaju rat da bi se "raščišćenih računata moglo početi ispočetka", piju u kavani i razmišljaju da se odvezu u istočnu Slavoniju i "upucaju desetak ustaša", pištoljem tjeraju starog Cigana da im svira i nakon toga (u kolovozu 1991.) potreseni zaključuju da su "spremni za rat". Ideje i osjećaji što su donedavno pripisivali "primitivcima" i "Balkancima" korakom iz svijeta reprezentacija i fantazija u konkretni, fizički svijet djelovanja (prijetnje drugome oružjem) i iskustva (osjećaja moći nad drugim putem oružja) u kontekstu ratnog stanja postaju idejama i osjećajima i "finoga čovjeka".

Maja POVRZANOVIĆ FRYKMAN

Maja Godina Golija, Prehrana v Mariboru v dvadesetih in tridesetih letih 20. stolet-ja, Obzorja, Maribor 1996., 179 str.

Sve donedavno prehrana, jelo, prehrambene navike nisu bile dijelom etnologije ili sociologije. Premda su rane etnološke studije hrani dodijelile mjesto unutar materijalne kulture, ona nije izborila znatizeljnu znanstvenika kao što je to bilo s nošnjom i vezom, graditeljstvom, kućnim inventarom te drugim, jer hrana nije klasičan muzejski izložak.

Tek iza šezdesetih godina dvadesetoga stoljeća jelo izaziva pozornost etnologa, a u okviru sociologije kulture, i sociologa.

Ova užurbana dinamika ipak neće obuhvatiti sve stilove današnje etnologije. Prirodno dobro pretvara se u kulturno, no fiziološka važnost hrane i dalje je naglašena, pa etnolozi sve manje istražuju sami, a sve češće u interdisciplinarnom timu.

Disertacija Maje Godine Golije, uobličena u čitko pisanu knjigu, uvodno donosi temeljne teorijske koncepcije proučavanja prehrane kao kulturnoga dobra. Kulturnopovijesni pristup problemu pripisuje etnologima Günteru Wiegelmannu, Nielsu Arvidu Bringéusu, Eszter Kisbán i Sergeju A. Tokarevu. Drugi teorijski koncept zastupaju i etnolozi i antropolozi: začetnik strukturalističkoga poimanja hrane Claude Lévi-Strauss, Roland Barthes, Pierre Bordieu, Mary Douglas, Ulrich Tolksdorf.

Autorica se zaustavlja na dvama primjerima i posebno razlaže Wiegelmannov te potom i Tolksdorfov model istraživanja prehrane. Oba su modela izazvala reakcije etnologa i autorica ih temeljito razlaže. Iscrpna je i u navođenju kritika upućenih temeljnim stavovima C. Lévi-Straussa glede proučavanja prehrane. I sama je zagovornica dinamičkoga modela istraživanja pa se priklanja Lévi-Straussovim kritičarima (primjerice kritici nespretnosti u dijelu povezivanja pripreme jela i društvene zajednice).

Drugo poglavlje posvetila je rezultatima istraživanja prehrane u Sloveniji. Autorica smatra da je etnološko istraživanje toga predmeta prilično oskudno. Usporedimo li istodobnu hrvatsku etnološku literaturu, ne bih se sasvim složila s navedenim mišljenjem.

Maja Godina Golija u svojoj se studiji o prehrani Mariborčana između dva rata priklonila teorijskim smjernicama povijesno-etnoloških istraživanja kulturnoga prostora. Bliza je zasadama *nove povijesti*, premda to ne naglašava. Novina je ovoga izdanja i u pomaku prema urbanoj tematici. Starija se etnologija, kao što je opće poznato, bavila selom pa su istraživanja o urbanom stanovništvu, a napose o njihovoj prehrani, doista rijetka i dragocjena. Ova knjiga trebala bi poslužiti kao nastavno štivo; autorica

predstavlja sliku prehrane u Mariboru u širem europskom kontekstu te čitatelju pruža regionalni pregled povezan s europskim razvojem.

Maribor je 1931. bio strukturiran kao prosječan europski, naglo urbaniziran grad (34.000 stanovnika, od toga 30,9% zaposlenika u industriji i obrtu, u bankarstvu, prometu i trgovini 27,9%, u javnoj službi, slobodnoj profesiji i vojsci 17,9%, u poljoprivredi 2,7 %, u drugim zanimanjima 20,5 %). Odlomak o opskrbi živežnim namirnicama zorno pokazuje prednosti etnološkog istraživanja: autorica ukazuje na detalje koje ne "pokrivaju" nijedna statistika ni novinsko izvješće; primjerice pojedinosti oko konzerviranja hrane i stava o ugledu građanske kuhinje i smočnice, analizira cijene, navodi uobičajene tokove opskrbe kućanstva, kao i one manje očekivane: putem sindikalnih podružnica. Etnologinja istražuje koliko su trgovine *kolonijalnom* robom, poput Meinla, bile dostupne većini građana Maribora. Poglavlje o dnevnim obrocima otkriva građanski standard koji se razlikuje od seoskog jer obroke na selu nisu priređivale sluškinje i kuharice. Autorica se tek dotiče nacionalnih kuhinja na prostoru Maribora i okolice (najčešće je to primorski utjecaj) te navike srpskih doseljenika u vojnoj službi. Prednost daje dihotomiji bogatijih i siromašnijih kućanstava. U svakidašnjoj hrani prevladavala su variva, juhe i jela od brašna. Pred Drugi svjetski rat još se uvijek štedi na mesu i mliječnim proizvodima. O blagdanima, kao i na selu, češće bi se na stol iznijele cijenjene vrste mesa poput teleće pečenke, *rostbifa*, pa čak i kopuna.

Inovacije u prehrani kreću iz "boljih" kuhinja nedjeljnim i blagdanskim ručkovima. Tu se uključuju i ugostiteljski objekti s inovacijama francuske, mediteranske ili češke kuhinje, ali sve do danas temelj njihove ponude su jela tzv. bečke, podunavske, austrijske kuhinje.

Zaključna poglavlja o uživanju hrane izvan doma, prehrabnim navikama te stjecanju kuharskoga znanja važna su širenje interesa o društvenom djelovanju hrane, koje se, vjerujem, neće izostavljati u suvremenoj recepciji etnologije i sociologije prehrane ne samo u Sloveniji već i u šire. Danas manje poznata jela, poput *hajdinske kaše s jetrima* ili *šarkelj*, vizualiziraju pridodani recepti prilagođeni suvremenoj obitelji s četiri člana. Maja Godina Golija svoja je istraživanja proširila i na iznalaženje fotografija i crteža vezanih uz hranu i prehrambeni marketing u Mariboru u međuratno doba. Izbor literature na kraju studije nije opširan, ali je dostatan građi o kojoj se govori.

Nives RITIG-BELJAK

Autor je ovim djelom, posvećenim i našim ribarima, "tim hrabrim galeotima mora koji su ga vjerno čuvali i branili od našeg dolaska na ove prostore" (str. 11), želio napisati povijest hrvatskoga ribarstva od njegova prvog pisano spomena (995.) do danas, dakle kroz tisuću godina. Ribarstvo je u dvije knjige, koje čine monografiju, podijeljeno u sljedeća povijesna razdoblja: ribarstvo prije dolaska Hrvata na Jadran, ribarstvo nakon dolaska Hrvata na Jadran, ribarstvo za vrijeme mletačke uprave (1420.-1797.), ribarstvo za prve austrijske uprave (1797.-1805.), ribarstvo za francuske uprave (1806.-1813.), ribarstvo za druge austrijske uprave (1813.-1918.), ribarstvo između dvaju svjetskih ratova (1918.-1941.) te ribarstvo nakon Drugoga svjetskog rata (1947.-1990.). Autor se u knjizi ne ograničava samo na povijesno istraživanje nego daje i prikaz hrvatske talasofaune s njezinim lingvističkim značajkama i postanjem te pomoću relevantnih znanstvenih radova istražuje mogućnosti efikasnijeg ribarskog iskorištavanja našega mora.

Šime Županović, Hrvati i more, Od koga Hrvati naučiše ribarstvo i ribarsku terminologiju, 2 sv., AGM, Zagreb 1995., 453+468 str.