

Nives Rittig-Beljak i Melanija Belaj, ur. TURIST KAO GOST – PRILOZI KULINARSKOM TURIZMU

Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, 2009., 137 str.

Zbornik radova *Turist kao gost – prilozi kulinarskom turizmu*, uz predgovor urednica Nives Rittig-Beljak i Melanije Belaj, sadrži jedanaest priloga sa skupa *Turist za stolom – tradicionalna ishodišta gostoljublja*, održanog u okviru izložbe *Svijet hrane u Hrvatskoj* u zagrebačkom Etnografskom muzeju u travnju 2007. godine. Provodna nit zbornika jest prikazivanje dosad ostvarene uključenosti hrane i pića u turističku ponudu te propitivanje mogućih novih putova razvoja privlačnosti kulinarskog turizma.

U prvom radu pod naslovom “Tradicijska kultura prehrane kao turistička atrakcija: branje voća i samoniklog bilja u Istri” Ivona Orlić pitanje etnografskih, posebno kulinarskih elemenata kao turističkih atrakcija promišlja na istarskim primjerima branja voća i bilja, inicijativama samih stanovnika, u kojima autorica prepoznaje vrstan spoj etnologije i turizma.

Kratki osvrt na razvoj turizma u Istri te uvid u terminološke probleme određenja turizma u ruralnim područjima u svom tekstu “Gastronomija kao dio turizma u Istri – hrana u seoskom turizmu” pruža Tanja Kocković-Zaborski. U središte svog zanimanja autorica postavlja gastronomsku ponudu u istarskom agroturizmu te navodi pojedine probleme, prije svega zakonodavne, koji vlasnicima otežavaju stvaranje željene ponude hrane i pića.

Marina Krvavica i Jelena Đugum u svom radu “Istarski i dalmatinski pršut – vrhunski suhomesnati proizvodi jedinstvenih osobina” izlažu definicije pršuta, odrednice njegove kakvoće te temeljito prikazuju tehnologiju dalmatinskog i istarskog pršuta. Autorice naglašavaju potrebu standardizacije tehnologije prerade kao i neophodnu zaštitu naziva proizvoda, što bi pridonijelo njegovoj prepoznatljivosti.

U prvome dijelu teksta “O kulinarični dediščini, narodnih jedeh, gostinski in turistični dejavnosti” Maja Godina-Golija kritički progovara o istraživanjima prehrane u okviru slovenske etnologije, naglašavajući potrebu osvjetljavanja društvene i kulturne pozadine prehrane. Autorica nadalje pažnju posvećuje problematičnosti sintagme “narodna jed”, važnosti sagledavanja

(povijesne) složenosti društvenih utjecaja na slovensku kulinarsku baštinu te prakticanja njezine raznolikosti u suvremenoj turističkoj ponudi.

Nives Rittig-Beljak u tekstu “Projekt ‘Mala škola etnogastronomije’” predstavlja projekt osmišljen u okviru Poslijediplomskoga studija etnologije na Filozofskom fakultetu u Zagrebu akademske godine 1999./2000., koji u međuvremenu nije zaživio, a čiji je cilj bio osmišljavanje i vođenje tečaja o hrvatskoj gastronomskoj tradiciji za zainteresirane posjetitelje – turiste, u okviru kojega bi se povezivanjem etnologa s pojedinim lokalnim zajednicama i njihovim turističkim djelatnicima te uz novčanu podršku Ministarstva turizma, ponudio inovativan i praktičan način upoznavanja hrvatske kulinarske baštine.

Tekst “Sir i vrhnje, tradicija i politika” Jelene Ivanišević propituje načine pripisivanja političkih značenja tom tradicijskom kulinarskom proizvodu, odnosno upućuje na građenje zagrebačkog identiteta oko institucije mljekarica. Pritom bližim promatranjem mitova i predrasuda vezanih uz regulacije Europske unije s jedne strane, te zakonskih pravilnika s druge strane, autorica rasvjetljava širi politički i ekonomski kontekst.

Zlatan Nadvornik se u tekstu “Kulinarska baština (crtice iz rukopisa knjige: *Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori*)”, uz upozorenje da zasad ne postoje kriteriji za uvrštavanje pojedinih jela i pića u “našu nacionalnu kuhinju”, usredotočuje na prikaz pojedinih “gastronomskih brendova” te daje regionalnu podjelu hrvatskog kulinarstva s bitnim značajkama pojedinih područja.

Tekst “Stigla su gospoda!” Ljubice Gligorević analizira seoske blagdane *kirbaje* i *šokačke stanove* kao “javne pozornice”, na kojima se mogu iščitati brojne zanimljivosti društvenog života Slavonije i u proteklim razdobljima i u suvremenosti, kada se, kao što pokazuju autoričini primjeri, pojedinci angažirano upuštaju u osmišljavanje ruralne turističke ponude.

Slične procese na području Hrvatskoga zagorja prikazuje Dunja Šarić u svom radu “Tradicijski seoski turizam”, u kojem autorica čitatelja vodi od jednog do drugog ugostiteljskog i smještajnog objekta te ga upoznaje s njegovom poviješću i današnjom uključenosti u turističku sliku tog područja, pri čemu najveću pozornost posvećuje gastronomskoj ponudi.

Melanija Belaj u radu “Tradicijska proizvodnja alkoholnih pića u svjetlu turističke ponude (primjer Zagrebačke županije)” pruža uvid u povijest obiteljske proizvodnje alkoholnih pića u Hrvatskoj te uklopljenost takve proizvodnje u turističku ponudu i predstavljanje na primjeru Zagrebačke županije. Autorica pritom promišlja složene odnose obiteljske proizvodnje,

suvremene potražnje i osmišljavanja turističke ponude te pažnju usmjerava na stvaranje lokalnog i regionalnog identiteta na temelju tradicije proizvodnje alkoholnih napitaka.

U posljednjem radu u zborniku pod naslovom “Biokovo oslikano čajem” Vedrana Vela Puharić donosi pregled ljekovitog bilja Biokova i nekoliko recepata za pripremu napitaka te na kraju svog rada poziva da se to biokovsko bogatstvo ponudi gostima.

Doprinos ovoga zbornika je u analizi uključivanja kulinarske baštine u suvremenu turističku ponudu. Raznolikost tema i raznolika povezanost autora s kulinarstvom i turizmom (od hotelijera, inženjera prehrambene tehnologije, agronoma do znanstvenika zaposlenih u muzejskim i znanstvenoistraživačkim institucijama) doveli su do toga da su radovi različite metodološke i interpretacijske razine, čega su, međutim, bile svjesne i same urednice, koje u predgovoru napominju da će se “češćim pojavljivanjem ove teme u etnološkoj javnosti stavovi (...) postepeno izcizelirati” (5). Tekstovi su ponudili uvid u procese osmišljavanja turističke ponude te načeli pojedina zanimljiva pitanja poput: traženja početaka i istraživanja razvoja ruralnog turizma, važnosti šireg političkog i društvenog konteksta, stvaranja i predstavljanja lokalnog, regionalnog i nacionalnog identiteta. Dodatna istraživanja odgovora turista na dosad osmišljene projekte i promatranje njihovih traganja za etnografskom baštinom u turizmu, ponudili bi potpuniju sliku složenih turističkih procesa.

Više analiza uključivanja (kulinarske) baštine u turističku ponudu i temeljenja turističkog predstavljanja na pojedinim etnografskim elementima, poput onih ponuđenih u pojedinim tekstovima ovoga zbornika, omogućit će dubinska promišljanja i zaključke, ali i, nadam se, pridonijeti većoj prepoznatljivosti recentnih etnoloških i kulturnoantropoloških istraživanja samih lokalnih zajednica i onih koji osmišljavaju kulturnu i turističku politiku. S većim brojem studija koje će opisati i problematizirati raznolika turistička iskustva, pojave i procese, propitati pojmove autentičnosti i baštine te razraditi pitanja terminologije, s čime su se borili pojedini tekstovi ovoga zbornika, hrvatska će se etnologija i kulturna antropologija približiti suvremenim tijekovima antropologije turizma kao mjestu snažne mogućnosti primjene kulturnoantropološkog znanja. Stoga je očekivati da će zbornik *Turist kao gost – prilozi kulinarskom turizmu* biti samo jedna u nizu srodnih publikacija namijenjenih i znanstvenoj, i, svakako, i široj čitateljskoj publici.

Petra Kelemen