

Zbornik geografu ne odkrije zgolj kompleksnosti znamčenja območij, ki se skriva pod navidezno enostavnimi blagovnimi znamkami, temveč posamezni prispevki zbornika poglobijo tudi geografovo znanje o teoriji prostora in okrepijo njegovo zavedanje o znamčenju kot mehanizmu razvoja območij. Znamčenje območij je še en dokaz, da človek prostor aktivno gradi ne le s snovnega (zgradbe, infrastruktura, krajina), ampak tudi z nesnovnega vidika (ideje, pomeni, zemljepisna imena).

Erik Logar

THE TASTE OF PLACE – A CULTURAL JOURNEY INTO TERROIR

Amy B. Trubek: *The taste of place: a cultural journey into terroir*. Berkeley, University of California Press, 2009, 296 str.

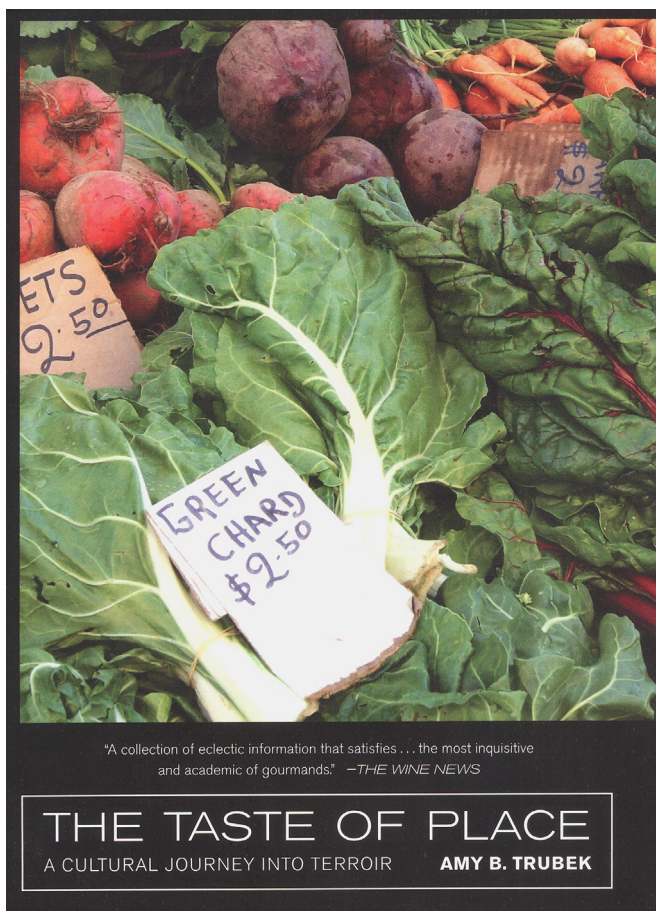
V knjigi *The taste of place: a cultural journey into terroir* se je ameriška antropologinja Amy B. Trubek osredotočila na primerjavo tradicionalnih načinov priprave hrane ter uporabe lokalno pridelanih sestavin v izbranih lokalnih skupnostih in prehranskih podjetjih v Franciji in Združenih državah Amerike. Obravnavana tematika je z vidika proučevanja učinkov globalizacije na pokrajine in tamkajšnje lokalne skupnosti aktualna in tudi izzi-valna – Francija ima namreč najstarejši in najbolj razvit sistem varovanja porekla hrane in vina na svetu, ki je postal vzor številnim državam, medtem ko Združene države Amerike veljajo za domovino »hitre« prehrane, ki je zaznamovana z »uniformirano« podobo in poenotenim načinom priprave jedi iz sestavin brez natančno opredeljenega porekla.

Knjiga je nastala z uporabo metode etnografskih opisov, ki v obliki študij primerov tvorijo posamezna poglavja. V posameznih poglavjih so predstavljeni primeri bolj ali manj uspešnih pobud za promocijo tradicionalnih načinov priprave hrane in uporabe lokalno pridelanih sestavin iz obeh držav.

Že v uvodu avtorica opozori, da z vidika proučevane tematike primerjava med Francijo in Združenimi državami Amerike ni preprosta in ne sme biti zaznamovana s »črno-belo« dihotomijo. V prvem poglavju avtorica razloži francoski koncept *terroir* (izraz je težko prevedljiv iz francoščine in bi ga morda lahko slovenili kot *poreklo* ali *izvor*) ter sistem varovanja porekla hrane in vina v Franciji. Delovanje tega sistema in odnos francoskih lokalnih skupnosti do porekla hrane in vina sta prikazana v drugem poglavju z zgodbo o neuspelem poskusu prodora globaliziranega ameriškega vinarstva na francoski trg.

V tretjem, četrtem in petem poglavju so obravnavane posamezne pobude za promocijo uporabe lokalno pridelanih sestavin in tradicionalnih načinov priprave hrane

in vina v restavracijah v ameriških zveznih državah Kalifornija in Vermont. V sklepnem, šestem poglavju pa avtorica razmišlja o možnostih ohranjanja tradicionalnih načinov priprave hrane in vina ter uporabe lokalno pridelanih sestavin v prihodnosti, ki jo bodo zaznamovali globalni tokovi informacij in dobrin, a se bo hkrati tudi okrepila zavest o veliki vrednosti in pozitivnih učinkih lokalno pridelane hrane tako za kupca kot tudi proizvajalca.



Avtorica v sklepu trdi, da bi morali tako na globalni ravni kot tudi po posameznih lokalnih skupnostih bolj ceniti in poudarjati vlogo lokalno pridelane hrane in vina. Hkrati ob upoštevanju globalnega tržnega sistema tudi ugotavlja, da bo v prihodnosti bolj kot geografsko zamejevanje pridelave in potrošnje na določeno prostorsko enoto (npr. občino, pokrajino) pri hrani pomembnejše natančno označevanje njenega porekla, načina pridelave ter prostorsko-časovne razsežnosti poti, ki jo je hrana opravila

od pridelovalca do končnega porabnika. Avtorica zato ob koncu knjige namenoma ne odgovori na vprašanje: je hrana, ki jo sestavljajo sestavine z ustrezno označenim »nelokalnim« izvorom in ki je pripravljena po tradicionalnih receptih iz drugih pokrajin, manj kakovostna in zdravju bolj škodljiva kot hrana iz lokalnih sestavin in pripravljena po lokalnih tradicionalnih receptih?

Erik Logar

KRATKA KRONIKA NEKEGA LETA: OBELEŽEVANJE NAŠE PRVE STOLETNICE

Leto 2019 je bilo na Oddelku za geografijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani zaznamovano z obeleževanjem 100-letnice kontinuiranega študija geografije v Sloveniji. Ko smo se pred leti pričeli pogovarjati o konceptu obeleževanja te 100-letnice kontinuiranega študija geografije na Filozofski fakulteti Univerze v Ljubljani, smo skušali odgovoriti na prvo ključno vprašanje: **kako odgovorno in celovito pristopiti k bogati dediščini?** Odločili smo se, da bo naš ključni prispevek monografija *Razvoj geografije na Slovenskem – 100 let študija geografije na Univerzi v Ljubljani*. Idejni pobudnik je bil Darko Ogrin (tudi urednik monografije), ki je vsebinsko zasnovano monografije pripravil v sodelovanju s Katjo Vintar Mally, Lucijo Miklič in Dejanom Cigaretom. Monografija je izšla v zbirki Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani *Historia facultatis*. Monografija je razdeljena na pet poglavij, ki v časovnem loku od antike do sodobnosti sledijo razvoju geografske misli v svetu in njegovim odmevom v Sloveniji. 37 avtorjev različnih generacij je posredovalo strokovno utemeljen pogled na razvoj posameznih geografskih poddisciplin, raziskovalnih smeri, formaliziranega študija in (ne)formalnega povezovanja, s čimer je monografija posegla na področje zgodovine geografije, ki je v slovenski geografiji pogosto povsem neupravičeno spregledana. Tovrsten dosežek nam upravičeno zavidajo mnogo starejši in številčno (po številu pedagoških delavcev, raziskovalcev in študentov) močnejši geografski oddelki po svetu. Monografija prinaša številna spoznanja o razvoju geografske stroke, ki doslej niso bila poznana. Snovalci monografije se zavedajo, da je marsikaj ostalo prezrto in da naj knjiga služi tudi kot spodbuda geografom za angažiranje na področju raziskovanja ter kritičnega vrednotenja zgodovine naše vede.