

Rajko Muršič

MAJA GODINA GOLIJA, PREHRANA V MARIBORU V DVAJSETIH IN TRIDESETIH LETIH 20. STOLETJA.

Založba Obzorja.

Maribor 1996, 178 str., il.

ISBN 86-3770820-X

Razlog, da se etnologi in etnologinje raje lotevajo raziskav na podeželju kot v mestih, brez dvoma tiči tudi v epistemoloških ovirah etnografskega dela. Medtem ko je terensko delo v vaškem okolju dokaj obvladljivo početje, ki mu je lahko kos posamezen raziskovalec oz. raziskovalka v razumnem času, je raziskovanje mestnega okolja oz. območja, ki daleč presega možnosti neposrednega terenskega dela posameznika, zelo pogumno dejanje. Ne gre le za to, da se mesto kaže kot celota, pri kateri bi lahko izpostavljanje katerega od njegovih delov vodilo v povsem napačno predstavo o celoti, temveč tudi za to, da je način funkcioniranja urbanega prostora - skupaj z značilno naraščajočo anonimnostjo njegovih posameznih prebivalcev in prebivalk - povsem specifičen. Zato so raziskave posameznih vidikov življenja v Mariboru v obdobju med obema vojnama, ki jih Maja Godina Golija opravlja že od študentskih časov naprej, zelo pogumno početje.

Ali si lahko predstavljamo vse pasti, ki spremljajo preučevanje prehrane v mestu, ki ima na začetku obdobja, ki zanima avtorico, kakšnih 20.000 prebivalcev, na koncu pa skoraj dvakrat toliko? Če pa pri tem upoštevamo še zgodovinske, družbene in ekonomske specifičnosti posameznih plasti mestnega prebivalstva, takoj postane jasno, da s kakšnim iskanjem skupnega imenovalca ne moremo priti daleč. Skorajda edina možnost, ki ostane, je pedantno zbiranje informacij, tako na terenu kot v arhivih in v takratnem tisku. Neskončna naloga!

Če se omejim le na tisti del prebivalstva, ki v arhivih in časopisju ter memoaristiki ni pustil veliko sledov o svoji vsakdanji prehrani, to je mestni proletariat in najnižji sloj, potem postane jasno, da se pri takšni raziskavi pojavi ključno vprašanje reprezentacije, ki je obenem tudi eden od najpomembnejših problemov sodobne antropologije oz. etnologije. Problem je namreč v tem, kdo in v kolikšni meri lahko pri ustnih pričevanjih zastopa celotno družbeno skupino in kolikšen delež ima pri tej reprezentaciji avtor s svojim selekcioniranjem gradiva. Maja Godina Golija se tem vprašanjem v celoti izogne in jih prepusti bralcu - sicer se svojega dela bržkone sploh ne bi lotila. Zato pa se nasloni "predvsem na teoretična izhodišča historično-etnoloških raziskav kulturnih prostorov" (22) in se v okviru tega pristopa zgleduje po tistih modelih raziskovanja prehrane, ki izhajajo iz temeljne enote raziskave prehrane, jedilnega obroka (Günter Wiegelman in Ulrich Tolksdorf). Na drugi strani imajo po mnenju avtorice Lévi-Straussove strukturalne analize "omejeno uporabno vrednost", kajti: "V kompleksnih družbah je prehrana odvisna predvsem od njihovih zgodovinskih sprememb, veliko vlogo imajo npr.



cene posameznih živil in mediji, ki z reklamami, modo in uveljavljanjem ter predstavljanjem posameznih vzorcev prehrane nekaterih družbenih skupin vplivajo na izoblikovanje okusa in nas tako povežejo z drugimi kulturami" (20). In če bralec potem pričakuje, da bo kasneje našel razdelitev s predstavitev reklam, mode in posameznih vzorcev prehrane družbenih skupin ter povezav teh vzorcev in okusov z drugimi kulturami, je na koncu razočaran, saj po zanimivem teoretskem in kontekstualnem uvodu sledi bolj ali manj podrobno predstavljanje jedilnikov, jedi in načinov ter okoliščin njihove konzumacije.

Toda zbrano gradivo nikakor ni brez vrednosti. Avtorici uspelo zbrati in prikazati bistvene poteze meščanske prehrane in - vsaj v grobih potezah - prehrane v mestnem okolju tako v javnih kot zasebnih protorih, manj pa so pri njenih prikazih razvidne poklicne, socialne, kulturne (glede na porenje prebivalstva) in druge razlike. Čeprav ob opisu jedilnih obrokov in posameznih jedi avtorica pazi, jih ne bi opisovala kar vseprek, ampak se trudi upoštevati družbeno razslojenost v mestu in druge dejavnike, ki vplivajo na prehranjevanje mestnega prebivalstva, prehrano

"nekaterih starostnih in socialnih skupin" kljub vsemu posebej nameni le slabi dve strani knjige, ki kar nekako štrlita iz siceršnje sistematike! Prav zaradi sistematike, ki sledi obrokom in posameznim jedem, se pravzaprav vseskozi izgublja "nosilec" in "uporabnik" prehrane. To je tudi razlog, da na primer pri opisovanju jedi ob praznikih življenjskega ciklusa naletimo na pravo zmedo (ne najdemo namreč niti birme niti sedmine), v kateri se opisovanje jedi ob svatbah začne takole: "Svatbe so bile v večini mariborskih družin pred drugo svetovno vojno na nevestinem ali ženinovem domu" (95), na naslednji strani pa izvemo, da so "premožni Mariborčani" pripravljali svatbe za svoje otroke v gostinskih lokalih. V tem razdelku mimogrede izvemo tudi, da so Mariboru tistega časa dali svojevrsten pečat priseljeni Primorci in Čehi - posebnega razdelka o teh specifikah mesta (skupaj s priseljevanjem s podeželja ter odseljevanjem nemško govorečih družin) ne najdemo.

Toda če je bil namen avtorice prikazati življenje in kulturo Mariborčanov (7) v obravnavanem obdobju na podlagi analize segmenta materialne kulture, nas prav šokira spoznanje, da ni posebej prikazala sprememb v tehnični opremljenosti kuhinj, ki so se prav v obravnavanem obdobju začele radikalno spreminjati. Avtorica sledi logiki prikazovanja, kaj so jedli, kako so jedli, ob kakšnih priložnostih so jedli in kje ter kako so jedli, kako so pridobivali in kako so znanje kuhe prenašali naprej. Pri tem nas posebej razveseli z izjemno

zanimivim poglavjem o uživanju hrane zunaj doma, v katerem se še najbolj približa specifično urbanemu načinu življenja. Jasno je, da se je v delu, ki je v bistvu za objavo prirejena istoimenska disertacija, Maja Godina Golija svoje naloge lotila sistematično in potrpežljivo, zato je njeno empirično (predsem arhivsko) delo vredno vsega občudovanja. Toda - vedno ostane kakšen toda.

V času, ko na angleškem govornem področju izhaja ogromno (v prvi vrsti) socioloških del s temo prehrane, v katerih se srečujeta dve temeljni tematizaciji sodobnega družboslovja in humanistike, človekovo telo in analiza "diskurzov", bi pričujoče delo lahko zapolnilo podedovano vrzel med dogajanjem v svetu in domačimi raziskovalnimi dosežki. Toda najmlajše teoretske reference dela Maje Godina Golija segajo v pozna osemdeseta leta (z nekaj izjemami z nemškega jezikovnega območja). Med njimi pa pogrešam predvsem temeljno delo enega od vodilnih sodobnih družboslovcev, antropologa in sociologa Pierra Bourdieuja, katerega izčrpna raziskava povezave med ustrojem družbe in okusom (v najširšem pomenu besede) je v angleškem prevodu (*Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*) izšla že leta 1984. Tu bi avtorica lahko našla tudi drugačen odgovor na opažanje o Lévi-Straussovi "manj uspešni" povezavi posameznih tehnik priprave hrane s "socialno naravo družb" (Godina Golija, 19; ali je "socialna narava družb" namerni evfemizem ali lapsus?).

Rajko Muršič

MED PREDNIKI, PREDHODNIKI, BLIŽNJIKI IN SORODNIKI NA RAVNIKU. STROKOVNA ODPRAVA V KENIJO, 1996.

Uredil Iztok Saksida.

Znanstveni inštitut Filozofske fakultete in
Oddelek za sociologijo Filozofske fakultete
Univerze v Ljubljani - projekt SVOD.

Ljubljana 1997, 211 str.

ISBN 961-6200-59-3

Šele ko držimo v rokah knjižico z besedili vandrovcov po Keniji, se zavemo, da na Slovenskem pravzaprav sploh ne premoremo afrikanistike. Črni kontinent je ostal tudi bela lisa slovenske etnologije, saj stroke - če odštejemo nekaj "safarijev" v organizaciji bivšega ravnatelja Slovenskega etnografskega muzeja Borisa Kuharja - Afrika praktično ni zanimala. Prav v afriških študijih se pravzaprav še najbolj nazorno kaže dejanska "širina" etnološke vede oz. razkorak

SVOD

*Med predniki,
predhodniki,
bližnjiki in sorodniki
na ravniku*

*Strokovna odprava
v Kenijo 1996*

