

MAJA GODINA GOLIJA, *PREHRANA V MARIBORU V DVAJSETIH IN TRIDESETIH LETIH 20. STOLETJA*. Obzorja, Maribor 1996, 178 str., ilustr.

Maja Godina Golija je ena redkih slovenskih etnologov in etnologinj, ki se ukvarja predvsem s takoimenovano urbano etnologijo. Največji del svojega dela je doslej posvetila Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja. Tako je že pred časom izdala dve knjigi o Mariboru. Prva govori o družabnem življenju, druga pa o življenju in kulturi mariborskih delavcev. Njena tretja knjiga je posvečena prehrani v Mariboru. Na osnovi literature ter predmetnih, rokopisnih, tiskanih, ustnih in slikovnih virov nam avtorica pričara prehrano v Mariboru in vse v zvezi z njo v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja.

477

Knjiga je nekoliko prirejeno besedilo doktorske naloge, ki jo je avtorica zagovarjala na Oddelku za etnologijo in kulturno antropologijo Filozofske fakultete v Ljubljani. Knjiga prinaša v slovenski etnološki prostor nove metodološke usmeritve proučevanja prehrane, pri čemer se opira predvsem na teoretična izhodišča historično-etnoloških raziskav. Zorni kot Maje Godina Golija je širši, kot smo ga bili vajeni doslej. Zanima jo namreč prehrana in njen širši kontekst. Odkriva sicer kulinarično tradicijo Maribora v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja, vendar ne skuša najti nekih tipičnih jedi. Ugotavlja, da je šlo v Mariboru poleg "domače" in "okoliške" kuhinje še za vplive dunajske, francoske in češke kuhinje, priseljenci s Primorske in srbsko vojaštvo pa so posredovali še elemente sredozemske in srbske kuhinje. Na več mestih nas avtorica seznanja z izvorom s prehrano povezanih pojavov v Mariboru s tistimi v Evropi.

Prehrano pogojujejo gospodarske in socilane razmere, način življenja, šege, navade in verska pripadnost. Tako kot je bila sestava prebivalstva v Mariboru v obravnavanem času dokaj heterogena, je bila različna tudi prehrana posameznih družbenih slojev. Avtorica ves čas opozarja na razlike v prehrani med nižjimi, srednjimi in višjimi sloji prebivalstva, saj je njihov gmotni položaj najbolj neposredno vplival na prehrano. Seveda avtorice ne zanima prehrana in prehranjevanje v vlogi zadovoljevanja človeških fizioloških potreb, temveč prehrana kot kulturna dobrina - v tem vidi tudi specifiko etnološkega proučevanja prehrane. Za slovensko etnologijo ugotavlja, da je prehrana kot kulturna dobrina slabo opredeljena in obdelana. Opravljene so bile nekatere raziskave prehrane podeželskega prebivalstva, temeljitejših raziskav o prehrani mestnega prebivalstva in inovacij v prehrani pa ni. Naloge, ki po mnenju avtorice čakajo slovensko etnologijo pri proučevanju prehrane, so predvsem: študije prehrane različnih socialnih slojev, obravnave posameznih skupin jedi in inovacije, hrana v obdobju pomanjkanja, prehranjevalne navade, norme in šege, pojav hitro pripravljene hrane in internacionalizacija, zadostnost hrane ter povezava hrana-zdravilstvo-zdravje.

Po zaslugi Maje Godina Golija je postal Maribor prvo slovensko mesto in

eno redkih evropskih mest, ki je bilo deležno temeljite etnološke raziskave prehrane. Ob proučevanju prehrane v Mariboru odpira avtorica nekatere nove vidike etnološkega proučevanja prehrane, ki doslej niso bili (dovolj) upoštevani (uživanje hrane zunaj doma; prehranjevalne navade in vedenje pri jedi; viri kuharskega znanja). Med posebnimi odlikami knjige naj omenim tudi njeno berljivost. Besedilo, ki je razdeljeno v teoretični in empirični del, je zanimivo tako za etnologe kot za širši krog bralcev. Seveda svoje doprinesejo tudi slikovno gradivo in recepti, s pomočjo katerih lahko z malo truda neposredno okusimo nekatere dobrote mariborske kuhinje iz dvajsetih in tridesetih let 20. stoletja.

478 V teoretičnem delu nam avtorica predstavi dva osnovna etnološka teoretična koncepta proučevanja prehrane, ki sta se izoblikovala v Evropi. Prvi koncept izhaja iz historično-etnoloških raziskav kulturnih prostorov, pri drugem pa gre za strukturalistično usmerjene raziskave. Historično-etnološko usmerjenim raziskovalcem predstavlja osrednji predmet raziskave jedilni obrok, upoštevajoč širši kontekst in vse dejavnike, ki vplivajo na jedilni obrok. Zanima jih sestava obrokov, njihova priprava, jedilne navade, ciklusi prehranjevanja. Za strukturalistično usmerjene raziskave prehrane je značilno, da so utemeljile kulturno oblikovanost in socialno urejenost okusa. Kuhinja naj bi bila ena od govoric družbe, v njej pa se nezavedno izražajo njene strukture.

Teoretičnemu delu knjige sledi empirični del s sledečimi ugotovitvami. Preskrba Mariborčanov z živili je bila delno pogojena s splošnimi gospodarskimi razmerami, predvsem pa s kupno močjo, ki je bila v večini primerov majhna. Le najpremožnejši so lahko nakupovali živila v trgovinah s kolonialnim blagom, revnejši pa predvsem v nabavljalnih in konzumnih zadrugah, kjer so dajali tudi na "puf". Živila so nakupovali na tržnici, del živil pa so pridelali sami. Izbira živil je bila seveda pogojena s kupno močjo, prav tako uvajanje novosti. V obdobju med prvo in drugo svetovno vojno je imela večina Mariborčanov tri glavne obroke, od katerih je bilo najpomembnejše kosilo. Čas posameznega obroka je bil odvisen od delovnega časa staršev in šole otrok. Petek je bil postni dan, sicer pa je bila sestava obrokov pogojena z domačimi gmotnimi razmerami ter s sezonsko zelenjavo in sadjem. Avtorica zaključuje, da je bila prehrana večine prebivalstva zadostna, a enolična, preprosta in skromna.

Tudi pogled v kuhinjo Mariborčanov je odražal gmotni položaj družine. Pri večini družin kuhinja ni bila le osrednji prostor za pripravo jedi temveč tudi osrednji bivalni prostor. Med opremo kuhinje srečamo kuhinjsko kredenco, mizo, stole, štedilnik na trdo gorivo in zaboj za kurjavo. Plinski gorilniki, vodovod in hladilne omare so bili del kuhinjske opreme le pri premožnejših, enako tudi litoželezna posoda in srebrn oz. posrebrn jedilni pribor. Večina Mariborčanov je imela aluminijast pribor in kovinsko emajlirano posodo. Kuhale so matere oz. žene, le pri premožnejših služkinje oz. kuharice. Medtem ko so si bogati lahko za zajtrk privoščili kavo s kristalnim sladkorjem ali sladkorjem v kockah in kruh, namazan z maslom, so revnejši pili črno kavo s saharinom in vanjo namakali

kruh. Kosila premožnejših so bila sestavljena iz štirih do petih jedi, večerja pa je bila običajno topla. Revnejši sloji prebivalstva so imeli preprostejša kosila, ki so bila v večini primerov tudi edini dnevni topli obrok.

V vsakdanji prehrani večine prebivalstva so prevladovali jedi iz živil rastlinskega izvora, mlečne in mesne jedi so bile manj zastopane. Med najpomembnejšo hrano rastlinskega izvora so sodile jedi iz stročnic in okopavin. Uživali so predvsem sezonsko sadje z domačih vrtov, vkuhávali pa so ga lahko zaradi visokih cen sladkorja le premožnejši. Med močnatimi jedmi je bil uveljavljen kruh, vsakdanji črni in ob praznikih pri premožnejših beli. Razširjeni so bili še praženec, palačinke in omlete, kakor tudi šarklji, buhteljni, potice in zavitki. Mleko in mlečne jedi so bile pomembne predvsem za prehrano otrok. Posebno vlogo so imele tudi razne vrste juh. Meso so premožnejši uživali dnevno, revnejši pa le ob nedeljah in praznikih. Ribe so jedli premožnejši ob postnih dneh. Doma so pili največkrat kar vodo in kavo iz kavnih nadomestkov. Alkoholne pijače so pili predvsem v gostinskih lokalih. Spremembe v prehrani Mariborčanov so prinašale nedelje in prazniki. Nedeljska kosila so se od vsakodnevnih razlikovala predvsem po boljših vrstah in večjih količinah mesa ter po sladica, ki so sledile kosilu. Med praznike, del katerih je bila tudi praznična prehrana, so sodili božič, silvestrovo, pust, velika noč in martinovo. Posebno pozornost so posvečali prehrani tudi ob krstu, rojstnih dnevih, godovih in svatbah.

479

Za nekatere sloje prebivalstva, predvsem srednje in višje, je bilo pomembno tudi prehranjevanje zunaj doma. V premožnejših družinah so jedli v okoliških gostilnah konec tedna, ko so imele njihove kuharice prost dan. V mariborskih restavracijah so si lahko privoščili hrano, pripravljeno po receptih francoske in dunajske kulinaricne tradicije najvišji mestni sloji, ki so tukaj slavili osebne in družinske praznike. Kavarne so ponujale dunajski zajtrk, slaščičarne pa pecivo in sladice, značilne za dunajsko kuhinjo. Ne prvo ne drugo seveda ni bilo dostopno delavskim slojem. Med tistimi, ki so redno jedli izven doma, so bili samski moški "abonenti". Revnejši sloji prebivalstva načeloma niso jedli izven doma, z izjemo tistih, ki so se brezplačno (mestni reveži) ali za nizko ceno (delavske družine, kjer sta bila zaposlena oba starša) prehranjevali v javnih in ljudskih kuhinjah.

Posebno poglavje avtorica posveti še problematiki prehranjevalnih navad in vedenja pri jedi. Oboje je pogojeno z družbenim položajem družine, regionalnim izvorom ter sestavo in velikostjo družine. V tem poglavju izvemo, kako so sedeli za mizo, kako so jo pogrneli, kako so stregli jedi, iz kakšnih posod in s kakšnim priborom so jedli in kakšen je bil odnos do hrane. V zadnjem poglavju avtorica išče izvire kuharskega znanja. Kot najpomembnejše omenja predajanje znanja iz starejše na mlajšo generacijo, ustne izmenjave receptov in rokopisne zbirke receptov za domačo rabo, pa kuharske tečaje in gospodinjske šole, kuharske knjige, dnevno časopisje in domače ter tuje revije.

Knjiga Maje Godina Golija Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih

letih 20. stoletja je vsekakor pomembna pridobitev slovenske etnologije. Teoretična vprašanja in metodološke usmeritve, s katerimi se je seznanila v Münstru pri Günterju Wiegelmannu, utemeljitelju sodobnega etnološkega preučevanja prehrane, je uspešno prilagodila Mariboru. S pomočjo svoje knjige je te nove usmeritve približala tudi nam in lahko upamo, da se bodo kazale tudi v sledečih etnoloških raziskavah prehrane v Sloveniji.

Nena Židov

GINA BUIJS (ur.), *MIGRANT WOMEN: CROSSING BOUNDARIES AND CHANGING IDENTITIES*. Berg Publishers Limited, Oxford 1993, vii + 205 str.

Pričujoč zbornik je sestavljen iz prispevkov, ki opisujejo način življenja migrantk. V delu je presežen naslov zbornika, saj nekatera besedila obravnavajo tudi begunke (skoraj polovica). Vsa besedila se osredotočajo na problematiko žensk, saj so, kot pravi v uvodu urednica Buijsova, ženske v literaturi o migracijah zapostavljene, četudi v določenih predelih sveta migrirajo v večjem številu kot moški, in jim je potrebno posvetiti več pozornosti. Poudarek na spolni identiteti je torej v vseh tekstih v ospredju, dobra lastnost zbornika pa je tudi, da večina tekstov obravnava tudi odnos med ženskami in moškimi in tako uspe izdelati teoretski premik od ženskih študij do študij spolov, ko postane pomemben tudi drugi spol, pa čeprav le odnos žensk do moških, saj to še vedno ostaja knjiga o pripadnicah ženskega spola.

Avtorice v delu presežejo tudi tisto fazo feministične antropologije, ki jo je zaznamoval pogled belk, in opozorijo na etnocentrizem takšnega pogleda, na pomanjkanje razumevanja za rasne in razredne dimenzije. Bhachujeva je na primer opozorila, da pogosto znanost reproducira stereotipe o podredljivih Azijkah, ki živijo v patriarhalni kulturi in jim moški dominirajo. V resnici pa Azijkam, ki živijo v Veliki Britaniji in o katerih piše Bhachujeva, azijska kultura ni vsiljena, temveč jo lahko same izberejo. Prav tako dejstvo, da so ženske ločene v hiši od moških, ne nakazuje na podredljivost žensk, moški so od njih pogosto odvisni, saj ženske vzdržujejo močne socialne vezi. Od njih pa je pogosto odvisna tudi ekonomska produkcija (zlasti v azijskih predelih). Azijke v Veliki Britaniji delujejo kot prenašalke kulturnih vrednot, ki jih same izberejo, in hkrati kot oblikovalke novih kulturnih oblik, ki jih črpajo iz etničnih tradicij in so preoblikovane skozi filtre britanske kulture. Tudi iz tega in dejstva, da so dejavne tudi v politiki, je razvidno, da imajo več kontrole nad lastnimi življenji, kot je to zaznati skozi videnje belih feministk.

Besedila se v glavnem nanašajo na spremembe v identiteti, ki so posledica