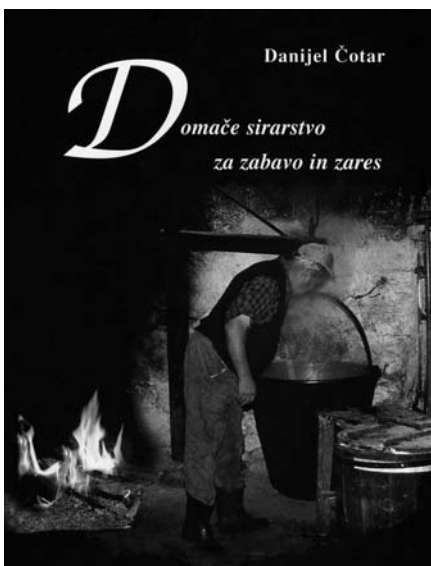


celoti dvojezična – slovensko-italijan-ska. Besedila spremljajo reprodukcije rokopisnih in drugih dokumentov iz Trinkove zapuščine in arhivov ter nekaj fotografij, ki sta jih posnela Luca Laureati in Mario Magajna. Še bolj dragocen in zgovoren dodatek publikaciji je zgoščanka s preprostim naslovom Ivan. Na njej so iz zvočnih in slikovnih utrinkov v impresivno celoto povezani pogovor z devetdesetletnikom Ivanom Trinkom, zabeležen leta 1953 na tržaškem Radiu II, in dokumentarni film: zanimiv, osebni portret slovenskega rodoljuba iz Tarčmuna v Benečiji, ki ga je z monsintorjevimi pranečakom Antonom Trincem in drugimi svojci pred tremi leti, ob petdesetletnici smrti Ivana Trinka, posnel Alvaro Petricig.

Trinkov zbornik je dve leti po simpoziju oziroma natisu doživel pomemben in na srečo tudi spodbuden popravek. Akademik Milko Matičetov je namreč svoj prispevek namenil Trinkovemu darilu iz leta 1906 tedanjemu Deželnemu muzeju Kranjske: kartonski škatli s petindvajsetimi tarčmunskimi, torej beneškoslovenskimi pirhi. Kot kustos v letih 1945–1953 v tedanjem Slovenskem etnografskem muzeju je Matičetov štirideset let pozneje o omenjenih pirhih napisal opozorilni članek, konservator, slikar Maksim Gaspari, pa je besedilo ilustriral, tako da je s polovice pirhov prerisal predvsem najzanimivejše živalske motive. Po tem se je – v vrsti selitev muzejskih depojev – za dragoceno zbirko izgubila sled. Matičetov, ki se je skoraj že sprijaznil z

izgubo, je zdaj v že natisnjeni zbornik vložil letak z odgovorom na prijateljski klic iz Slovenskega etnografskega muzeja na najpomembnejšo s kupa veselih novic, s katerimi ga je obsula Inja Smerdel, da so se namreč ti dragoceni pirhi našli, da jih je bilo morda celo še precej več – 59 in ne le 25 – in da je kustosinja Nena Židov tri med njimi že uvrstila med najlepše tovrstne izdelke slovenske ljudske umetnosti iz drugih časov in pokrajin. Naposled je profesor Milko Matičetov zahvali obema kolegicama ter muzejskim hišnim duhovom, »ki so nad to zbirko lepo bdeli okroglo sto let«, dodal še misel, da je o beneških pirhih čim prej treba spregovoriti obsežneje, in željo, da bi ob njihovih izvirnih barvah zdaj moglo uživati čim več ljudi.

DANIJEL ČOTAR: *Domače sirarstvo za zabavo in zares*; Goriška Mohorjeva družba, Gorica 2006, 269 str.



Pri Goriški Mohorjevi družbi je leta 2006 izšla knjiga z naslovom *Domače sirarstvo za zabavo in zares*. Avtor knjige je Danijel (Danilo) Čotar, dolgoletni svetovalec za sirarstvo v deželi Furlaniji Julijski krajini. Knjiga ponuja vpogled v umetnost izdelovanja sirov, hkrati pa je tudi priročnik za tiste, ki se želijo usmeriti v domače sirarstvo. Knjigo je avtor

napisal tako za začetnike kot tudi za prave sirarje.

Agronom, publicist in kulturno-prosvetni delavec Danilo Čotar iz Gorice je diplomiral iz kmetijskih ved na Katoliški univerzi Srca Jezusovega v Piacenzi in se tam izpopolnjeval v mlekarstvu in sirarstvu. Za pripravo priročnika se je odločil tudi zato, ker so ga kmetje iz Slovenije večkrat prosili za nasvete pri sirarskih postopkih. Pri tem ga je vodilo prepričanje, da je predaja izkušenj in znanja vsem, ki ga potrebujejo, tudi stvar omike. Knjigo je napisal v poljudnem jeziku, pri čemer pa je kot pripadnik manjšine posebej pazil na to, da se je pri strokovnem izrazju izogibal tujkam in da je čim več ubesedil z domačimi slovenskimi izrazi.

Čotar ugotavlja, da so ljudje znali glavne sestavine mleka že od nekdaj ločevati in iz njih pridobivati posebne izdelke: iz glavne beljakovine kazeina sir, iz maščobe maslo, iz beljakovine albumina skuto, iz laktoze, raztopljene v sirotki, osvežilno pijačo zase in za domače živali. Najvažnejši mejnik v sirarski vedi je bilo na začetku tretjega tisočletja pred Kristu-

som odkritje sirišča. Takratni živinorejci so opazili, da ima snov v želodčni steni mladih prežvekovalcev lastnost, da mleko strdi, usiri. Začeli so pridobivati suhe in trde sire in tako uresničili človekove sanje, da bi mleku podaljšali življenje.

Danilo Čotar v svoji knjigi v obliki strokovnih poglavij ter osebnih razmišljanj na zanimiv način bralcu odstira skrivnosti mleka in sirarjenja. Strokovna poglavja so posvečena analizi mleka, drobnoživkam, cepivom, pripravi mleka za sirarski postopek, pripravi kislega mleka, jogurta in kefirja, odkritju in izdelovanju sirišča in siri, opremi za domače sirarstvo ter postopkom za pripravo trdih, mehkih in kislih sirov. Posebna poglavja so namenjena skuti in skutnim sirom, smetani in maslu, kozjim in ovčjim sirom, knjiga pa tudi opozarja na domiselne postopke sirarjenja in napake sirov. Zadnje strokovno poglavje opisuje sirarne in njene predpise.

Avtor v knjigi posebno pozornost namenja tradicionalnim oblikam sirarjenja, ki temeljijo na podedovanem znanju in izkušnjah. Ugotavlja, da so stari sirarji pri izbiri mleka cenili kipelno preizkušnjo,

\* Mag. Martina Piko-Rustia, univ. dipl. etnol., vodja Slovenskega narodopisnega inštituta Urban Jarnik, 10. Oktoberstr. 25, A-9020 Celovec. E-naslov: piko@ethno.at

in niso se motili. Mleko so nalili v steklene cevke z zaokroženim dnom, ga hranili en dan na toplem in ocenili kakovost mlečne strdi, ki se je naredila med tem. Take preizkuse so izpodrinili sodobno opremljeni laboratoriji, ki »na tekočem traku« preštevajo drobnoživke. Vendar prav stara kipelna preizkušnja nudi veliko podatkov o kakovosti drobnoživk, ki jih laboratorij ne daje.

Danilo Čotar opozarja, da mora sirar upoštevati temeljno pravilo, da odločilne vloge v mlečnih izdelkih ne odigravajo sirila, sol, kisline in razni čudodelni praški, ampak neutrudne drobnoživke. Sirar jih mora ob pravem času s pravilnimi posegi usmerjati, da bodo kot »krotka čreda« šle v zaželeno smer.

V knjigi avtor natančno opisuje postopek za pridobitev naravnega cepiva. Ta namreč prenesejo v sir vse bogastvo in

raznolikost drobnoživk, značilnih za posamezno pokrajino, in so najvažnejši zaščitniki porekla ter dajejo izdelkom edinstven pečat, ki ga ni mogoče posnemati. Bakterije iz domačih okolij, ki skrbijo za prepoznavnost posameznih sirov, tvorijo za posamezna okolja značilno »mikrobiološko ekologijo«, ki daje sirom regionalno prepoznavnost. Tudi zato naj bi človek ne postal gluh za stare umetnosti. Poglavlja z osebnimi razmišljanji so tudi grafično drugačna. V njih avtor – za zabavo in zares – objavlja svoja osebna razmišljanja o vlogi mleka v razvoju sesalcev, razpravlja o vrenju hrane, trdih (industrijskih) in blagih (domačih) postopkih, vplivu okolja na poreklo in tipičnost, vplivu paše na mleko in sir, siru in mlečnih maščobah v hrani in udomačitvi živali. Posebno poglavje namenja vlogi žensk v sirarstvu, pa tudi mediteranski

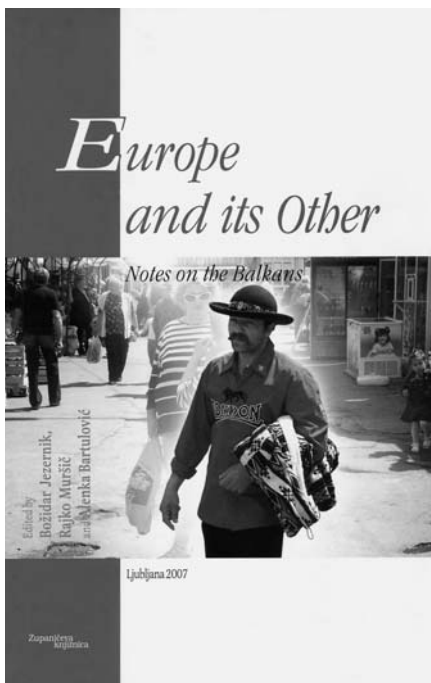
iznadljivosti, ki je med drugim ustvarila mozzarella.

Zadnje poglavje je namenil svojim predhodnikom, posebej dvema utemeljiteljema slovenskega sirarstva – Janezu Mesarju in Antonu Pevcu. Knjigo dopolnjujejo fotografije predmetov in postopkov dela, tehnične risbe in drugo (tudi šaljivo) ilustrativno gradivo.

Avtor nas ne popelje le v svet mleka in sirarjenja, temveč s svojimi osebnimi razmišljanji ustvarja odnos do hrane in podedovanega izročila. Kot sirar se je Danilo Čotar zavzemal za zaščito tipičnega sira Montasio. Zbral je zgodovinsko gradivo in pripravil tehnološke opise in pravilnike, na podlagi katerih je Ministrstvo za kmetijstvo leta 1986 temu izdelku priznalo geografsko poreklo in zaščitni znak.

## BOŽIDAR JEZERNIK, RAJKO MURŠIČ IN ALENKA BARTULOVIĆ (ur.): Europe and its other: Notes on the Balkans; Filozofska fakulteta, Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo (Zupaničeva knjižnica; 20),

Ljubljana 2007, 226 str.



Zbornik *Europe and its Other: Notes on the Balkans* je zbirka desetih prispevkov, ki z vidikov različnih humanističnih znanosti, tako na diahroni kot sinhroni ravni, obravnavajo pojave in procese, značilne za družbe Balkanskega polotoka. Večina prispevkov je bila predstavljena na konferenci Evropskega združenja socialnih antropologov v Krakovu leta 2000 v okviru delavnice Balkan: Preteklost ali prihodnost Evrope, ki sta jo organizirala Božidar Jezernik in Rajko Muršič.

Kot v Uvodu poudarjata urednika Božidar Jezernik in Rajko Muršič, je namen zbornika »premisлити o stereotipu o zamišljeni pokrajini na periferiji Evrope in o njeni čudnosti. Ideje, ki se pripisujejo Balkanu, kažejo na proces ustvarjanja podobe Evrope prek definiranja Drugega kot orientalnega, nepredvidljivega, nevarnega, kaotičnega, umazanega, lenega, primitivnega, krutega, sebičnega, nepri-

pravljenege za sodelovanje itd.« (str. 7). Zbornik torej velja obravnavati kot del kritičnega akademskega diskurza o podobah Balkana kot evropskega drugega, ki se zadnja desetletja močno razvija v humanističnih in družboslovnih disciplinah, in ki se je oblikoval pod vplivom avtorjev, kot so Maria Todorova, Larry Wolff, Vesna Goldsworthy idr.

Zbornik *Europe and its Other: Notes on the Balkans* odlikuje pestrost obravnavane problematike in metodološka raznovrstnost pristopov. Avtorji se ukvarjajo tako s pojavi iz preteklih obdobij kot s sodobnimi fenomeni, ki izhajajo iz dogodkov s konca 20. in začetka 21. stoletja. **Božidar Jezernik** v svojem prispevku obravnava pomembno vprašanje odnosa med modernizacijo, evropeizacijo in nacionalizmom na balkanskem prostoru in zagovarja tezo, da so modernizacijski procesi balkanskim družbam

\* Doc. dr. Tanja Petrović, prof. srbskega jezika in književnosti, Sekcija za interdisciplinarno raziskovanje v humanistiki, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, Inštitut za kulturne študije, Univerza v Novi Gorici; 1000 Ljubljana, Novi trg 2. E-naslov: tanja.petrovic@zrc-sazu.si