

Gibanica

Od prekmurske jedi do reprezentativne nacionalne specialitete¹

»Večkrat se sprašujemo, v čem so posebnosti Slovenije, po čem se razlikuje od preostalih držav Evropske unije in tudi od drugih v svetu, od kod izvira vsa njena naravna in kulturna pestrost in različnost. Vse to in še kaj je posledica osnovne in temeljne značilnosti ter razpoznavnosti Slovenije, ki je v geografskem in kulturnem stičišču evropskega Mediterana, Alp in Panonske nižine.« (Bogataj, 2010: 4).

»[Prekmurska gibanica] Je ena najbolj znanih in zaščiteneh slovenskih tradicionalnih prazničnih in obrednih sladici. Prvotno so jo sladkali z medom.« (Bogataj, 2010: 26).

Gibanica kot splošen kulinarčni fenomen, ki zaznamuje moderne Slovence vse od osemdesetih let 20. stoletja, Prekmurce pa še vsaj kakih sto let prej, je pomemben medij slovenske etnično-narodne emancipacije in posledično doseganja nacionalne države ob izteku 20. stoletja. Skozi primerjalno analizo različnih regionalnih in etnolingvističnih indikatorjev smo potrdili izhodiščno hipotezo ter ugotovili, da je gibanica skozi socialno reprodukcijo pridobila tako regionalni in socialno-statusni označevalec. Iz lokalne statusno pogojene sladice je postala jed širokih množic Prekmurja šele po II. svetovni vojni. Medtem ko prvi pojav današnje recepture v Prekmurju ni znan, ga lahko lociramo nekam v sredino 19. stoletja in ima verjetno zvezo z judovsko naselitvijo v Prekmurje. Danes prekmurska gibanica, ki je zelo drugačna od preleške sestrične, pomeni tudi neprehodno etnično mejo slovenstva proti hrvaštvu, čeprav sta tako hrvaška (medjimurska) kot slovenska (prekmurska) gibanica izhodiščno sestrski plati iste medalje.

Ključne besede: gibanica, staroslovenci, mladoslovenci, prekmurščina, Prekmurje, Judje, Prekmurci

Dr. Damir Josipovič je višji znanstveni sodelavec Inštituta za narodnostna vprašanja v Ljubljani. Ukvarja se s humano, družbeno in kulturno geografijo in demografijo. (damir.josipovic@guest.arnes.si)

A Layer Cake—From the Dish from Prekmurje to the Representative National Specialty

The layer cake from Prekmurje—*gibanica*—is not merely a culinary specialty. It is an immaterial culturological content moving through its physical space. The phenomenon of *gibanica* marks modern Slovenes at least from the 1980s onwards and was deployed as an important medium of the Slovene ethno-national emancipation and the prospect of independence. Apart of other implications, we established a working hypothesis wherein the *gibanica* personifies severe problems of nativeness as one of crucial implications of contemporary mono-layered societal stratification in Slovenia. Applying comparative analysis of various regional and ethno-linguistic indicators, we confirmed the initial hypothesis and, furthermore, ascertained that *gibanica* managed to operate not only as a regional predictor but as a social-status predictor as well. From a local class-related dessert, it evolved into a pastry of the entire population of Prekmurje only after WWII. Whereas the emergence of the recipe of the cake is not known precisely, it may be placed somewhere into the 19th century and put together with the Jewish settlement in the Prekmurje region. Today, *gibanica*, so much different from the layer cake of Prekija, represents the non-negotiable boundary of the Sloveneness towards the Croatianess despite the common geographical and cultural origin.

Keywords: gibanica, Old-Slovenians, Young-Slovenians, Prekmurian language, Prekmurje (Trans-Mura region/Slovenia), Jews, Prekmurians

Dr. Damir Josipovič is working on human, social and cultural geography and demographic research at the Institute for Ethnic Studies in Ljubljana. (damir.josipovic@guest.arnes.si)

¹ Prispevek je eden od rezultatov projekta *Zamišljena materialna kultura: o širjenju nacionalizma v družbi materialne kulture* (vodja: dr. Jernej Mlekuž; financer: ARRS; šifra ARRS: J6-4234; trajanje: 2011–2014; podatki o projektu so dostopni na: <http://isim.zrc-sazu.si/sl/programi-in-projekti/zami%C5%A1ljena-materialna-kultura-o-%C5%A1irjenju-nacionalizma-v-dru%C5%BEbi-materialne#v>).

² Projekt odpira vprašanje vloge materialne kulture v reprodukciji nacionalizma. Tega vprašanja se loti z raziskovanjem posameznih predmetov ali skupin predmetov, ki imajo v imaginariju slovenskega nacionalizma posebno mesto. Torej, kranjske klobase, gibanice, vaške situle in harmonike. Toda takšno izhodišče – izbira simbolno, pomensko, diskurzivno zelo obteženih predmetov – ne pomeni, da se bo projekt odrekel materialnim, funkcionalnim in drugim kontekstualnim razsežnostim proučevanih predmetov. Namen projekta je namreč pokazati, kako je ta simbolna, diskurzivna, pomenska produkcija kompleksno in nerazdružljivo povezana z materialnimi, funkcionalnimi in drugimi kontekstualnimi razsežnostmi izbranih predmetov. Ali v konkretnem jeziku projektnih vsebin, pokazati želimo, da je »nacionalno« nemogoče brez materialnega. To pa je vprašanje, ki je v humanistiki in družboslovju (*pre*)redko zastavljeno (*ibid.*).

³ Izraz etnična (ne)prehodnost uporabljamo po izvorni rabi Irene Šumi, ki je teorijo razvila na primeru Kanalske doline (Npr. Šumi, 2000: 47–52). K vprašanju slojnosti in etničnosti pa se bomo še vrnili pozneje v besedilu.

⁴ Izraz *zamišljeno* slovenstvo uporabljamo v smislu Andersonove definicije predstave članstva o pripadnosti narodu (Anderson, 2007: 22).

⁵ Barth v zvezi s tem zelo preprosto in prepričljivo pojasni, da je kultura pač način obnašanja. Iz tega lahko izpeljemo, da se posamezniki dveh skupin v procesu etničnosti ločujejo prav po zavezanosti določenim načinom obnašanja. Če tak »kod obnašanja« ne obstaja, tudi ne moremo govoriti o tem, da ima proces etničnosti za svoj rezultat specifično družbeno prišlo. Barth bi namreč dejal, da je kulturna razlika na območju meje med skupinama relevantna le, če ima otipljive posledice v socialni organizaciji skupine (Barth, 1969).

ne nazadnje, ali so za vzpostavitev etnične razlike oz. procesa etničnosti potrebni medosebni stiki, kakor se lucidno sprašuje Irena Šumi (2000: 24). Iz tega izhaja tudi temeljno vprašanje, ali lahko govorimo o »andersonovski« zamišljeni skupnosti, ki medosebno ne more v celoti komunicirati, kadar se njeni robni deli udeležujejo procesov etničnosti (*ibid.*).

Uvod

Prekmurska gibanica ni le kulinarična specialiteta, ki jo je mogoče dobiti v Prekmurju. Postala je ena paradnih nacionalnih jedi v Sloveniji. Gibanica navdušuje Slovence že vse od osemdesetih let 20. stoletja naprej, Prekmurce pa še vsaj kakih sto let več. Ob izteku 20. stoletja je postala pomemben medij najprej slovenske etnično-narodne emancipacije in posledično doseganja nacionalne države, nato pa utrjevanja slovenstva navzven – v evropskem merilu. Z gibanico smo se ukvarjali v okviru projekta *Zamišljena materialna kultura*, kjer smo jo proučevali ob kranjski klobasi, vaški situli in harmoniki.²

V prispevku želimo osvetliti vlogo Prekmurske gibanice v reprodukciji slovenskega nacionalizma. Pokazati želimo, kako je gibanica najprej v lokalnem okolju, v Prekmurju, zrasla v elitno jed za zelo posebne priložnosti in kako je začela prevzemati vlogo etničnega razmejevalca: najprej med ogrskimi in avstrijskimi deželami na območju Pomurja, po osamosvojitvi pa še nasproti sosednjim državam. In končno, posvetili se bomo vprašanju, zakaj je bila prekmurska gibanica tako magična, da je v nekem zgodovinskem trenutku postala medij, prek katerega se je utemeljevalo sodobno slovenstvo v širšem pomenu.

Teoretska izhodišča

Izhajamo iz hipoteze, da se danes prekmurska gibanica na nek način nahaja v paradoksalnem položaju, in sicer kot prostorski označevalec slovenstva, še zlasti nasproti hrvaštvu, a tudi nasproti madžarstvu in nemštvu. Pokazali bomo, da je njena funkcija že ob znanih začetkih (v obliki, v kakršni jo poznamo danes) v 19. stoletju pomenila slojno in etnično neprehodno mejo.³ Vendar je po izbruhu I. svetovne vojne in po temeljiti preureditvi političnega zemljevida ozemelj dotedanje Avstro-Ogrske prišlo do nepričakovanega preobrata. Funkcija razmejevalca oziroma ozemeljske posebitve »kulturne razlike« (po Barth, 1969) se je v zadnjih sto letih preselila iz panonskega prostora na celotno »zamišljeno«⁴ slovenstvo, pri čemer je gibanica izgubila status slojnega razmejevalca, ohranila pa je etnično neprehodnost nasproti drugim entitetam. Tukaj je umestno poudariti dilemo o tem, kakšna mora biti narava (kulturne⁵) razlike, da lahko govorimo o etnični razliki. In

Namen prispevka je potemtakem odgovoriti na naslednja vprašanja: kako in kje se je regionalno pojavila prekmurska gibanica, zakaj je sploh postala atraktivna in katero pot je ubrala, da je postala ena najbolj reprezentativnih slovenskih nacionalnih jedi. Glede na regijo, iz katere prihaja, pa nas zanimajo njene implikacije v luči vzpostavljanja slovenstva kot naroda in neodvisne nacije, kakor smo zgoraj teoretsko nastavili.

Zunaj Slovenije je o slovenski prehrani še največ najbrž mogoče izvedeti od izseljencev iz Slovenije, ki so se kuhe tradicionalnih lokalnih jedi bodisi naučili od sorodnikov bodisi od znancev ali prijateljev, ali pa, kar nikakor ni redko, kar iz knjig receptov (prim. Mlekuž, 2006; 2009). Če že je slovensko izseljenstvo po čem širše znano v Sloveniji, je to prav po ohranjanju specifične dediščine, ki jo lahko povežemo s slovenskim geografskim prostorom in ki ji na formalno-politični ravni pravijo »ohranjanje slovenske kulture«. ⁶ Prav slovensko izseljenstvo pa je tudi medij prostorske širitve »tipičnih« slovenskih dobrot. Tako lahko razumemo tudi trčenje »tujcev« s »slovensko« kulinariko, v kateri prekmurska gibanica zavzema eminenten prostor. Nizozemska nutricionistka Janny de Moor je takole razmišljala o svojem prvem »srečanju« s slovensko hrano in pozneje s prekmursko gibanico:

Glede na to, da sem se že dolga leta zanimala za kulturo hrane, sem kupila angleško knjižico o slovenski kulinariki, ki je bila izdana daljnega leta 1977 v Beogradu (sic!). Doslej se je knjig na to temo nabralo že za celo polico. Mojo zbirko pa je kronala knjiga *European Cookery*, ki je bila leta 2004 izdana v Utrechtu in v kateri je tudi slovensko poglavje o tradicionalnih in inovativnih menijih. Tam sem se prvič srečala s prekmursko gibanico. (de Moor, intervju, april 2012).

Prekmurska gibanica je bila torej že leta 2004 prepoznana kot reprezentativna slovenska jed. ⁷ Razširjanje take vednosti o »nacionalnih« jedeh med »tujci« pa je že ena višjih stopenj rabe predmeta kot medija širjenja ali reproduciranja nacionalizma. Na začetku je bilo namreč treba izpolniti osnovni pogoj. To pa je »izluščenje« oziroma »izbira« ustreznih predmetov (v našem primeru jedi) in jih »napolniti« z vsebinami, ki jih je bilo v nadaljnjih fazah mogoče instrumentalizirati za identifikacijo specifične skupine ljudi z nekim in v nekem navadno dokaj jasno geografsko očrtanem prostoru (npr. Wilk, 2001). In če so razni slogani (npr. Slovenija moja dežela, Ne spadam zraven ipd.) pomenili eno od osnov za emancipacijo ideje o slovenstvu kot samostojni in od *drugih* jasno razločeni entiteti ter o jugoslovanski socialistični republiki Sloveniji, ko so jo zlasti v osemdesetih letih 20. stoletja zagledali kot samostojno državo, so kulinarčni vidiki kot nosilci iste emancipatorne ideje ostali za nekaj časa bolj ali manj prikriti. Na tem mestu seveda nimamo prostora globlje prodirati v narodno-emancipatorni značaj narodopisja 19. in 20. stoletja, povejmo le, da je bilo »opredmetenje« nacionalnega gibanja ključno za nastanek in priznanje poznejših geopolitičnih prostorskih entitet (npr. Smith, 1998: 67–68).

Iz današnje perspektive je mogoče reči, da je v »jugoslovanskem« času Slovenije v prej omejenem smislu *opredmetenja* prvo violino igrala kranjska klobasa, vendar pa ta ni mogla delovati drugače kot »določnica« in reproducentka enoslojnosti slovenstva, katerega takratna »elita« si je prizadevala za politično samostojnost slovenskega državnega projekta. Problem enoslojnosti ali nerazslojenosti slovenstva (Šumi, 2012) je seveda veliko tژی oreh, da bi ga bilo mogoče preprosto streti in vmešati v enega od slojev oziroma gub gibanice, zato se ga na tem mestu le nežneje dotikamo.

Veliko literature je s področja kulturnih študij, ki hrano vidijo kot nosilca simbolne razlike. Seveda je mogoče gledati na hrano tudi z vidika njene »komodifikacije« in simbolne vrednosti (po

⁶ Prim. Strategijo odnosov republike Slovenije s Slovenci zunaj njenih meja; npr. str. 3. (dostopno na: <http://www.uszs.gov.si/fileadmin/uszs.gov.si/pageuploads/173svStrategija.doc>).

⁷ Morda ni naključje, da je bila istega leta v Sloveniji v obtok poslana tudi velika poštna znamka z motivom prekmurske gibanice izpod oblikovalske roke Julije Zornik (v Bogataj, 2010: 26).

npr. Appadurai, 1986), vendar pa je za nas zanimivejši vidik gledanja na hrano (v tem primeru na prekmursko gibanico) kot na pomemben element vzpostavljanja ali graditve etnične razlike (npr. Protschky, 2008) in, v naslednji instanci, element vzpostavljanja ali graditve etnične razlike (prim. Jones, 2007). V nasprotju s številnimi ameriškimi študijami, ki hrano vidijo bolj kot dobro, ki jo je mogoče tržiti, se bomo tukaj opirali na podmeno, da hrana označuje tudi pomembne socialne procese (npr. Goldstein in Merkle, 2005). Še več, prav socialni procesi razslojevanja, kjer je določena, navadno atraktivna hrana pomenila potrjevanje superiornosti osebnega družbenega statusa, so tisti, ki predefinirajo etnično razliko (prim. Twiss, 2012). S tem pa trčimo na procese etničnosti in mejnosti, ki so ključni za razumevanje širjenja nacionalizma evropskega tipa (prim. Anderson, 2007; Barth, 1969; Poutignat in Streiff-Fenart, 1995; Smith, 1998[1991]). Namreč, prekmurska gibanica je zapustila svoj »izvorni« prostor in se podala na pot po vsej Sloveniji. V kontekstu regionalne podstave premika nekega jedila iz periferije v center »okusov« je treba opredeljevati tudi premik gibanice z obrobja v središče. »Prehranski načini« (*foodways*) nakazujejo oblikovanje specifični kulturnih območij in zgodovine kulturne difuzije kot refleksije na »predobstoječe« kulturne prakse, pri čemer so *foodways* sredstvo, skozi katero se kulturne identitete ljudi in krajev izumljajo in odigravajo (npr. May, 1996). Iz *foodways* je mogoče razbrati specifične prostorske vzorce razporeditve določenih prehranskih oblik in načinov (npr. Grigg, 1995). Znotraj tega teoretskega aparata bomo razmišljali o tem, zakaj in kje je prišlo do lokalno distinktivne spremembe recepture, za katero domnevamo, da je bila še do začetka 19. stoletja bolj ali manj enaka.

Če razstavimo izhodiščno hipotezo, lahko govorimo o naslednjih konsekventnih izhodiščih, ki jih bomo po korakih preverjali:

1. Ključna distinkcija gibanice nastopi v prvi polovici 19. stoletja, ko nastane potreba po slojni razmejitvi s pomočjo prehrane, hkrati pa se začne oblikovati imaginarij atributov nacionalnega (prim. Mlekuž, 2006). Nekako v tem obdobju nastopi sprememba recepture gibanice.
2. Spremembo v recepturi vnesejo pospešene migracije v ogrskem delu habsburške monarhije. Pri tem igrata ogrski območji Prekmurja in Medjimurja pomembno vlogo kot območji relativno obsežne judovske naselitve, ki se naseljuje v majhnih mestih in trgih po Prekmurju (in Medjimurju). Oblikujejo se prvi judovski *štetli* (Dol. Lendava, Beltinci, Murska Sobota, Monošter, Čakovec, Prelog ...) (prim. Josipovič in Šumi, 2012).
3. Nova receptura se je širila med premožnim prebivalstvom mest in trgov v ogrskem delu monarhije (Prekmurju in Medjimurju), zato nastopi očitna razlika v sestavinah v primerjavi z avstrijskim delom (Prlekija, Štajerska).
4. Da gre za bazično panonski sistem priprave raznih pogač, je razvidno iz močnatih skutno-testenih gibanic tako na avstrijskem (Haloze, Slovenske gorice, Prlekija) kot na ogrskem območju Panonije (Prekmurje in Medjimurje, Hrvatsko Zágorje) (prim. Bogataj, 2010).
5. Prelom v pojmovanju gibanice in v začetku njenega širjenja zunaj Prekmurja je »komodizacija« (*udobrinjenje*; po Appadurai, 1986) gibanice, ki se najprej odvije prek gostilniške nato, pa prek množične »restavracijske« ponudbe v sedemdesetih letih, najprej regionalno, v osemdesetih pa tudi vseslovensko (prim. Pillsbury, 1990). Do preloma pride prav v smislu t. i. *foodways* (po Grigg, 1995), saj se gibanica razširi zunaj svojega osnovnega »kulturnega območja« – na nekdanje avstrijsko ozemlje Dvojne monarhije.
6. Omenjeni prelom je bil mogoč samo zato, ker je pri nastajanju programa Zedinjene Slovenije prišlo do vključitve Okrogline in Dolnjega Prekmurja v »slovenski narodni program«, pozneje, po I. svetovni vojni, pa tudi v isti državni okvir Kraljevine SHS. Medtem ko je še ob koncu 18. stoletja celotno ozemlje Dolnjega Prekmurja gravitiralo na kajkavsko-hrvaško stran in bilo z njo

⁸ Pri aneksiji seveda mislimo na idejo o Zedinjeni Sloveniji in na »lepljenje« teritorijev in prebivalstva na kranjski »torzo« bodoče slovenske samostojne države.

⁹ Za podrobne informacije o receptih glej uradno spletišče »I feel Slovenia«.

povezano tudi v cerkveno-upravnem pogledu, je v 19. stoletju nastal dramatičen obrat v orientaciji proti avstrijskim slovenskim deželam (prim. Josipovič, 2012).

7. S tem obratom je panonski prostor kot prostor boljših pogojev za kmetijstvo (zlasti za poljedelstvo) prispeval notranji (osrednji) Sloveniji sladico, ki je dotlej ni premogla, verjetno pa je ne bi imela tudi naprej, če ne bi prišlo do vključitve Prekmurja v Slovenijo.
8. Uporaba prekmurske gibanice kot zaščitene nacionalne jedi je povzročilo trk konkurenčnih nasipov pomenov (po Šumi, 2000), ko je hrvaška stran razglasila krajo »njene« (iste, panonske oz. medjimurske – bogate) gibanice in pohitela z zaščito »variacije brez ponavljanja« v obliki medjimurske gibanice.
9. Slovenska kulinarika tako po ovinku pridobi »staroslovensko« (po prekmurščini kot staroslovensčini poimenovano) elitno sladico, ki konča v rokah »mladoslovencev« (aluzija na Prešernov krog oženja »kranjskega« slovenstva glede na Vrazovo »panonsko« ilirstvo).

Na piedestalu: prekmurska gibanica ali kranjska klobasa?

Predno povsem zlezemo na gibanico, moramo vpreči še klobaso, saj je ta nosila prapor narodovega utelešenja, sprva še kot »kranjstva«, še dolgo v poosamosvojitvene čase pa kot ekskluzivnega in vesoljnega slovenstva (prim. Mlekuž, 2006; 2009). Vloga kranjske klobase je bila v marsičem drugačna in je po mojem mnenju ključna za razumevanje prodora prekmurske gibanice in prevzema vloge nosilca krepitve »narodove samobitnosti«. Kranjska klobasa je zaobjela le osrednji geografski prostor zamišljenega slovenstva – Kranjsko, znotraj nje pa zlasti Gorenjsko. Njeno geografsko izhodišče in pot v nacionalni imaginarij lahko primerjamo z največjim slovenskim pesnikom, Francetom Prešernom, in z idejo mladoslovenstva (prim. npr. Jezernik, 2012). Takšna geografska koncentracija nacionalne mitologije je brez dvoma pobudila periferne dele zamišljenega slovenstva, da so v poznejših obdobjih sami začeli proizvajati ustrezen »nacionalni material«. Zato ni nenavadno, da danes v repertoarju nacionalne kulinarike najdemo večino jedi iz obrobnih, »anektiranih« predelov Slovenije.⁸ To še zlasti velja za periferne regije zunaj avstrijskega objema, za katere še do konca I. svetovne vojne ni bilo jasno, ali bodo kot »jugoslovanske« sploh vključene v prvo jugoslovansko Kraljevino Srbov, Hrvatov in Slovencev. Tem predelom so tedaj in še pred tem rekli Staroslovenska Okroglina, Vendvidek, Murska Krajna itd., označujejo pa območje, ki ga danes razumemo kot Prekmurje (Josipovič, 2012).

Kot v svojem »kozmozmlobasanju« analitično piše Mlekuž (2009), je Sunita Williams, ki po enem delu prednikov »izhaja« prostorsko tudi iz Slovenije, pograbila »preprosto« kranjsko klobaso in z njo poletela v vesolje. S tem je dala kranjski klobasi še širši, mednarodni, globalni, ali kar vesoljni pomen. No, česa takega od gibanice najbrž ni pričakovati, saj je daleč od tega, da bi bila njena sestava preprosta in ker ni primerna za prenašanje na vesoljne razdalje. Medtem ko kranjsko klobaso sestavljata dve plati enega samega »sloja« mesa (pustega svinjskega mesa 75–80 %, svinjske slanine do 20 % in največ 5 % vode), imamo pri gibanici opravka s pregovorno slojevitostjo (krhko testo spodaj, nato pa skuta, mak, orehi, jabolka, med vsako plastjo še vlečeno testo, nazadnje pa vse skupaj še enkrat ponovi).⁹

Četudi ni bila iz ljudskega korpusa »izluščena« s prvotnim namenom emancipacije slovenstva, pa bi lahko rekli, da je s svojo komplementarno simbolno pozicijo (v primerjavi s kranjsko

¹⁰ O »odpiranju« in »ustvarjanju prosto-rov« glej temu posvečen zbornik (Mencej in Podjed, 2010).

klobaso slovenstvu »odprla prostor«¹⁰ večslojnosti (prim. Šumi, 2012). Tudi njen relativno pozni splošni »nastop« pa, kot bomo videli spodaj, nakazuje obrise problemov zapoznele slovenske nacionalne emancipacije, ki je še naprej potekala po predmoderni shemi (prim. Šumi in Josipovič, 2008).

Gibanica ni le slovenski nacionalni simbol, vezan na slovensko govoreče prebivalstvo. Znamenita je tudi v svetu. Gotovo ne toliko, kot kranjska klobasa Sunite Williams, vsekakor pa bolj, kot si o tem mislimo, in na drugačen način, kot bi bili po navadi pripravljeni misliti. O tem pričajo misli nizozemske strokovnjakinje za prehrano Janny de Moor (intervju, april, 2012):

Ko sem v nacionalnem nizozemskem časopisu Trouw pisala o slovenski kulinariki, je bil slovenski veleposlanik na Nizozemskem nad tem tako navdušen, da me je povabil v Haag na uradno proslavo ob 20-letnici slovenske samostojnosti. Tam so mi postregli z nekoliko poenostavljeno verzijo gibanice ... uradna prekmurska gibanica je namreč preveč zapletena za nizozemsko občinstvo.

Iz tega jasno izhaja, da je priprava gibanice preveč zapletena za res vsakdanje posle. Bolj se poda ob kakšnih posebnih dogodkih, kot so denimo kakšni redki, a pomembni obiski. Takrat bo prekmurska gibanica kot nalašč. Lahko jo boste ponudili kot samostojno jed, ali pa morda manjši kos na koncu obilnega kosila.

Zapisi o gibanici in nastajanje več gibanic

Najprej pogledajmo, kaj avtorje v literaturi najbolj okupira, ko je govor o gibanici. Kar takoj lahko ugotovimo, da je resnih študij o gibanici malo in še te so nastale pozno. Še takrat, ko gibanica nastopa v glavni vlogi, je ta vloga povezana s površnim »prijateljstvom« s kakšnim drugim elementom, medtem ko o gibanici ne izvemo nič bistvenega, česar nam ne bi sporočile že naše babice. V tej zvezi so zgovorna zaključna, že raziskovalna dela študentov, diplomantov, zlasti na Biotehniški fakulteti v Ljubljani. Marjeta Rogina (2009) npr. povezuje gibanico z iskanjem za njen okus najprimernejšega vinskega spremljevalca, o gibanici pa zapiše nekaj splošnih zadev, ki jih povzema po študiji Romane Karas in Marlene Skvarča iz leta 2001. O gibanici že uvodoma zapiše:

Prekmurska gibanica je posebnost med sladnicami in jo uvrščamo med slovenske nacionalne kulinarične dobrate. Izdelana je po posebnem receptu, ki zahteva veliko mero natančnosti, spretnosti in znanja. Za prebivalce Prekmurja je gibanica ena *kulturnih* dobrot njihove kuhinje in je zaščiten izdelek z označbo zajamčena tradicionalna posebnost – ZTP. (Rogina, 2009: 1; poudarki dodani)

Pozneje Rogina navaja duhovnika in publicista Jožefa Košiča, ki je ime gibanice ponesel v svet že daljnjega leta 1828 v svojem zapisu o preprosti hrani prekmurskih ljudi, čeprav po drugi strani trdi, da ne gre za vsakdanjo jed, temveč za praznično (Rogina, 2009: 3; po Karas in Skvarča, 2001).

V podobni diplomski nalogi (Jerman, 2012) Prekmurska gibanica nastopa v družbi Idrijskih žlikrofov, in sicer kot predmet regionalne zaščite oziroma »zajamčene tradicionalne posebnosti«. Ko opisuje gibanico, Jerca Jerman (2012, 16–17) citira iz »Objave vloge za registracijo Prekmurske gibanice kot zajamčene tradicionalne posebnosti« (iz 2009), ta pa se opira na Bezlajev etimološki slovar, ki prvenstvo v zapisani rabi gibanice pripisuje Pohlinu, ta jo je kot *gebanza* zabeležil v 18. stoletju.

V Etimološkem slovarju slovenskega jezika je gibanica vrsta potice v vzhodnem predelu Slovenije. Izvor za besedo so gibâničnik, gibâničnjak, jerbas za pecivo, gibâničar (pek). Prvi

zapisi segajo v 18. stoletje, kjer jo omenja Pohlin kot gebanza. Beseda sama je izvedena iz besede gybati, saj se gibanica imenuje po večplastnem testu – gyūba (Uradni list Evropske unije 18. 6. 2009: C 138/10).

No, če pogledamo drugo izdajo Snojevega etimološkega slovarja (2003), pod geslom *gibánica* (z naglasom na drugem zlogu(!), čeprav dopušča tudi naglas na prvem zlogu,¹¹ kar je z vidika prekmurske gibanice pravilneje) najdemo opis s pomembno razlagalno dvojnostjo. Namreč, *gibanico* izvaja iz *gibati*, enako kot *gubánico* iz *gúbati* (Snoj, 2003: 171). Prav v tej »dvojni« razlagi, ki ima verjetno korenine v istem korenu, je jedro problema razmejnitve med »prekmursko« in »prleško« *gibanico*. Informatorji s terena to potrjujejo. Medtem ko so Prekmurci (Prekmurke) trdili, da so *gibánjci* prleška jed, podobna mlincem, so mi Prleki (Prlečke) potrdili, da oni sicer poznajo »prleško *gibánico*«, da pa se v pogovornem jeziku rabi izraz »*gibánjcé*«. ¹² Pod vplivom osrednjeslovenske »udomačitve« *gibanice* se je očitno naglas prestavil na »prekmurski« prvi zlog tudi v Prlekiji.

V zvezi z etimologijo je treba dodati še en vidik. In sicer v prekmurščini prisoten dolgi *i* v prvem zlogu (kot v: *gijbanica*), ki bi prej lahko pomenil potrditev razvoja iz *gyjibati* kakor iz *gyūbati*. Pri prvem glagolu je *i* namreč dolg, pri drugem pa je *ū* kratek. Tako bi *ū* zaradi kračine prej lahko prešel v *i*, če se naglas prenese na drugi zlog, tako kot pri prleški obliki (*gūbánica* > *gibánica*).¹³ Morda ni odveč, da dodamo tudi lokalne prekmurske rabe *gyjibati* (izg. *djībati*) v pomenih *naraščati*, *vzhajati*, kar bi lahko pomenilo »visoko«, »naraslo« jed, kar prekmurska gibanica gotovo je. Če je ta domneva pravilna in če je pravilna gornja domneva, da prleška *gibánica* izhaja iz »gūba« v pomenu plast, potem je bolj upravičeno potegniti ostrejšo mejo med *gibánico* in *gibanico*. To se sklada s siceršnjimi ugotovitvami, da je prekmurska (in kajpak medjimurska¹⁴) gibanica veliko bogatejšega in pestrejšega nadeva kot prleška (skuta), ali tudi npr. haloška (z dodatkom orehov). Iz navedenega pa se že veliko jasneje izrisuje nesramnejša podmena o »revnejših« Prlekih in »bogatejših« Prekmurcih (prim. Makarovič, 2004). V tem primeru se »bogatiija« ali razsipnost ogrsko-slovenskih (proto-panonskih) dežel nasproti »skromnosti« ali preudarnosti avstrijsko-slovenskih (proto-alpskih) dežel izraža tudi v pomenskem nasprotju obeh gibanic (»sladica« nasproti »mlincem«). Predno dodobra razvijemo to idejno-teoretsko »gubo« oziroma plast gibanice, pa poškilimo še v spletni minimundus.

Med plejado spletnih strani, ki navajajo recepturo prekmurske ali drugih vrst gibanice, moramo omeniti spletišče, kjer »Diši po Prekmurju« (vir: <http://www.disi-po-prekmurju.si>). Med zelo strukturiranim pristopom k razlagi raznih kulinarčnih dobrot iz »Dežele štokelj« ali »Pokrajine ob Muri« najdemo tudi bogat vir sklicev na posamezne navedbe portala. Tako lahko v kar pet strani dolgi prilogi o »tehnološki pripravi« Prekmurske gibanice neposredno preberemo osnovne sestavine: potrebujemo krhko in vlečeno testo, smetanov legir in maščobni preliv ter štiri vrste nadevov (skutin, orehov, makov in jabolčni).¹⁵

»I feel Slovenia« – uradna slovenska turistična informacijska stran – ponuja prekmursko gibanico kot »bogato zaključno jed« že v predstavitvenem odstavku kulinarike:

¹¹ Tako navaja tudi Gorazd Makarovič v Slovenskem Etnološkem leksikonu (ur. Angelos Baš, 2004: 141).

¹² Del terenske raziskave je potekal avgusta 2012. Podoben množinski izraz *gibánice* omenja tudi Jurančičev Slovensko-hrvaškosrbski slovar (1989).

¹³ Primerjaj Pleteršnikov Slovensko-nemški slovar, ki omenja zgolj »avstrijsko-slovensko« vzhodnoštajersko *gibánico*, in v katerem *giba* v vzhodni štajerščini pomeni gubo (Pleteršnik, [1894/1895] 2006). Ogrsko-slovenskih (prekmurskih) besed tako rekoč ni najti, kar bi lahko pomenilo, da je bilo vsaj Dolnje Prekmurje šteto kot hrvaški kajkavski teritorij in s tem izpuščeno. Po drugi strani kot lokalni vir podatkov niso izpuščeni nekateri kraji v danes hrvaškem delu Istre kot tedanje avstrijske dežele.

¹⁴ Medjimursko gibanico odlikuje nasproten vrstni red maka in orehov, ali pa dvojna debelina nadeva brez ponavljanja, s tem, da ne pozna posipanja s sladkorjem za povrh.

¹⁵ Vir: http://www.disi-po-prekmurju.si/dokumenti/50/2/2007/Recept_prekmurske_gibanice_446.pdf.

¹⁶ Izg. »gebánce«.

¹⁷ Pohlinovo delo in letnica izida sta navedena npr. v Bezljaj, [1964] 2003: 771.

¹⁸ Aplicirano po I. Šumi iz dela »Kultura, etničnost, mejnost« (2000: 179).

Slovenska kuhinja je razvila 170 razpoznavnih in značilnih jedi. Te so odlično izhodišče za številna nova iskanja in ustvarjanje pestre palete okusov. Od izvirnih juh in močnikov iz ajde do mesnih jedi in *slastnih sladic*. Pomembne sestavine, kot so zelje, fižol in krompir, so seveda pridelane v naravnem okolju. Brez njih ne morete narediti tipične jote ali *bograča*, idrijskih žlikrofov in praženega krompirja. Okusen obrok se pogosto konča z *bogato* potico ali *prekmursko gibanico*. (vir: <http://www.slovenia.info>; poudarki dodani)

V uvodu k receptu pa isto spletišče za prekmursko gibanico navaja:

Vrhunska sočna in najbolj razširjena *slovenska sladica iz Prekmurja*, nadevana z makom, skuto, orehi in jabolki. Zaščiten je s »Priznano označbo tradicionalnega ugleda«, zato jo pod tem imenom lahko izdelujejo le ob doslednem spoštovanju originalne zaščitene recepture. (ibid)

Isto spletišče denimo o kranjski klobasi navaja, da gre za »najbolj poznan slovenski prehranski izdelek v svetu, ki temelji na bogati dediščini predelave prašiča v mesne izdelke. Najstarejša omemba klobase z imenom »kranjska« je iz leta 1896« (ibid). Tudi iz te omembe jasno izhaja, da »kranjskosti« ali »slovenskosti« nekega kulinaričnega izdelka, ko gre za etnično emancipacijo, ni mogoče iskati pred koncem 19. stoletja. In vendar je omemba *gebanze*¹⁶ (konec 18. stoletja) starejša od *klobase*, ne glede na to, da je *gebanzo* najverjetneje kot vzhodnoštajersko (torej prleško) jed (prim. Pleteršnik, [1894/1895] 2006) omenil *Kranjec Pohlin* v svojem *Glossarium slavicum* iz 1792,¹⁷ kar pa seveda ne more biti nikakršen dokaz o njeni/njuni narodnoemancipatorni funkciji. Bezljaj v svojih zbranih jezikoslovnih razpravah (2003) omenja knjižno pojavljanje gibanice že v 17. stoletju in kot slovenski navaja obe obliki *gibanica* in *gubanica*, dodaja pa ji še *gibúnjico* iz Bednje na hrvaški strani Haloz (Bezljaj, [1974] 2003: 524). Hkrati je mogoče opaziti, da se najstarejša knjižna poimenovanja največkrat opirajo na sploh prve zapisane vire in so vsa po vrsti »predpreporodna«, saj je »način življenja« ljudi okupiral pisce tako nabožnih kot posvetnih besedil davno pred nacionalizmom 19. stoletja.

Gibanica kot prostorski panonski določevalc in kot »nasip konkurentnih pomenov«¹⁸

Gibanica je v osrednje slovenstvo prišla iz Panonije, saj literatura ne pozna kakšnih podobnih jedi s podobnim ali povsem drugačnim imenom, ki bi bile iz kakšne druge makroregije (prim. Bogataj, 2010). Splošno gledano gre pri prekmurski gibanici za različne kombinacije priprave in vkuhanja pšenične moke, jajc, jabolk, maka, masla, orehov, skute in še česa drugega, kar je odvisno od regionalnih specifik. Ključno vprašanje pri panonskem izvoru gibanice je, zakaj prav tam in od tam. Kaj je ključ njene današnje simbolne ekspanzije, si lahko kljub zapleteni pripravi ali prav zaradi tega razlagamo s pomočjo lokalnih informatorjev:

Ja, vej tou nej znao sakši napraviti. Tou su bilé nigda svejta samo bogáte iže. Tūj mij smo gijbanicu záčeli réditi kumaj gda san ešče jes málička bijla. Pa ešče té je tou preci žmetno bilóu ... napraviti fse tak praf kak more biti. Mené je moja mama fčijla, pa san se jes nej eti naroudila. San se naroudila atan prej v drújgoj vési. Pa tan pránas je tou jako malo lidij znalóu réditi ... Zaj je pa preci inači, zaj že večé žensk tou zná, pa ešče izda malo, ka se [gijbanica] gnjes lejko kújpi. (Bárica, 74 let, Dokležovje, avgust 2011)

Gibanica je v primerjavi s klobaso izrazito manj proletarska. To pa ne pomeni, da ni deloma viničarska, vendar ta potemtakem ni prekmurska *gibanica*, temveč prleška *gibánica*. Kljub Košičevim zapisom iz Čaplovičevega zbornika o *Vendih in Hrvatih Ogrske* iz leta 1828, da naj bi to bila jed preprostega ljudstva, moramo zatrditi nasprotno: gibanica je odtlej postala izrazito gosposka in imenitnega značaja. Prekmurska gibanica sprva namreč še zdaleč ni opredeljevala širokih množic, temveč zgolj vrhuško vaške ali trške ter kakopak poznejše mestne skupnosti. Niso je poznali le trgi na Ravenskem in Dolinskem ter Goričkem, temveč tudi širše v nekdanjih ogrskih deželah (npr. Medjimurje in Gradiščansko). Medtem ko je bilo v avstrijskem delu panonskega prostora zelo drugače.

Kakor smo videli tudi iz intervjujev, gibanico torej krasi večplastna notranja prostorska razdvojenost. Najbolj nasilno je razdvojena med Prekmurjem in Medjimurjem: gre namreč za enako tradicionalno recepturo, ki jo je razmejila nova državna meja. Nekoliko manj, a še vedno neživljenjsko je gibanica razdvojena med Prekmurjem in Prlekijo. Gibanica kot trška, elitna, protourbana jed postavlja Prekmurce v superionejši položaj (praznična jed bogatih, ekskluzivna sestava in impozantna višina) v primerjavi s Prleki (veliko bolj preprosto gibanico so pripravljale široke množice, Prlekija pa je bila obremenjena tudi z viničarstvom in drugimi oblikami podrejenosti nemško govoreči vladajoči eliti).



Zemljevid lokacij intervjujev in preverbe tradicionalne priprave gibanice (Opomba: črni krožci označujejo recepturo in sestavine *prekmurske gibanice*, beli pa sestavine in recepturo *prleške gibánice*; črna črta – nekdanja ogrsko-avstrijska meja; siva prekinjena črta – današnja državna meja Slovenije.)

Intervjuji z našimi informatorji mečejo na prostorsko širjenje in statusni pomen gibanice drugačno luč, saj pravzaprav do nastanka socialistične Jugoslavije ni bilo množičnega pripravljanja gibanice. Mariška iz Velike Polane je npr. povedala, da se je peke naučila od kuharic, ki so poučevale po vaseh: »Fčási so kùjarske šoule bilé kak tečáji. Tou so kùjarice okoulik odile po vesáj, pa mláde ženske fčijle kak kùjati.« (Mariška, 87 let, Velika Polana)

Tudi gospa Rozalija Ružič iz Murske Sobote je bila ena takih zmožnih kuharic, ki je vodila in prirejala kuharske tečaje. Rodila se je okrog leta 1900 in je bila še v stiku s prebivalstvom, ki je do I. svetovne vojne živelo v Prekmurju. Naša informatorka Dragica je povedala, da se je tečaja udeležilo kakih 20 do 25 mladih žensk v starosti med 20 in 30 leti. Takole se je spominjala bivanja gospe Ružič na Kobilju v času takega večtedenskega kuharskega tečaja, ki so ga udeleženske tudi plačale:

Gjes poumnin, ka je leta 1956/7, prlé kak san gje f šoulo šla, na Kobilje prišla adna gospá, Rozalija Ružič iz Sobota. Mela je kakšij 60 lejt. Ona je vodila küjarske tečaje za mláde ženske do tresti lejt. Prišlo je žensk dvajsti, mogouče tresti. Moja mama je tüj na té tečaj odila, i tan se je náfcila kak napraviti gibanico. Ona [ga. Ružič] je dugo bijla pri nas, adno dva tri k'edne. Se féle je znála réditi, segedin guláš, rétaše, krápce, bijbo. (Dragica, 65 let, Kobilje)

Gibanice torej niso množično poznali in ni je znal vsakdo pripraviti. Rozika iz Šalovec na Goričkem na primer sploh ni imela izkušenj s pripravo in peko gibanice: »Ge san tou nigdár nej pekla. Tou je žmetno bilou. Tou so znale samo dobre küjarice.« (Rozika, 66 let, Šalovci)

Iz njene pripovedi tudi izhaja, da Goričko sprva sploh ni poznalo gibanice, ni pa se spomnila, kdaj se je prvič srečala z njo. Tako je bilo tudi po krajih na Dolinskem: »Jes san na Böltince priženjena. Tü so znali ništerni delati gibanico, f Trnji pa je tou nišče nej znao.« (Margita, 81 let, Beltinci) S tem se strinja tudi Dragica, ki je povedala, da se na Kobilju gibanica množično ni delala do obdobja po II. svetovni vojni.

V krčmah, kjer so včasih tudi gostili in nastanili popotnike, je morala priprava in peka gibanice imeti velik razlog. Recimo takrat, ko so vnaprej vedeli, da bodo dobili pomemben obisk, so jo ponudili kot sladico za popoldanski vmesni obrok. Vendar pa so jo pekli le v tistih hišah, kjer so imeli usposobljeno kuharico in kjer so si jo lahko privoščili:

Küjarico je kelko ge znan fčási meo samo plivanoš, učitel pa doktor. Da san mlájša bijla san pri adnomi doktori Zonenšajni f Soboti delala kak váruška. On je jako rad gibanico geo, pa njemi je te tou küjarica rédila. (Tera, 70 let, Bogojina)

Gospa Tera recimo omenja znanega soboškega zdravnika Kurta Sonnenscheina, ki je eden preživelih holokavsta. Tera je kot dekle pazila otroke pri njem in včasih kaj tudi skuhalo.

Med mlajšo generacijo, npr. rojenih konec šestdesetih in v začetku sedemdesetih, je bilo že zelo malo ljudi, ki so znali delati gibanico. Seveda so jo znale v glavnem ženske. Štiridesetletni Djoužek se takole spominja gibanice: »O, naša mama je tou znala pripravlati, pa fsi so tou radi geli. Tou je bila naša specialiteta.« (Djoužek, 40 let, Martjanci)

Mlajša generacija zaradi »udobrinjenja« gibanice ni več imela težav z dostopnostjo do gibanice, z razširitvijo po Sloveniji pa je postala znana, priljubljena in zaželena pri številnih prebivalcih Slovenije. Verica se svoje poti v Ljubljano iz rodnega Prekmurja se spominja kot velikega doživetja:

Zelo sem se bala, nisem vedela, kako bo. Povabili so me na razgovor v Evropo. Evropa pa je bila takrat pojem. Po eni strani sem si želela, po drugi strani pa me je bilo zelo strah, da bi me odslovili, češ da gibanice ne naredim dobro. Na moje presenečenje šef sploh ni poznal gibanice in ni vedel, da je notri mak. Veliko jih je za gibanico samo slišalo, poznali in jedli je pa niso ... Ko sem jo po dolgotrajnem postopku spekla, in jim [ocenjevalni komisiji] dala v pokušnjo, so rekli: Vera, kar tu ostani, ti bomo takoj uredili stanovanje. In tako sem ostala za skoz v Ljubljani. (Verica, 72 let, Ljubljana)

¹⁹ Vir: http://www.medjimurski-dvori.hr/med_gibanica.htm; poudarki dodani. Pozornost velja vrstnemu redu, ki je v Medjimurju enak kot v Prekmurju. Seveda je k temu treba dodati, da obstaja poenostavljena »domača« različica tako v Prekmurju kot v Medjimurju, ki ne vsebuje dveh ponovitev, temveč le odebeljen, oz. izdatnejši nadev prvega »hoda«.

Tekmovalni duh Prekmurcev in Medjimurcev se je lepo odslikal v današnjih lokalnih reappropriacijah gibanice. Ker živijo danes Prekmurci in Medjimurci večinoma v različnih državah, je evropska uredbena anomalija na področju zaščite tradicionalnih jedi povzročila hudo diskriminacijo »bratskih« Medjimurcev. Ti so bili za zaščito lastne, kakopak enake, medjimurske gibanice prepozni, saj jih je Slovenija kot članica EU prehitela. Da bi zaščitili koncept medjimurske gibanice, so na evropski urad prijaviли »hrvaško gibanico«, ki je ostala v vsem enaka prekmurski, le vrstni red »nadstropij« se je spremenil (iz: mak-skuta-orehi-jabolka v: orehi-skuta-mak-jabolka). Ilustrativen komentar (s hrvaške strani) bitke med prekmursko in medjimursko gibanico gre takole:

Pogosto se postavlja vprašanje, katera je prva: medjimurska ali prekmurska (slovenska) gibanica? Ko so naše praprababice pekle gibanico, je bilo to eno območje. Območje skromnih in marljivih ljudi, ki niso razmisljali, komu pripadajo novi recepti. Verjetno niti Bog ne ve, kakšne in kje so potekale meje, ko je nastala Gibanica. Vrhunski okusi ne poznajo mej in se širijo daleč prek njih. Pravzaprav gre za isto sladico v več različicah, ki je zmeraj sestavljena iz glavnih sestavin: vlečenega testa za plasti in štirih vrst nadevov: orehovega, sirovega, makovega in jabolčnega. V Prekmurju jo naredijo iz dveh tankih slojev vsakega od štirih nadevov, v Medjimurju pa vsak nadev nanesejo enkrat, vendar v debelejšem sloju. Na koncu sta obe gibanici enako visoki in podobnega okusa.¹⁹

Vidimo, da je mrzlično iskanje nacionalnih jedi in kulinarčnih blagovnih znamk za mednarodno razpoznavnost Slovenije in za trženjske zamisli kreatorjev »celostne zunanje podobe« Slovenije pripeljalo do tega, da je prekmurska gibanica pravzaprav nehote postala medij utrjevanja kulturno razločenega slovenstva nasproti hrvaštvu. To je mnogim postalo jasno šele ob hrvaških poskusih zaščite iste jedi kot medjimurske gibanice (slika 1).

Jezikovna posebnost gibanice – zgodovinsko pogojena čezmejnost

Da bi lažje razumeli čezmejni pomen gibanice in njene politično- in družbeno- ter kulturno-geografske razsežnosti, se moramo ustaviti pri zgodovinsko prostorskih razmerjih prekmurskega (staroslovenskega) jezika in njegove zveze do kajkavščine (slovenskega jezika) in vzhodnoštajerskega jezika (po Josipovič, 2012). O Panonski Sloveniji, *Szlovenszki krájni* in prekmurski »jezikovni posebnosti« so pogosto pisali razni raziskovalci (npr. Novak, 1937). Še pred stoletjem je bil v skladu z »vendsko teorijo« o vandalskem poreklu slovanskih Prekmurcev kot sinonim za prekmurščino v rabi »vendski« jezik. Vendski jezik se je kot ostalina ogrskih popisov in izseljencev s tega območja uporabljal tudi v ameriških popisih, kjer so se kot vendski govorci največkrat vpisovali izseljeni prekmurski protestanti (Bernat in Moll, 2011).

Zgodovinsko gledano je Prekmurje vse od 16. stoletja imelo izrazito dvojnost med katolištvom in protestantizmom. Najstarejša rokopisna besedila v »domačem jeziku« v Prekmurju vsebuje Martjanska pesmarica (16. stoletje) iz časov pred razmahom protestantizma. Martjanska pesmarica je v marsičem povezana s Pavlinsko pesmarico, ki je še starejša (13. in 14. stoletje) (Novak, 1997). Obe imata za osnovo kajkavščino, ki pa je pri Martjanski pesmarici v veliki meri prežeta s povsem lokalno-prekmurskimi izrazi. Do izida prve tiskane knjige, Temlinovega *Katekizma*

(iz 1715), je izrazil vpliv kajkavščine, ki se je takrat uradno imenovala *slovenski jezik*, zato so Prekmurci tedanja knjižno prekmurščino v 18. stoletju poimenovali *stari slovenski jezik*, sami sebe pa *Slovenge* (Sloveni, Stari Slovani), opirajoč se tudi na izročilo Cirila in Metoda in njuno glagoljaško delovanje v Spodnji Panoniji v Kocljevem času (9. stoletje). Tako sta se začeli prekmurščina in vzhodna štajerščina (skupaj s prleščino) oddaljevati od kajkavščine, čeprav so sprva vsi trije govori spadali v *panonsko slovenščino*. (Jesenšek, 1992; Josipovič, 2012)

Paralelizem med *staroslovensko* (prekmursko) in *slovensko* (kajkavsko) jezikovno normo traja vse od prvega Temlinovega natisa *Katekizma* iz 1715. leta pa vse tja v 19. stoletje, torej še dolgo po tistem, ko se je cerkveno-upravna oblast v Prekmurju skoncentrirala v Sombotelju (po letu 1777, ko je bilo območje Bekšinskega arhidiakonata prepuščeno somboteljski škofiji). Dodaten razlog za paralelizem je bila cerkvena navezanost Dolnjega Prekmurja na Zagrebško škofijo (in s tem na Slavonijo oz. na Slovinje (imenovano tudi Slovinsko in Slovenje, prekmursko *Slovenge*), ki je pogojevala *slovensko* knjižno normo. Šele Küzmičev prevod *Nouvoga Zákona* (iz 1771) utrdi sistem knjižne prekmurščine, ki v 19. stoletju pobudi zanimanje tudi v alpskoslovenskem (*kranjskem*) jezikovnem krogu (npr. pri Kopitarju). Küzmičevo prekmurščino izjemno ceni npr. Matija Čop, ki jo Kranjcem priporoča v »dvomljivih situacijah«, kadar so v nevarnosti, da ne najdejo pravega »kranjskega« izraza, temveč le »nemškutarskega« (prim. Jesenšek, 1992).

Sklep

Če strnemo gornje razmisleke, lahko povzamemo naslednje. Prekmurska gibanica je nastala na ozemlju, ki je bilo do leta 1918 vključeno v ogrski del Avstro-Ogrske. V prekmurskem prostoru se je »moderna« gibanica uveljavila v 19. stoletju kot hrana bogatejših. Ostaja nejasno, kdaj natančno se prekmurska gibanica v današnji recepturi zgodovinsko pojavi, vemo pa, da jo Košič leta 1828 še vedno obravnava kot preprosto kmečko močnato jed, čeprav ji že dodaja prazničen namen. V tem je sorodna vsem drugim skutnim gibanicam panonskega in peripanonskega prostora, čeprav zunaj Prekmurja tudi danes ostaja gibanica splošna močnata jed za različne priložnosti. Mednje spadajo prleška, haloška gibánjca (bolj krušna), zagorska gibónjca (z buč(k) ami in skuto) in druge gibanice, za katere smo pokazali, da se že lingvistično razlikujejo od gibanice – namreč naglašujejo se na drugem zlogu (gibánica). Naraščanje elitnosti prekmurske gibanice že med lastnim, torej lokalnim, prekmurskim prebivalstvom je tako bržkone povezano z etničnim razmejevanjem znotraj Prekmurja. »Kulturna razlika« do preostalega prebivalstva se je uveljavljala tudi v prehrani. Ta kulturna razlika pa je bila hkrati razlika med urbanim in trškim na eni strani ter ruralnim na drugi. Z urbanostjo je neločljivo povezana tudi slojnost, saj je urbano in polurbano prebivalstvo v veliko večji meri opravljalo neketnijske in donosnejše poklice (prim. Josipovič in Šumi, 2012). In to kulturno razliko je bilo mogoče udejanjiti s kulinarčno inovacijo – pri gibanici pač z zapleteno sestavo, podvojitvijo plasti in sestavin ter kompleksno in dolgotrajno pripravo. Česa takega si manj premožno prebivalstvo ni moglo privoščiti, čeprav so bile, kot smo videli, sestavine dosegljive. Pridelava maka je bila razširjena, orehi so bili zasajeni, mlečni izdelki in pšenica pa tudi niso bili problem.

V poznejši fazi, zlasti po II. svetovni vojni, v petdesetih letih 20. stoletja, sta sledila prostorsko širjenje in homogenizacija pestre kulinarčne ponudbe, v katero so se vključevale številne mlade ženske in dekleta. Pričakovali bi, da je pri tem pomembno vlogo igral tudi nov družbeni

²⁰ Ne smemo pozabiti, da so medicinske sestre na podlagi zdravniških navodil iz Ljubljane po II. svetovni vojni hodile na prave ekspedicije v Prekmurje, kjer so pregledovale ženske in se do njih zelo zaničevalno vedle (podatki iz osebnega pogovora s Cvetko Hedžet Toth novembra 2013). Potem niti ni naključje, da se je tedanja slovenska »fizično-antropološka« raziskovalna elita v šestdesetih letih podala v Prekmurje proučevat »Rome in izolate kalvinov« (npr. Josipovič, 2009).

sistem, ki je poskušal razlike v družbi izenačevati in odpravljati razslojenost. Vsekakor je prišlo do bistvenega poenotenja priprave prekmurske gibanice, ki je po naši presoji šele takrat postala zares ljudska, vseprisotna jed. Prav v ta čas, neposredno po II. svetovni vojni, je treba postavljati tudi nadaljevanje procesa etničnosti med Prleki in Prekmurci, tokrat na podlagi kulinarčnih presežkov. Medtem ko so še nedolgo tega Avstrijci (»Štajerci« oz. poznejši Prleki) z viška gledali na »Vougre« (»Vende« oz. poznejše Prekmurce) in Muro šteli za neprehodno etnično mejo med »razvitimi« in »nerazvitimi«, ²⁰ so zdaj Prekmurci »vrnili udarec« z vrhunsko kulinariko in za slovenske razmere neponovljivo živeto multietničnostjo prekmurskega prostora, ki so jo obe svetovni vojni in holokavst v veliki meri izničili.

Po začetku intenzivne industrializacije in posledične deagrariacije Slovenije v šestdesetih letih 20. stoletja se je ob »krčmah« v Prekmurju začela vzpostavljati tudi mreža tovarniških menz, ki so svojim zaposlenim postopoma začele ponujati tudi prekmursko gibanico. Tako je gibanica prodrla v nov prostor množične proizvodnje in se povsem »udobrinila« oz. »komodificirala«. Posledica tega je bilo postopno opuščanje domače priprave prekmurske gibanice že v sedemdesetih letih 20. stoletja, saj je ta postala lažje dostopna drugje. S širjenjem v ponudbi gostiln in restavracij se je prekmurska gibanica končno podala na pot po Sloveniji in se v osemdesetih letih dokončno uveljavila kot kronska sladica v samem osrčju takratne socialistične Slovenije. Postopoma pa je prerasla tudi v paradno nacionalno sladico.

Gotovo je v analitskem pogledu zelo zanimivo vprašanje obrata od znotrajregionalnega in regionalnega označevalca proti nacionalnemu označevalcu, ki pa ga bo treba še natančno proučiti. Ob tem bi kazalo usmeriti pozornost prav v določitev natančnejšega časa nastanka kompleksne verzije priprave prekmurske gibanice, s katero se šele prav ustvarijo razmere za drugačno – specifično-regionalno – poimenovanje gibanice. Ni nemogoče, da je bil nastanek prekmurske gibanice, kakršno poznamo danes, povezan z imigracijo judovskega prebivalstva, ki se je naselilo zlasti po mestih in trgih Prekmurja (Murska Sobota, Gornja Lendava, Dolnja Lendava, Beltinci, Dobrovnik, Kobilje itd.) in ki je poleg drugih poprej manj razvitih dejavnosti (trgovina, obrt itd.) v znatni meri prevzelo tudi gostinsko dejavnost (npr. Josipovič in Šumi, 2012). Ogrski Judje še danes poznajo sladico »flódní«, ki vsebuje enake sestavine, a se ne ponavlja v nadstropju, tako kot gibanica (prim. Mihai, 2013).

Kakor se je sredi 20. stoletja prekmurska gibanica postopoma utrjevala na jedilnikih prekmurskih množic, tako je s prodorom socialističnih restavracij prekmurska gibanica v osemdesetih letih 20. stoletja dosegla Ljubljano. Odtlej je nepogrešljiva sladica na meniju številnih restavracij in gostiln po vsej Sloveniji. V zadnjem desetletju, še posebno odkar je zaščitena tradicionalna jed z geografskim poreklom, pa je prekmurska gibanica postala ena kulinarčnih blagovnih znamk Slovenije za predstavljanje v tujini (Prekmurska gibanica). S tem je prevzela vlogo osrednje nacionalne sladice in prešla od nekdanjega slojnega označevalca do etničnega in nacionalnega. Kako pogosta je taka tranzicija neke jedi po Evropi in svetu, pa je vsekakor vprašanje za posebno raziskavo.

Prodor prekmurske gibanice na osrednji slovenski podij pa kaže tudi na spremenjeno vsebino in funkcijo novega etničnega razmejevanja, saj je vzpostavila neprehodno mejo do nekdanjega ograde ogrskega prostora Medjimurja. Tako je nekdanja enaka gibanica v Prekmurju in Medjimurju prešla v popolnoma ločena subjekta mednarodne zaščite nacionalne dediščine – v Prekmursko in Medjimursko gibanico. V primerjavi s Kranjsko klobaso, ki je bila znana zlasti na Gorenjskem

in ki je zamišljena kot močna mesna jed zlasti za delavsko-kmečko populacijo, je Prekmurska gibanica prevzela vodilno vlogo nacionalne sladice za posebne priložnosti.

Kakorkoli že, za konec lahko zapišemo, da smo skozi primerjalno analizo različnih regionalnih in etno-lingvističnih kazalcev potrdili izhodiščno hipotezo ter ugotovili, da je gibanica skozi socialno reprodukcijo priposestvovala tako regionalni in socialno-statusni predznak. In, ne nazadnje, da gre s kulinarčno kulturno dediščino za procese mejnosti in razločevanja od drugih, torej za resno, državno podprto dejavnost utrjevanja »narodove samobitnosti« oziroma afirmiranega nacionalizma, priča tudi uvodni zapis Janeza Bogataja v delu *Okusiti Slovenijo na znamkah Pošte Slovenije* (2010), ki smo ga citirali v uvodu.

Literatura

- ANDERSON, BENEDICT (2007): *Zamišljene skupnosti – o izvoru in širjenju nacionalizma*. Ljubljana: Studia Humanitatis.
- APPADURAI, ARJUN (1986). *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge MA: Cambridge University Press.
- BARTH, FREDRIK (1969): *Ethnic Groups and Boundaries: the Social Organization of the Culture Difference – Introduction*, 9–38. Oslo/Bergen: Universitetsforlaget; London: George Allen and Unwin.
- BERNAT, E. in MOLL, M. (2011): Vom Übermur Gebiet (Prekmurje) in die Neue Welt. *Signal* 2011/2012: 187–234.
- BEZLAJ, FRANCE (2003): *Jezikoslovni spisi I in II*. Ljubljana: Založba ZRC.
- GOLDSTEIN, DARRA in MERKLE, KATHRIN (2005): *Culinary Cultures of Europe - Identity, Diversity and Dialogue*. European Commission.
- GRIGG, DAVE (1995). Geography of Food Consumption: A Review. *Progress in Human Geography* 19: 338–54.
- JERMAN, JERCA (2012): *Odnos slovenskih potrošnikov do zaščitnega znaka zajamčena tradicionalna posebnost na primeru prekmurske gibanice in idrijskih žlikrofov*. Diplomsko delo. Ljubljana: Biotehniška fakulteta.
- JESEŃSEK, MARKO (1992): Jezikovni sistemi v Slovenskem (alpskem in panonskem) govornem območju. *Jezik in slovnost* 37/7: 173–181.
- JEZERNIK, BOŽIDAR (2012): No Monuments, No History, No Past: Monuments and Memory. V *After Yugoslavia*, R. Hudson, G. Bowman (ur.), 182–191. Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- JONES, MICHAEL OWEN (2007): Food Choice, Symbolism, and Identity: Bread and Butter Issues for Folkloristics and Nutrition Studies (American Folklore Society Presidential Address, October 2005). *Journal of American Folklore* 120 (476): 129–177.
- JOSIPOVIČ, DAMIR (2009): Mesto Romov v strukturi recentnih etno-demografskih sprememb v Prekmurju. V *Pomurje – geografski pogledi na pokrajino ob Muri*, T. Kikec (ur.), 168–182. Ljubljana: Zveza geografov Slovenije; Murska Sobota: Društvo geografov Pomurja.
- JOSIPOVIČ, DAMIR (2012): Prekmurci in prekmurščina. *Anali PAZU* 3–4. Murska Sobota: PAZU.
- JOSIPOVIČ, DAMIR in ŠUMI, IRENA (2012): Socialni in kulturnoekonomski prostor pred in po holokavstu : zgodovina in projekcije za Prekmurje. V *Slovenski Judje – zgodovina in holokaust*, I. Šumi, H. Starman (ur.), 344–374. Maribor: Center judovske kulturne dediščine Sinagoga Maribor.
- JURANČIČ, JANKO (1989): *Slovensko-hrvaškorski slovar*. Ljubljana: Cankarjeva založba.
- JURIČ PAHOR, MARIJA (1992): »Biti hočemo enoten narod bratov« - Sla po kolektivni identiteti kot odraz družbeno pogojenih incestuoznih fantazij. *Razprave in gradivo* 26/27: 38–50.
- KARAS, ROMANA in SKVARČA, MILENA (2001): *Prekmurska gibanica – tradicionalni ugled – projekt zaščite*. *Projektna dokumentacija*. Ljubljana, Biotehniška fakulteta.

- KUMERDEJ, MOJCA (2003): »Gibanica«. *Delo* 45/52 (5. marec 2003): 17.
- MAY, JONATHAN (1996): A little taste of something more exotic. *Geography* (81) 1: 57–641.
- MAKAROVIČ, GORAZD (2004): Gibanica. V *Slovenski Etnološki leksikon*, A. Baš (ur.), 141. Ljubljana: Založba Mladinska knjiga.
- MENCEJ, MIRJAM in PODJED, D. (ur.) (2010): *Ustvarjanje prostorov*. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete; Praga: Filozofická fakulta Univerzita Karlova; Bratislava: Filozofická fakulta Univerzita Komenského; Kraków: Wydział Filologiczny Uniwersytetu Jagiellońskiego.
- MIHAI, SILVIU (2013): Apfel-Mohn-Walnuss-Gebäck für kultivierte Ungarn-Fans. *Wiener Journal*, 12. april 2013.
- MLEKUŽ, JERNEJ (2006): Slovenci z burekom v Evropo in/ali diktatura kranjske klobase – nekaj o bureku, reprezentacijah bureka in »slovenskem« etnonacionalnem diskurzu. *Dve domovini* 23: 159–179.
- MLEKUŽ, JERNEJ (2009): Kozmoklobasanje – o e-uživanju vesoljske kranjske klobase. *Dve domovini* 29: 27–51.
- NOVAK, VILKO (1937): Zgodovina in narodopisje v prekmurski publicistiki. *Kovačičev zbornik*: 264–274.
- NOVAK, VILKO (1997): *Martjanska pesmarica*. Ljubljana, Založba ZRC.
- OBJAVA VLOGE ZA REGISTRACIJO PREKMURSKÉ GIBANICE KOT ZAJAMČENE TRADICIONALNE POSEBNOSTI**. Uradni list Evropske unije C 138/10 (18. junij 2009).
- PILLSBURY, RICHARD (1990): *From Boarding House to Bistro – the American Restaurant Then and Now*. Boston, Unwin Hyman.
- PLETERŠNIK, MAKS (2006[1894/1895]): *Slovensko-nemški slovar*. Ljubljana: Založba ZRC.
- POUTIGNAT, PHILIPPE in STREIFF-FENART, JOCELYNE (1995): *Théories de l'ethnicité*. Pariz: Presses Universitaires de France.
- PROTSCHKY, SUSIE (2008): The Colonial Table: Food, Culture and Dutch Identity in Colonial Indonesia. *Australian Journal of Politics and History* (54) 3: 346–357.
- ROGINA, MARJETA (2009): *Prekmurska gibanica in vino*. Diplomsko delo. Ljubljana, Biotehniška fakulteta.
- SMITH, ANTHONY D. (1998[1991]). *Nacionalni identitet*. Zemun: XX Vek.
- SNOJ, MARKO (2003): *Slovenski etimološki slovar*. Ljubljana: Založba ZRC.
- ŠUMI, IRENA (2000): *Kultura, etničnost, mejnost*. Ljubljana: Založba ZRC.
- ŠUMI, IRENA (2012): Unable to Heal: Debate on the National Self in Post-Socialist Slovenia. V *After Yugoslavia*, R. Hudson, G. Bowman (ur.), 153–181. Basingstoke: Palgrave McMillan.
- ŠUMI, IRENA in JOSIPOVIČ, DAMIR (2008): Avtohtonost in Romi – k ponovnemu premisleku načel manjšinske politike v Sloveniji. *Dve domovini* 28: 93–110.
- TWISS, KATHERYN (2012): The Archaeology of Food and Social Diversity. *Journal of Archaeological Research* 20, 357–395.
- WILK, RICHARD R. (2001): Food and Nationalism: The Origins of »Belizean Food.« V *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*, W. Bellasco, Ph. Scranton (ur.): 67–89. New York, Routledge.
- PREKMURSKA GIBANICA – RECEPT**. Dostopno na: http://www.disi-po-prekmurju.si/dokumenti/50/2/2007/Recept_prekmurske_gibanice_446.pdf (29. januar 2013).
- MEDJIMURSKA GIBANICA – RECEPT**. Dostopno na: http://www.medjimurski-dvori.hr/med_gibanica.htm (29. januar 2013).
- I FEEL SLOVENIA. *Receptura za prekmursko gibanico*. Dostopno na: <http://www.slovenia.info> (29. januar 2013; 8. marec 2014).
- INTERVJUJ**: izvedeni v Prekmurju in Prlekiji med avgustom 2011 in avgustom 2012.