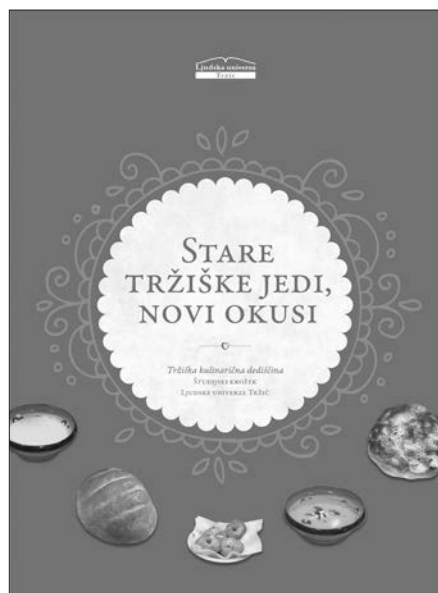


Saša Poljak Istenič (ur.): Stare tržiške jedi, novi okusi: Tržiška kulinarična dediščina.

Ljudska univerza, Tržič 2017, 104 str.



Priprava hrane in njeno uživanje sta od nekdaj povezovala ljudi. Ni lepšega trenutka, ko se družina zbere okoli mize in ob skupnih pogovorih zaužije dobrote, ki jih je skrbno pripravila domača gospodinja, v sodobnem času pa čedalje večkrat tudi domači gospodar. Hkrati priprava hrane po določenih receptih in načini njenega uživanja kažeta splošne družbeno-kulturne in gospodarske spremembe v določenem okolju in tudi širše. Če so nekdaj jedilniki vsebovali le sestavine iz domačega okolja in s tem kazali splošne geografske značilnosti pokrajine, so jedilniki po drugi svetovni vojni, ko se začne izboljševati splošni družbeni položaj slovenskega prebivalstva in povečevati možnost nakupov sestavin iz širšega sveta, postali bogatejši in raznovrstnejši, vendar splošnejši in brez lokalnih specifik. Danes pa so posledice globalizacije, modernizacije in izgubljanja lokalnih identitet na eni strani in boljše ozaveščenosti o potrebi uživanja sestavin s t. i. nič kilometri na drugi strani marsikje spodbudili vno- vično raziskovanje domače tradicio-

nalne kulinarike, ki po sodobnih interpretacijah predstavlja pomemben del nesnovne kulturne dediščine. V tem kontekstu so se raziskave lotili tudi na Ljudski univerzi Tržič, kjer v sklopu študijskega krožka od septembra 2016 raziskujejo stare tržiške jedi z namenom, kot pojasni nekdanja direktorica Ljudske univerze Tržič Metka Knific Zaletelj, »da bi kulinarično dediščino, iz katere se je razvila naša današnja prehrana, bolje spoznali in poiskali jedi, ki so jih radi in pogosto jedli naši predniki« (str. 7). Rezultat druženja pod strokovnim vodstvom etnologinje Saše Poljak Istenič je zanimiva knjiga *Stare tržiške jedi, novi okusi*, ki je izšla novembra 2017. Ker raziskovanje tržiške kulinarike za prebivalce Tržiča ni bila novost, saj so se tej tematiki v sklopu študijskih krožkov lotili že pred dvema desetletjema, svoj del pa so prispevali tudi otroci iz Osnovne šole Križe, so udeleženke ob odkrivanju tradicionalnih jedi te tudi nadgradile. Pod vplivom diskurzov, da nesnovna kulturna dediščina ni zamrznjena v času in prostoru, temveč spreminjajoča se sestavina naše kulture, ki je močno odvisna od nosilcev in izvajalcev kulturnih praks, so udeleženke krožka iskale načine, kako stare jedi, ki jih je v sodobnih časih marsikdaj težko zaužiti, dodati sestavine ali jih pripraviti na drugačne načine, tako da bodo vseč tudi mlajšim generacijam. Kot poudari vodja študijskega krožka in urednica knjige Saša Poljak Istenič, »knjiga tako ob osnovnih receptih prinaša tudi predloge za drugačne različice jedi, ki so bolj po okusu sodobnega človeka« (str. 8). V knjigi tako najdemo različne recepte za pripravo kruha, tržiške flike, trijeta, štrukljev, flancatov, ajdovega šmorna, ajdovih krapov, koruznih žgancev, močnikov (matuze in maslov-

nika), prežganke, prosene kaše, aleluje, krompirjevega golaža, govnača, grenadirmarša, tržiških bržol in jabolk v testu. Pod vsakim receptom je navedena njegova avtorica, kar pokaže pomembnost nosilcev nesnovne kulturne dediščine. Pomemben doprinos knjige je njen zgodovinski del, ki na kratko pojasni, kdaj so določeni pridelki, kot so ajda, koruza, proso, krompir idr. prišli v slovenski prostor, od kod izvirajo določena imena jedi (prim. štruklji, močnik, grenadirmaš, cesarski praženec idr.) ter kakšno vlogo so imeli pridelki ali jedi v zgodovini Slovencev. Za širšega bralca kot tudi etnološko stroko so izrednega pomena navedeni spomini sogovornic in sogovornikov o uživanju določene hrane, ki knjigi dajejo potrebno pristnost in verodostojnost. Tako lahko preberemo, kako so se v starih časih otroci znašli, da so lahko pri sosedih okusili flancate, kako cesarskega praženca ni mogoče narediti zgolj z enim jajcem, kako se lahko ponesreči priprava ajdovih krapov, pa ravno takrat, ko je na obisku tašča, kaj so v Tržiču in okolici jedle porodnice – in še mnogo zanimivih anekdot avtoric knjige. Pomemben del predstavljata še poglavji o zgodovinskih drobcih o prehranjevalnih navadah ter hrani in pijači Tržičanov, ki je delo kustosa Tržiškega muzeja Bojana Knifica, in poglavje 'Še to in ono o Tržiški prehrani', ki so ga napisali Nika Perko, Jožica Koder, Katarina Tomc, Bojan Knific in Saša Poljak Istenič. V tem, drugem delu knjige tako izvemo, kje so Tržičani lahko kupili meso, da ribe niso bile pomembna sestavina kulinarične ponudbe, kako so si bogatejši ljudje ob večjih praznikih lahko privoščili gosi in purane, ki so jih vozili s Primorske, o kolinah, ki so še danes pomemben kulinarični praznik, o kuharskih tečajih, pekarnah

* Jasna Fakin Bajec, dr. znanosti s področja etnologije, znanstvena sodelavka, ZRC SAZU, Inštitut za kulturne in spominske študije, Raziskovalna postaja Nova Gorica, Delpinova 12, 5000 Nova Gorica; jasna.fakin@zrc-sazu.si.

in drugih zanimivih dogodivščinah. Zadnje poglavje pa bralca seznani s starimi tržiškimi gostilnami in njihovi kulinarčni ponudbi in prinaša nekaj zapisov lokalnega izročila v zvezi s prehrano.

Knjiga tako na 104 straneh prinaša pomembno interpretacijo kulinarčne dediščine med tradicijo in inovacijo v Trzinu in mirno lahko trdimo, da je nepogrešljiv vir za vsakogar, ki ga zanimajo zgodovina, kulinarika ali nači-

ni ustvarjalnega dela, temelječega na zgodovini in tradiciji določenega okolja. Ker kulinarčne dediščine nikakor ne moremo razumeti zgolj kot simbola za opredeljevanje lokalne identitete in sestavine za obogatitev turistične ponudbe, temveč tudi kot pomemben potencial za gospodarski razvoj, lahko le upamo, da bodo knjigo ustrezno prepoznali, ovrednotili in uporabili lokalni kulinarčni ponudniki, ko bodo skušali svoje jedilnike obogatiti s posebnostmi

lokalnega okolja. Pri tem pa ne smemo prezreti in pozabiti opomniti svojih gostov, da so k njihovi ponudbi veliko pripomogli prav domačinke in domačini, ki so se v sklopu vseživljenjskih izobraževanj in dejavnosti lotili tako pomembne tematike. Pri tem pa uživali, se nasmejali in se marsičesa novega naučili. O tem priča tudi bogato slikovno gradivo, ki ga je v celostno grafično podobo zaokrožila tudi domačinka, oblikovalka Andrejka Belhar Polanc.

SAŠA POLJAK ISTENIČ, KATJA HROBAT VIRLOGET IN MATEJA HABINC (UR.): Nemi spomini: Manjšine med obrobjem in ospredjem.

Slovensko etnološko društvo (Knjižnica Glasnika Slovenskega etnološkega društva 51), Ljubljana 2017, 137 str.



Tri priznane slovenske etnologinje, Saša Poljak Istenič, Mateja Habinc in Katja Hrobat Virloget, so v sklopu Knjižnice Glasnika Slovenskega etnološkega društva 51 zbrale raziskave o manjšinah s pomenljivim naslovom *Nemi spomini: Manjšine med obrobjem in ospredjem*. Urednice so v zbor-

nik uvrstile paleto študij primera iz slovenskega prostora (in zamejstva) v različnih zgodovinskih okoliščinah in realnostih.

Prispevek Katje Hrobat Virloget se osredinja na spomine Italijanov v Istri ter na odnose, ki so se po drugi svetovni vojni vzpostavili v prostoru, kjer sta se z zamenjavo političnega sistema in oblasti spremenila tudi vloga in odnos do nekdanje dominantne etnične skupine. Avtorici uspe problematiko odseljevanja kontekstualizirati s širšim evropski okvirom političnega dogajanja v Evropi po drugi svetovni vojni. Pri tem prek analize spominov pokaže, kako je (bila) oziroma ni (bila) slišana italijanska narodna skupnost v povojnem času svojega odhoda (odhajanja) iz Istre niti v času svojega (pre)oblikovanja v manjšinsko skupnost. Obenem kritično opozori na slovenski nacionalni diskurz, ko Slovenci v tem prostoru pridobijo status dominantne skupnosti, ki pravico do tega položaja utemeljuje s krivdo drugega in lastno viktimizacijo. Tako spomine drugega ne samo ne slišimo, ampak tudi ni treba, da jih slišimo.

Alenka Janko Spreizer se je lotila vprašanja Romov, ki imajo v Republiki Sloveniji status »posebne skupnosti« (http://www.un.gov.si/manjsine/), so pa v javnem diskurzu in družbi večinoma označeni za marginalizirano etnično skupino. Pri tem je na podlagi izbranih reprezentacij romske kulture v Slovenskem etnografskem muzeju ter v romskih muzejih in naseljih (npr. Kamenci in Pušča) analizirala procese ustvarjanja romske kulturne dediščine (kateri elementi in primeri so izpostavljeni). Sprašuje se, koliko so akterji s temi dejanji pripomogli k senzibilizaciji družbe do marginaliziranih glasov romske etnične skupnosti.

Mirna Buić svojo raziskavo usmeri na status narodnih skupnosti narodov nekdanje SFRJ, ki so po razpadu države v Sloveniji ostali brez urejenega statusa in modela ohranjanja svoje kulturne dediščine. Avtorica jih označi kot nevidne družbene skupine, politično marginalizirane, kar sicer ne velja zgolj za obravnavani primer – slovensko Istro, ampak za celotni slovenski prostor. Njena razprava predstavi razmere

* Petra Kavrečič, dr. zgodovine, docentka, znanstvena sodelavka, Univerza na Primorskem, Fakulteta za humanistične študije, Oddelek za zgodovino in Oddelek za antropologijo in kulturne študije, Titov trg 5, 6000 Koper; petra.kavrecic@fhs.upr.si.