



Priznana mlekarina Planika iz Tolmina ponuja številne kulinarne izdelke, utemeljene na tradiciji območja, vendar dopolnjene s sodobnimi lokalnimi sestavinami in znanji. Novodobni produkt je tudi sir s postrvjo iz bližnje ribogojnice Faronika d. o. o.

Foto: Jasna Fakin Bajec, avgust 2017.



Članice društva podeželskih žena s Kranjske Gore so obiskovalce na predvečer 15. Vzponov (23. maja 2018) gostoljubno pogostile z značilnimi alpskimi jedmi iz Gorenjske.

Foto: Jasna Fakin Bajec, maj 2018.

PREDSTAVITEV PROJEKTA ALPFOODWAY IN NJEGOV POMEN ZA SLOVENSKI ALPSKI PROSTOR IN ETNOLOŠKO STROKO

Alpski svet z gorskimi in s hribovskimi območji, planinami in z dolinskim predelom je bogata naravna in kulturna krajina, ki je sodobne globalne spremembe ter socialne in ekonomske krize niso obšle. Depopulacija, staranje prebivalstva, izseljevanje mladih, izginjanje kulturnih posebnosti ter nevdržno izkoriščanje naravnih virov in kulturne dediščine je le nekaj perečih težav ali izzivov, s katerimi se spoprijemajo lokalni prebivalci, raziskovalci, razvojni načrtovalci in politika. Rešitve za njihovo premagovanje se iščejo na različnih ravneh; med drugim tudi z vnovičnim ovrednotenjem, varovanjem in vzdržno rabo starih, tradicionalnih znanj in dosežkov naših prednikov, ki so znali – zaradi drugačnega načina življenja in tehnološkega razvoja – živeti v sožitju z naravo in vzdržno uporabljati naravne in kulturne posebnosti. Tradicionalna znanja, veščine in njihovi dosežki, ki jih danes uvrščamo med snovno in nesnovno kulturno dediščino, tako niso pomembni le za opredeljevanje identitete alpskih skupnosti ali vsebine gorskega turizma, temveč so tudi pomembna razvojna zmogljivost kakovostnih gospodarskih izdelkov, ki lahko odražajo posebnosti alpskega sveta in hkrati spodbujajo razvoj lokalnega podjetništva.

V kontekstu sodobnih razvojnih smernic, ki si prizadevajo ohranjati naravo in vzdržno uporabljati naravne danosti, razvijati zeleno gospodarstvo, ohranjati kulturne

posebnosti in v razvoj aktivno vključevati lokalno prebivalstvo, je nastal tudi mednarodni projekt *AlpFoodWay: Interdisciplinarni, transnacionalni in participativni pristop k dediščini alpske prehrane* (Interreg, program Alpsko območje),¹ ki poteka v šestih državah alpskega območja. V interdisciplinarnem in medsektorskem konzorciju 14 partnerjev, ki prihajajo iz Francije, Italije, Nemčije, Švice, Avstrije in Slovenije, sodelujejo tudi tri slovenske institucije. Poleg raziskovalcev z ZRC SAZU (Inštituta za slovensko narodopisje in Inštituta za kulturne in spominke študije) še sodelavci iz Regionalne razvojne agencije Severne Primorske (RRA Nova Gorica) in Razvojne agencije Zgornje Gorenjske (RAGOR). Projekt, ki se je začel novembra 2016 in bo trajal do oktobra 2019, bo med drugim pod drobnogled postavil tudi kulinarne dediščino in druge aktivnosti v slovenskem delu alpskega sveta.

Glavni namen projekta je raziskati in s sodobnimi participativnimi pristopi ovrednotiti dediščino alpske prehrane, ki vključuje značilne jedi in živila, poljedelske kulture, tradicionalno znanje o pridelovalnih tehnikah, šege in navade

¹ Več o projektu gl. <http://www.alpine-space.eu/projects/alpfoodway/en/home> in <https://ikss.zrc-sazu.si/sl/programi-in-projekti/alpfoodway-interdisciplinarni-transnacionalni-in-participativni-pristop-k#v>. V letu 2017 je bil posnet tudi promocijski film projekta <https://www.youtube.com/watch?v=QfHD60jsOw0>.

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

uživanja hrane ter načine prenosa starih znanj in veščin. Poudarek je tako na vnovičnem ovrednotenju nekdanjega načina življenja prednikov z alpskih območij in njihovih vrednot (prim. medsebojno solidarnost in vaško pomoč, skupno uporabo dobrin in storitev, skromnost in vztrajnost, skrb za okolje in naravne vire, pomen medgeneracijskega sodelovanja ipd.) kot tudi iskanju inovativnih načinov in orodij njihovega varovanja, promocije, uporabe in trženja. Pri tem nas vodi pomembno stališče, da kulturne pravice nosilcev dediščinskih praks ne smejo biti ogrožene oziroma pod vplivom kapitalistične in potrošniške kulture celo zlorabljene. Zato se pomemben poudarek namenja tudi aktivnemu vključevanju, ozaveščanju in izobraževanju nosilcev lokalnih skupnosti, društev oziroma posameznikom, ki so po interpretacijah rabe dediščine za trajnostni razvoj prepoznani kot glavni akterji varovanja, prenašanja, rabe in trženja dediščinskih prvin.

Glavne projektne aktivnosti se osredotočajo na izbor, etnološke in ekonomske raziskave ter inventarizacijo kulturnih praks in kulinaričnih izdelkov, ki jih lokalne skupnosti in strokovna javnost prepoznavamo kot reprezentativne enote alpske prehranske dediščine. Izbrane enote (prim. pašništvo, pridelava sira, nabiranje zelišč, kulturni festivali, tematske poti ipd.) so tudi temelj za oblikovanje mednarodne mreže nosilcev dediščinskih praks, ki bodo pripomogli k utrjevanju, varovanju in predstavljanju mednarodnega alpskega območja. Hkrati bodo skupne kulinarične enote vir za spoznavanje, ohranjanje in nadaljnji razvoj skupnih alpskih vrednot, potrebnih za utrjevanje skupne alpske identitete in varovanje naravnih in kulturnih posebnosti. Projektne rezultati vključujejo tudi oblikovanje skupne strateške vizije ohranjanja in trajnostnega trženja alpske dediščine ter pripravo in promocijo "Listine alpske prehranske dediščine (ang. Alpine food heritage charter).

Raziskane in inventarizirane kulinarične enote bodo predstavljene na skupnem spletišču alpske kulinarične dediščine *Intangible search - inventory of intangible heritage from Alpine regions* (http://intangiblesearch.eu/search/search_by_free_key.php?db_name=intangible_search&lingua=italiano&new_query=true&free_key=slovenia), ki ga upravlja regija Lombardija (Italija). Na spletu so enote predstavljene z besedilom, s fotografijami in z etnološkim filmom. Obenem je cilj projekta pripraviti vso potrebno dokumentacijo za vpis alpske prehranske dediščine na Unescov reprezentativni seznam nesnovne kulturne dediščine človeštva. Pomembna novost projekta so raziskave o povezanosti kulinarične dediščine s trženjem in potrošniško kulturo; rezultati raziskav bodo tako glavne akterje dediščinskih aktivnosti kot tudi politično, strokovno in gospodarsko javnost seznanila z zmogljivostjo dediščine za reševanje sodobnih razvojnih izzivov.

Sodelavci ZRC SAZU v sodelovanju z lokalnimi skupnostmi in društvi, s kulturnimi in z izobraževalnimi institucijami (muzeji, raziskovalnimi inštituti, Ljudsko univer-



Prikaz tradicionalne predelave sira v muzeju mlekarne Planika v Kobaridu.
Foto: Jasna Fakin Bajec, 2017.

zo ipd.) ter drugimi akterji (prim. Kmetijsko svetovalno službo, občinami, turističnimi ponudniki idr.) raziskujemo in inventariziramo naslednje enote: planinska predelava mleka, sir mohant, sir tolminc, maslovnik, skutna župa, frika, pridelava ajde in ajdovi žganci, štruklji, bovški krafi, dražgoški kruhek, božični kruh – poprtnik, lov in predelava divjačine, savinjski želodec, tržiške bržole, ribolov in soška postrv, nabiranje, konzerviranje in priprava gob, nabiranje in predelava borovnic, velikonočna jed – aleluja. Sodelavci iz Razvojne agencije RAGOR pa rateške krape, koline, Gorenjski tepkovec, tradicionalno pridelavo žita, potico in terjak. V letih 2017 in 2018 je bilo na skupnem spletišču *Intangible search* objavljenih in s fotografskim in z avdiovizualnim gradivom predstavljenih osem enot. Projektne partner RAGOR v Ratečah in Kranjski Gori

izvaja tudi dve pilotni akciji, ki poudarjata načine medgeneracijskega povezovanja, in pogovorne večere, katerih cilj je izdaja knjige o rateški prehranski dediščini. Kot zanimivost je treba poudariti, da so sodelavci RAGOR-a med Gorenjci izvedli tudi anketo o značilnih gorenjskih jedeh, ki je pokazala, da med svoje kulinarične posebnosti uvrščajo potico, žgance, kranjsko klobaso, štruklje in zaseko. Regionalna razvojna agencija iz Nove Gorice pa se posveča ekonomskim analizam različnih kulinaričnih festivalov in drugih prireditvev.

Sodelavci ZRC SAZU smo tudi vodje delovnega paketa, katerega cilji so vzpostaviti transnacionalno mrežo in sodelovanje med čezmejnimi alpskimi skupnostmi in njihovimi nosilci, ozaveščanje in izobraževanje skupnosti, politikov, strokovnjakov in gospodarstvenikov o pomenu in razumevanju nesnovne dediščine v sodobni družbi ter priprava razvojnih smernic in političnih dokumentov (prim. *Vision paper for Alpine food ICH in Charta of Alpine Food ICH Values*); ti bodo med drugim temelj za vpis alpske kulinarične dediščine na Unescov reprezentativni list. Listina alpske prehranske dediščine, ki je že dostopna na internetni povezavi <https://www.alpfoodway.eu/paper>, vsebuje vizijo in korake za skupno varovanje alpske kulinarične dediščine. Nagovarja vse kmetovalce in predelovalce hrane, prebivalce mest, turiste, kulturne in izobraževalne institucije, turistične organizacije, medije, predelovalno industrijo, restavracije in turistične kmetije, regionalne in lokalne politike ter nacionalne politične organe iz alpskega prostora naj podpišejo peticijo in s tem podprejo nominacijo za vpis alpske prehranske dediščine na Reprezentativni seznam nesnovne kulturne dediščine človeštva. S podpisom na spletu dostopne listine bo narejen naslednji korak h konkretnim dejanjem ohranjanja alpskega prostora.

Za boljša implementacijo projektnih rezultatov in doseganje konkretnih učinkov projekta smo se sodelavci ZRC SAZU povezali z Ministrstvom za kulturo (Direktoratom

za kulturno dediščino) in s Koordinatorjem varstva nesnovne kulturne dediščine, ki je od leta 2011 Slovenski etnografski muzej. Politični predstavniki so podporo k projektu in nasploh pomenu kulturne dediščine podprli z aktivnim sodelovanjem na posvetu o nesnovni kulturni dediščini med registrom in prakso v okviru 15. Vzporednic med slovenskimi in hrvaškimi etnologi (Mojstrana, 23.–26. 5. 2018), kjer smo spregovorili tudi o pomenu projekta *AlpFoodWay*. Raziskovalci ZRC SAZU smo za domačine iz Gorenjske dan pred posvetom organizirali pogovorni večer, na katerem je predstavnica Slovenskega etnografskega muzeja razložila, kako vpisati dediščino v nacionalni Register nesnovne kulturne dediščine, sodelavki ZRC SAZU pa sta domačinom pokazali primere dobrih praks rabe in vrednotenja kulinarične dediščine iz preostalih predelov Slovenije. Gostje posveta so se lahko posladkali z domačimi kulinaričnimi dobrotami članic društva podeželskih žena iz občine Kranjska Gora.

Smiselno je končati z mislijo ene med članicami Študijskega krožka Tržiške kulinarične dediščine na Ljudski univerzi Tržič, ki je v okviru projektne raziskave poudarila: »Dediščina je varovana samo, če najde pot do ljudi. Samo ljudje jo lahko ohranjajo živo. Hrana je nekaj, kar si delimo in kar nas povezuje. Skupno kuhanje je več kot samo kuhanje po starih receptih«. Vsi raziskovalci v *AlpFoodWay* projektu se tega zelo dobro zavedamo, zato si iskreno želimo, da bi bile projektne aktivnosti, ki potekajo v sodelovanju z različnimi skupnostmi, pomemben in neprecenljiv začetek različnih oblik lokalnega in transnacionalnega sodelovanja in medsebojnega opogumljanja. Prav vsi – stroka, politiki, gospodarstveniki in civilna družba – smo odgovorni, da se znanja naših prednikov na kakovosten, vendar inovativen način prenašajo mladim rodovom. Le tako bo dediščina lahko neprecenljiv vir za lažji in na ljudeh temelječi prihodnji razvoj.