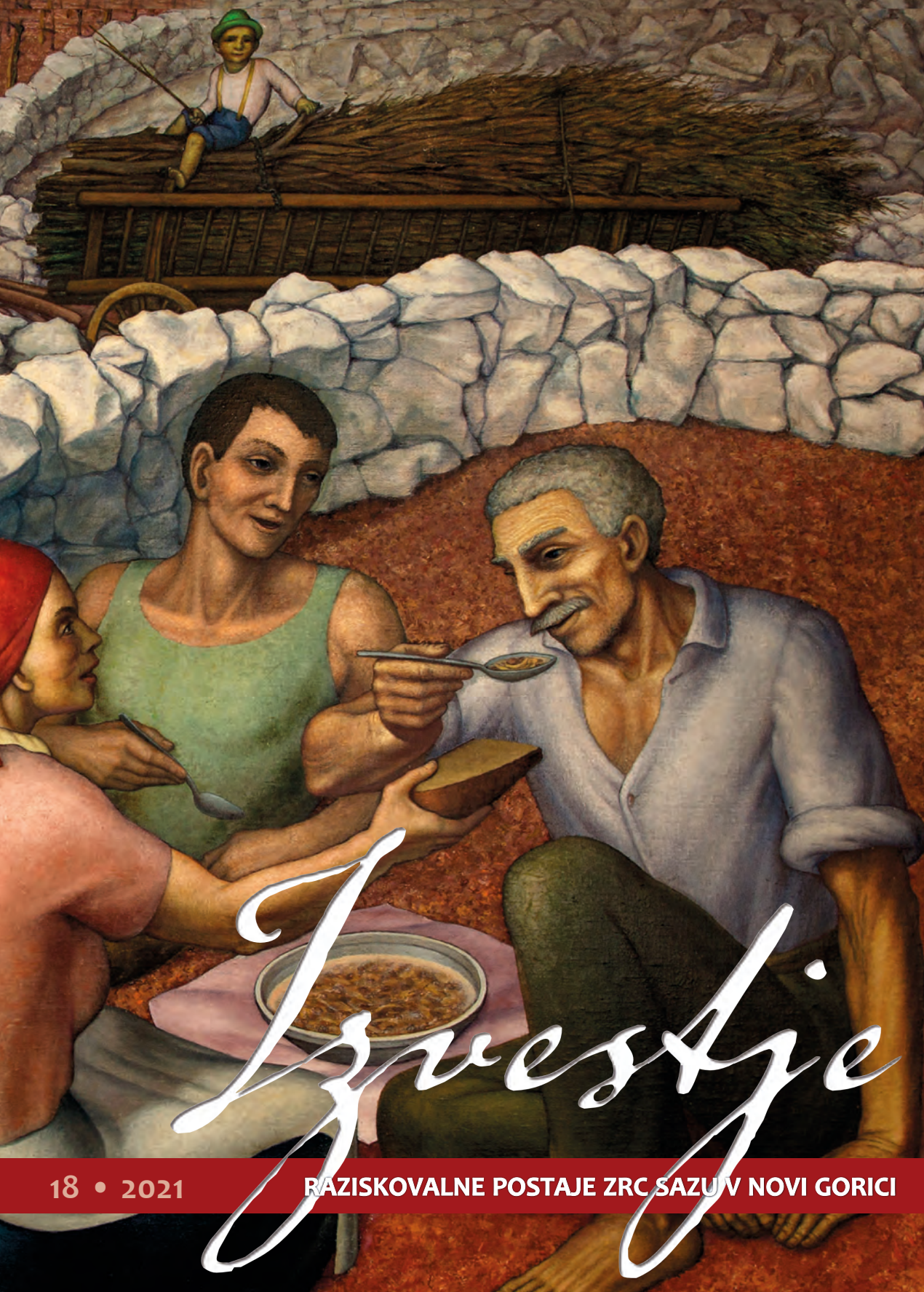




Izvestje

18 • 2021

RAZISKOVALNE POSTAJE ZRC SAZU V NOVI GORICI

KAZALO VSEBINE

Povabilo k skupni mizi (Jasna Fakin Bajec)	1
NEVA MAKUC	
Goriška kulinarična dediščina v knjižnih izdajah	3
BRANKO MARUŠIČ	
Štefan Kociančič (1818–1883) o klobasah in drugih jedeh	10
KATARINA ŠRIMPF VENDRAMIN	
Prehranjevalne zapovedi, tabuji in priporočila, vezani na čas nosečnosti, poroda in zgodnjega otroštva na severnem Primorskem	13
PETRA KOLENC	
Mičurinove jableane v povojni obnovi vasi na Trnovski planoti	21
JASNA FAKIN BAJEC	
Ali lahko (po)ustvarjena prazgodovinska jed iz obdobja gradišč vsebuje fižol?	26
ŠPELA LEDINEK LOZEJ	
(Pre)hrana – med tradicijo, (re)teritorializacijo in ustvarjalnostjo: O projektu Alpfoodway, 100 % lokalno in še kaj	35
DANILO ZULJAN KUMAR	
O divjem možu v terskem pripovednem izročilu	41
Poročilo o delu sodelavcev ZRC SAZU, Raziskovalne postaje Nova Gorica od 1. 1. 2021 do 31. 12. 2021	44

Fotografija na naslovnici: Tone Kralj, Pri južini, 1963, olje, platno, 174 × 234 cm, GMK G 343 (Hrani Goriški Muzej).

©2021, Raziskovalna postaja ZRC SAZU Nova Gorica

Izvršna urednica: dr. Petra Kolenc

Uredniški odbor: dr. Jasna Fakin Bajec, doc. dr. Špela Ledinek Lozej, dr. Petra Kolenc, prid. prof. dr. Neva Makuc, prof. dr. Branko Marušič, dr. Katarina Šrimpf Vendramin, dr. Petra Testen Koren, doc. dr. Danila Zuljan Kumar

Jezikovni pregled: Tjaša Žorž, TKŠ LO-KO

Oblikovna zasnova in prelom: Darko Turk

Izdajatelj: Raziskovalna postaja ZRC SAZU Nova Gorica

Založnik: Založba ZRC, ZRC SAZU

Tisk: Cicero Begunje

Naklada: 500 izvodov

Naslov uredništva:

Raziskovalna postaja ZRC SAZU Nova Gorica, Delpinova ulica 12, 5000 Nova Gorica

Tel.: 05 335 73 26

Naročila: Založba ZRC, ZRC SAZU, Novi trg 2, p. p. 306, 1001 Ljubljana

Povabilo k skupni mizi

»Ljubezen gre skozi želodec,« pravi znan slovenski pregovor. Mirno lahko trdim, da brez ljubezni in brez hrane ni življenja. Predstavljata osnovni človeški potrebi. Ni lepšega trenutka, ko se ob mizi zbere družina, pa naj bo to ob vsakodnevni obroki ali prazničnih jedeh, in kramlja o raznovrstnih pripetljajih, spominih, skrbah, veselju, jezi, strahu. Pogovor je toliko globlji, če se vključijo še starejše generacije in vsakodnevne skrbi mlajših pomirijo s svojimi življenjskimi izkušnjami, modrostmi in znanji. S skrbno pripravljenimi jedmi, ki jih danes radi skuhamo tako ženske kot moški, lahko na pristen način pokažemo ljubezen do otrok, zakonca, starih staršev, prijateljev. Jed je toliko okusnejša, če so sestavine z domačega vrta ali njive ali od lokalnega pridelovalca. Ob kulinariki lahko tudi spoznavamo različne kulture, razmišljamo o nacionalnih posebnostih, darovih narave, načinih medkulturnega povezovanja itd.

Slovenija je v letu 2021 predstavljala **Evropsko gastronomsko regijo**. V javnosti se je več govorilo o posebnostih slovenske gastronomije. Izšle so nove kulinarčne knjige, promocijski filmi, pisale so se raziskovalne naloge, organizirani so bili različni kulinarčni dogodki. Spraševali smo se o pomenu lokalno pridelane hrane in kratkih verigah. Priznani kuharski šefi in šefice so nove okuse gradili na podlagi tradicionalnih jedi. Košček mozaika v pestrem gastronomskem programu postavljamo tudi sodelavke in sodelavca ZRC SAZU, Raziskovalne postaje iz Nove Gorice. V letošnjem Izvestju predstavljamo in razmišljamo o gastronomiji in kulinarčni dediščini na zahodnem delu Slovenije, ki jo na zemljevidu slovenskih gastronomskih regij zaznamujejo sredozemske in alpske značilnosti.

Spoznavanje tradicionalnih in novih okusov je v iztekajočem se letu 2021 žal nekoliko omejilo življenje z virusom COVID-19. Vendar zdravstvena kriza ni le prekrizala kulinarčnih doživetij, temveč tudi pokazala, kako v naši družbi kljub dobri hrani manjka strpnosti - ljubezni. Zato bo treba izvesti še veliko skupnih okroglih miz, dogodkov, debatnih večerov in drugih prijateljskih, lokalnih in nacionalnih srečanj, kjer bomo pokazali sposobnost medsebojnega sodelovanja in sprejemanja kompromisov. »Brez dela ni jela!« Ker pa se »nobena juha ne poje tako vroča, kot se skuha«, skupaj s sodelavkami in sodelavcema Raziskovalne postaje v Novi Gorici verjamem, da bomo v letu 2022 udeležili temeljne socialne vrednote, kot so spoštovanje, razumevanje, radodarnost in srčnost. Le ob skupni mizi lahko »slišimo« drug drugega.

dr. Jasna Fakin Bajec,
vodja Raziskovalne postaje ZRC SAZU Nova Gorica



Foto: Tadej Bernik

*Vsem, ki boste že osemnajsto leto segli po našem Izvestju,
želimo srečno novo leto 2022!*

*Sodelavke in sodelavca Raziskovalne postaje
ZRC SAZU v Novi Gorici*



Goriška kulinarična dediščina v knjižnih izdajah*

NEVA MAKUC | Zgodovinski inštitut Milka Kosa

✉ neva.makuc@zrc-sazu.si

Izvleček: Prispevek ponuja pregled knjižnih izdaj, posvečenih kulinarični dediščini širšega goriškega prostora. O poznonovoveških prehranjevalnih navadah je pisal že svetolucijski zdravnik Anton Muznik v delu *Clima Goritiense*. Za preučevanje zgodovine prehrane so koristne tudi informacije, ki sta jih v 19. stoletju v svojih delih posredovala Karl von Czörnig in Simon Rutar. V medvojnem obdobju 20. stoletja sta v Gorici izšli dve kuharski knjigi slovenskih avtoric. V drugi polovici 20. stoletja so postali avtorji pozorni na posebnosti goriške kulinarike kot take. Na začetku 21. stoletja postaja vedno več zanimanja deležna gastronomija, pri kateri se lokalna kulinarična dediščina prepleta z ustvarjalnostjo uveljavljenih kuharskih mojstrov. V zadnjem obdobju izhaja tudi več publikacij, ki so posvečene točno določenim gastronomskim posebnostim, kar je najbrž povezano z današnjo težnjo po iskanju kulinaričnih posebnosti določenega območja za njegovo promocijo pa tudi kot navdih ljubiteljem kuhanja.

Ključne besede: Goriška, kuhinja, kulinarična dediščina, bibliografija.

»Goriška kuhinja je zelo raznolika, razvijala se je v neposrednem sosedstvu in sožitju različnih narodov in kultur med jadransko obalo in vzhodnim lokom Julijskih Alp, zato je zmes različnih prvin. V njej se prepletajo vplivi beneške in italijanske kuhinje, kuhinja kulturno in narodno zelo raznolikega Trsta, kranjska kuhinja ter z njo tudi avstrijska kuhinja.« S temi besedami je raznolikost goriške kuhinje predstavila zgodovinarica Slavica Plahuta, ki je 2002 in 2003 uredila tri knjige z naslovom *Jedi na Goriškem*. Knjige je izdal Goriški muzej. Leta 2002 je muzej izdal tudi zbornik z naslovom *Prehrana na Goriškem*, ki sta ga uredili Slavica Plahuta in Vesna Ličer (Vesna Mia Ipavec). V zborniku je več avtorjev predstavilo prehrano prebivalcev v Goriških brdih, na Cerkljanskem, na Banjški planoti, v Vipavski dolini itd. Te knjige so pomembne zaradi poglobljenega in sistematičnega pristopa k tematiki goriške kuhinje pa tudi zaradi beleženja velikega števila receptov domačih jedi tega prostora. K slednjemu je prispevalo več informatorjev in sodelavcev. Kot je izpostavila Slavica Plahuta, so na Goriškem opazne poudarjene podobnosti med slovenskimi, furlanskimi in italijanskimi poimenovanji domačih jedi. Takšna so na primer poimenovanja za žgance, polento, mineštro, joto, friko itd. (Plahuta 2002a: 5). Pri preučevanju goriške kulinarike se žal naleti na težavo,

da ni ohranjenih starejših zapisov.¹ Najstarejši poznani zapisi goriških kuharskih receptov izhajajo šele iz 19. stoletja (Plahuta 2002a: 5).

Raziskovalno delo na starejšem gradivu lahko razkrije tudi kakšen starejši recept. Tak primer je recept za čokolado (oziroma boljše spisek potrebnih sestavin za njeno pripravo), ki ga je zabeležil v svojih rokopisnih dnevniških zapisih *Diarii o Annali meteorologici* kartograf in goriški deželni inženir Giannantonio De Capellaris (Giovanni Antonio Capellaris, 1727–1807), rojen v Gorici (o njem: Martina 2016; Gašperič 2013; Marušič 1993). V prvem zvezku, ki se nanaša na obdobje med letoma 1768 in 1770, je Capellaris zapisal, katere sestavine so potrebne za pripravo čokolade (*chocolata*), in sicer 4 *Cacao*, 2 *Zuchero ordinario* ter ½ *lotto vaniglia*, torej štiri kakave, dva običajna

* Članek namerava prispevati k bibliografiji o goriški kulinariki. Upoštevana so zlasti knjižna dela s tega področja. Iz pregleda so izzeta diplomska in podobna dela, turistični ali kulinarični vodniki ter zbirke. Za spodbudo k sestavi tega prispevka se zahvaljujem dr. Branku Marušiču. Članek je nastal v okviru raziskovalnega projekta Toponomastična dediščina Primorske L7-9424 in raziskovalnega programa ARRS-NRU/P6-0052-0618-2017/3. Projekt in program je sofinancirala Javna agencija za raziskovalno dejavnost Republike Slovenije iz državnega proračuna.

¹ Glede zgornje Vipavske doline pa velja spomniti, da je nekaj podatkov o plemiških prehranjevalnih navadah, uveljavljenih v 18. stoletju na dvorcu Lantieri v Vipavi, zabeležil znani beneški komediograf Carlo Goldoni.

sladkorja ter polovico vanilje (De Capellaris 1768–1806, zv. I: 237).

* * *

O poznonovoveških prehranjevalnih navadah goriškega prebivalstva je pisal že razsvetljevski avtor, svetolucijski zdravnik Anton Muznik (Antonio Musnig; 1726–1803) v delu *Clima Goritiense* (Goriško podnebje). V skladu s Hipokratovim naukom je bil prepričan, da mora biti zdravnik pozoren na prehrano in pijačo ljudi, pri čemer je goriško prebivalstvo opisal v skladu s štirimi stanovi (»poljedelci«, »posli in občani nižjega položaja«, »občani, ki živijo v boljših razmerah« ter »plemiči in bogataši«). Pri prvi izmed omenjenih skupin prebivalcev je bil pozoren tudi na območja, kjer živijo. Na ta način je izpostavil posebnosti prehrane na Tolminskem, Kanalskem, na Krasu itd. Poleg tega je pri prehrani goriškega prebivalstva na splošno izpostavil uporabo vseh vrst rib iz Jadranskega morja ter pitje vina (Muznik 2000: 69–71; latinski faksimile: 43–45).

Za preučevanje zgodovine prehrane so uporabne tudi informacije, ki sta jih v 19. stoletju glede kmetijskih pridelkov posredovala Karl von Czörnig v delu *Görz Oesterreich's Nizza: nebst einer Darstellung des Landes Görz und Gradisca* (Wien: W. Braumüller, 1873–1874) in Simon Rutar v delu *Poknežena grofija Goriška in Gradiščanska. Prirodoslovni, statistični in kulturni opis* (Ljubljana: Matica Slovenska, 1892; faks. izd. Nova Gorica: Branko; Ljubljana: Jutro, 1997).

V medvojnem obdobju 20. stoletja sta v Gorici izšli kar dve kuharski knjigi slovenskih avtoric. Že leta 1930 je v Gorici pri Goriški Mohorjevi družbi izšla knjiga Marte Uršič z naslovom *Družinska kuhinja* (ponatis 1931). Drugo knjigo pa je objavila goriška intelektualka, učiteljica in publicistka Gizela Belinger (Bellinger) Ferjančič, imenovana Gizela Majeva. Leta 1931 je pri Goriški matici namreč izšla njena kuharska knjiga z naslovom *Nova kuharica*. Avtorica se je rodila v Gorici leta 1887, umrla pa je v Trstu leta 1976. Med drugim je bila urednica lista *Slovenka* (1922–23) in avtorica več priročnikov, namenjenih ženskam (Brecelj 1975; Buttolo 2017; Plahuta 2002b: 92–93). Naslov kuharske knjige izhaja iz želje avtorice, da bi se kuhalo v skladu z »novimi kuharskimi načeli«, torej da je hrana v prvi vrsti zdrava. Poskusila je upoštevati tako mesto kot podeželje, čeprav je

menila, da bo knjiga po mnenju nekaterih morda preveč meščanska (Majeva 1931: 3).

V drugi polovici 20. stoletja so postali avtorji pozorni na posebnosti goriške kulinarike kot take, kar kaže objava dva člankov. Eden je članek Maria Renzija o goriški in furlanski gastronomiji (*Gastronomia goriziana e friulana*), ki je izšel leta 1958 v osemindvajsetem letniku revije *La porta orientale: rivista mensile di studi giuliani e dalmati*. Drugega je pripravila Lella Au Fiore. Članek z naslovom *Cucina goriziana* (Goriška kuhinja) je izšel v zborniku, povezanem s šestinštiridesetim kongresom Furlanskega filološkega društva z naslovom *Guriza: 46. congres, 28 setembar 1969* (uredil Luigi Ciceri. [S.l.: s.n.], 1969). O goriški prehrani sta pisala tudi Mario Ranieri Cossar (Plahuta 2002b: 68–79) in Luciano Spangher.²

Proti koncu 20. stoletja je začelo postopoma naraščati število knjig, osredotočenih na lokalno kulinarično dediščino. K temu so neredko prispevala lokalna društva in osnovne šole, ki so prek poučevanja in društvenega delovanja prispevali k dvigu zavesti o pomenu tovrstne nematerialne kulturne dediščine. Leta 1987 je na primer v Podbrdu izšla publikacija z naslovom *Kar mat' je učila, je lično posnet'*, ki prinaša recepte za pripravo jedi, razširjenih v Baški grapi. Druga dopolnjena izdaja je izšla leta 2008 v Podbrdu in Grahovem ob Bači, pri čemer so sodelovali Osnovna šola Simona Kosa in Društvo Baška dediščina.

Tolminske jedi pa sta zbrali Mirjam Perovič in Ema Štih v knjigi *Tipične tolminske jedi* ([Tolmin]: samozaložba Mirjam Perovič, Agencija Tolminska, [1995]).³ Leta 1999 je Martina Podgornik uredila publikacijo z naslovom *Pustne in postne jedi Vipavske doline in Gore: slovenska kulinarika in vina v turizmu 1999–2000*. [Ajdoščina]: Turistično informacijski center Ajdika, Društvo kmečkih žena zgornje Vipavske doline; [Ajdoščina etc.]: Turističnimi krožki). Kobariško kuhinjo ter tamkajšnje navade in način prehranjevanja je predstavila knjiga Marije Benko in Božice Špolad Žuber z naslovom *Jedi na Kobariškem. Kar je bujš, je pa*

² V furlanščini napisana članka L. Spangherja: *I colàz di San Roc (Sot la nape XXXX, št. 1, marec 1988, 49–54)* ter *La polenta e il sorturc istega avtorja (Sot la nape XXXVIII, št. 2, junij 1986, 5–8)*. Prvi je posvečen podturnskemu kolaču, drugi pa polenti.

³ O posebnostih tolminske kuhinje je pisala že Marija Rutar v *Goriškem letniku 6/1979* ter v knjigi *Tolminsko je pesem: zbrana objavljena in neobjavljena dela učiteljice, muzealke in etnologinje Marije Rutar* (Tolmin: Tolminski muzej; [Nova Gorica]: Branko, 2000).

bujš, ki je izšla pri ljubljanskem Kmečkem glasu leta 2008.

Veliko pozornosti je bila deležna kraška kulinarika, kateri je posvečenih več knjižnih publikacij, na primer delo Cesara Fonde *Cucina carsolina di ieri e di oggi*, ki je izšlo v Trstu pri založbi Italo Svevo leta 1997. Cesare Fonda je objavil tudi knjigo o kraških slaščicah z naslovom *Dolci carsolini: di ieri e di oggi* (Kraške slaščice včeraj in danes; Trieste: Italo Svevo, 2008). Izpostaviti je treba tudi knjigo *Kraška kuhinja* Stanislava Renčelja, ki je izšla leta 1999 v Ljubljani pri založbi Kmečki glas. Knjiga poleg številnih kuharskih receptov prinaša tudi veliko podatkov o pridelavi hrane, pripravi jedi, bivalnem okolju ter o običajih na Krasu. Leta 2009 je Stanislav Renčelj pri isti založbi objavil še knjigo *Okusi krasa*, ki poleg kraških jedi predstavlja različne vidike življenja in dela, povezanega s kraško kulinariko. Kraške kuharske recepte prinaša tudi publikacija *Kraška kuhinja* Marka Dvořáka (Ulm: Slovenska župnija Ravensburg-Ulm, 2003).

Jedi z območja Kanala ob Soči pa so predstavljene v slovensko-italijanski publikaciji z naslovom *Doline in okusi: dediščinske jedi v občinah Kanal ob Soči in Praprotno = Valli e sapori: i cibi tradizionali dei comuni di Kanal ob Soči e Prapotto* (Kanal ob Soči: Občina, 2015). Recepte sta zbrala Pavel Medvešček in Slavica Plahuta, ki je knjigo tudi uredila. Za Vipavsko dolino velja izpostaviti knjigo *Da ne bi pozabili: šege in navade ter kuharski recepti Planine pri Ajdovščini*, ki sta jo uredili Mateja Rosa in Jasna Fakin Bajec. Knjiga je izšla leta 2014 na Planini pri Ajdovščini, pri tamkajšnjem Društvu gospodinj in dramski skupini.

Magda Reja in Tatjana Sirk sta leta 1997 v Ljubljani pri založbi Viharnik izdali knjigo *Briška kuhinja: kuhinja in kulinarična kultura v Goriških brdih*. Leta 2001 je Goriška Mohorjeva družba izdala knjigo Sonje Marije Maraž Bednarich in Irene Bednarich z naslovom *Sonjine slaščice: dobrote iz Števerjana v Brdih: knjiga matere in hčere, ki jima je skupna ljubezen do kuhanja* (Gorica: Goriška Mohorjeva družba, 2001).⁴ O krminski kuhinji so pisali Riccardo Di Corato, Franco Femia in Giovanni Battista Panzera v delu *Cormons: lo stemma, la cantina, la tradizione alimentare e le sue ricette*



Oznaki, ki ljubitelje domače hrane vabita na osmici, postavljeni septembra 2021 v križišču v Šempetru pri Gorici (foto: Neva Makuc).

con uno scritto di Giuseppe Domenico Della Bona (Cormons: Cantina produttori, 1986).

Na velik pomen kulinarike, vezane na kulinarčno tradicijo določenih območij, kažejo publikacije, ki se osredotočajo na kulinariko določenega kraja. Takšen primer predstavlja knjižica receptov z naslovom *Vrtejbenska kuhinja. Zbirka receptov vrtejbenskih jedi* (mentorica Lučka Pompe in drugi; Šempeter - Vrtojba: Javni zavod za kulturo, šport, turizem in mladino, 2013), ki je nastala kot rezultat raziskovanja lokalne kulinarike s strani otrok vrtejbenskega vrta ob pomoči vzgojiteljic, lokalnih društev in drugih krajanov.

Kulinarična dediščina je pogosto povezana z domačim govorom. Domači govor in domače jedi se prepletejo, kar se odraža na primer v knjigi Luisele Paoli z naslovom *Magnari bisiacchi. Nuova edizione con glossario e fraseologia de la cusina bisiacca*, ki jo je uredil Dorino Fabris; izšla pa je leta 1998 v Tržiču pri založbi Edizioni della laguna. V Tržiču (ital. Monfalcone) je prisotno posebno beneško narečje. Omenjena knjiga predstavlja posebnosti tamkajšnje kuhinje in veliko število starih receptov tistega območja. Prinaša pa tudi

⁴ Leto prej je knjiga omenjenih avtoric izšla v italijanskem jeziku: *I dolci di Sonja da San Floriano del Collio: un libro scritto da madre e figlia legate dalla passione per la cucina*. Monfalcone: Edizioni della Laguna, 2000.

besednjak in frazeologijo, vezana na kuhinjo tržiškega območja.

Goriška kuhinja je zaradi svoje večstoletne obmejne lege dobro zastopana v slovenskih in italijanskih publikacijah.⁵ Pri tem je poudarek na raznolikosti in preteklosti goriške kuhinarke. Tako je slaščicam v kulinarčni dediščini srednjeevropskih Judov, ki so imeli pomembno skupnost tudi v Gorici, posvečena knjiga *Dolci ebraici della Mitteleuropa* (Judovske slaščice v Srednji Evropi), ki jo je uredila Antonella Gallarotti (Monfalcone: Edizioni della Laguna, 1997). Na goriško kulinarčno dediščino je osredotočen zbornik *La cucina mitteleuropea a Gorizia* (Srednjeevropska kuhinarika v Gorici), ki združuje prispevka s simpozija v Gorici 24. septembra 2011 ([S. l.]: Accademia italiana della cucina, Delegazione di Gorizia, Udine: Società filologica friulana, 2012). Zbornik sta uredila Anna Laura Russian in Roberto Zottar, prinaša pa prispevke Slavice Plahuta, Giorgia Rizzatta, Carla del Torreja, Lucie Pillon, Roberta Zottarja, Joška Sirka pa tudi recepte določenih goriških jedi, ki jih je uredil že omenjeni Roberto Zottar.

Knjiga Carla del Torreja z naslovom *Antiche ricette del Friuli goriziano* (Stari recepti goriške Furlanije; Gorizia: Libreria editrice goriziana, 2011) prinaša posamezne goriške recepte, katerih rokopisni zapisi zaobjemajo obdobje med letoma 1830 in 1970. Liliana Mlakar je uredila knjižico z naslovom *Cose (goriziane) da mangiare* (Gorizia: Istituto di storia sociale e religiosa, 2011). Roberto Zottar pa se je v knjigi *Dolce Gorizia: pasticceria dell'antica Contea* (Sladka Gorica: slaščičarstvo stare [goriške] grofije; Gorizia: Libreria editrice goriziana, 2015) posvetil goriškim slaščicam. Katja Ferletič je leta 2021 izdala knjigo o goriški kuhinariki z naslovom *Stare jedi v novih loncih* (Gorica: Zadruga Goriška Mohorjeva, 2020, 2021).

Od konca 20. stoletja je posebne pozornosti deležna tudi kulinarčna dediščina določenih plemiških rodbin. Lella Au Fiore je tako objavila knjigo o kuharskih receptih baronice Marianne Locatelli iz Krmina z naslovom *La cucina della terra di Cormons: dal ricettario ottocentesco della baronessa Marianna Locatelli* (Kuhinja Krmina: iz zbirke receptov baronice Marianne Locatelli; Monfal-

cone: Laguna, 1992). Leta 2003 je v Gorici pri založbi Libreria editrice goriziana izšla knjiga *La cucina di casa Coronini Cronberg: quaderno di ricette della contessa Olga* (Kuhinja pri rodbini Coronini Cronberg: zvezek receptov grofice Olge).⁶ Knjiga prinaša kuharske recepte grofice Olge Westphalen von Föstenberg (1869–1954), matere zgodovinarja Guglielma Coronini-Cronberga / Viljema Coroninija-Kromberškega, s katerimi je izumrla kromberška veja te rodbine (Uredništvo 1993). Leta 2016 je v Gorici pri založbi Libreria editrice goriziana izšel zbornik o navadah, povezanih z obedovanjem v obdobju od 18. do 20. stoletja. Zbornik z naslovom *A tavola con i conti Coronini. Le forme i rituali dei pasti dal Settecento al Novecento* (Za mizo z grofi Coronini. Videz in običaji pri obrokih od 18. do 20. stoletja) sta uredila Cristina Bragaglia Venuti in Luca Geroni. Gre za katalog razstave, ki jo je postavila Fundacija Palača Coronini Cronberg v Gorici leta 2016.

Izšla pa je tudi knjiga o goriški kuhinji rodbine Rubbia z naslovom *La cucina goriziana di casa Rubbia* (Goriške kuhinja rodbine Rubbia), ki jo je uredila Anna Maria Sanguineti (Gorizia: Libreria editrice goriziana, 2010). Knjiga prinaša kuharske recepte Giovanne Rubbia in njene matere Giovanne Bisiach iz Podturna (ital. Borgo San Rocco, furl. Borc San Roc). Iz te družine je izhajal ugledni goriški fizik Carlo Rubbia, Nobelov nagrajenec leta 1984. Bil je vnuk Giovanne (Nine) Bisiach (Sanguineti 2010: 7–8; Debeni Soravito 2004: 44–55; Cosma 2011).

Posebno vlogo so v goriški kuhinariki odigrale tudi uršulinske sestre, ki so v Gorici med drugim poučevale gospodinjska opravila, tudi kuharske veščine. Leta 2006 je pri založbi Libreria editrice goriziana izšla knjiga *La cucina mitteleuropea delle madri orsoline di Gorizia* (Srednjeevropska kuhinja sester uršulink v Gorici). V njej so objavljeni kuharski recepti, kot so se ohranili v zvezku Susi Kakl, udeleženke kuharskega tečaja v letih 1928 in 1929. Leta 1994 je njen rokopis našla Lucia Pillon, ki je tudi uredila njegovo transkripcijo (Pillon 2006: 7–16). Carlo del Torre pa je uredil obsežno knjigo z recepti uršulinske sestre Antonije, ki se je rodila kot Valeria Kraker leta 1905 in umrla v samostanu Sv. Duha pri Škofji Loki leta 1987. Delovala je tudi v goriškem uršulinskem samostanu,

⁵ Goriška kuhinarika je našla prostor v določenih splošnih delih o slovenski kuhinariki. Goriške jedi so na primer zastopane v delu Janeza Bogataja *Gastronomija sredozemske Slovenije*. Kjer ribe plavajo dvakrat (Ljubljana: Hart, 2021). Prav tako je goriška kuhinja zastopana tudi v knjigah, posvečenih kuhinariki Furlanije - Julijske krajine.

⁶ Recepte je iz nemščine v italijanščino prevedla Costanza Fabbrissin.

kjer se je ohranila njena zbirka receptov. Rokopis v slovenskem jeziku izvira iz obdobja med letoma 1920 in 1950. Naslov rokopisa *Kuch recepti* odraža večjezično okolje Goriške (Volpato 2008: [4]; Torre (ur.) 2008: platnica)). Knjiga je naslovljena *Ricettario mitteleuropeo di suor Antonija, orsolina* (Knjiga srednjeevropskih receptov uršulinske sestre Antonije; Gorizia: Libreria editrice goriziana, 2008, 2017).⁷

Posebne pozornosti je v zadnjem času deležna tudi kuhinja v obdobju prve svetovne vojne. Leta 2007 je v Novi Gorici izšla knjiga z naslovom *Sabotin – park miru: kuharska knjiga: izbor receptov tradicionalnih jedi narodov, udeleženi v bojih na soški fronti = Sabotino - il parco della pace: libro di ricette: selezione di ricette di piatti tradizionali delle nazioni che hanno partecipato al fronte dell'Isonzo*. Delo je izšlo tudi v angleško-nemški različici. Publikaciji je izdala Mestna občina Nova Gorica, gradivo pa je zbrala in uredila Slavica Plahuta, ki je prispevala tudi uvod. Zbrani so recepti ameriških, čeških, madžarskih, romunskih, avstrijskih, slovenskih, italijanskih in drugih vojakov, ki so se borili na soški fronti v času prve svetovne vojne.

Na začetku 21. stoletja postaja vedno več pozornosti deležna gastronomija, pri kateri se lokalna kulinarična dediščina prepleta z ustvarjalnostjo uveljavljenih kuharskih mojstrov in mojstric. Leta 2009 je na primer izšla knjižica z recepti, ki so bile pripravljene na kuharskih delavnicah pod mentorstvom kuharskega mojstra Roberta Merzela, *Jedi iz mesa drobnice: knjižica receptov* (Tolmin: Društvo rejcev drobnice Zgornjega Posočja), ki sta jo uredila Robert Merzel in Peter Domevšček. Leta 2013 sta slednji in Tatjana Šalej Faletič uredila publikacijo *Jedi iz Zgornjega Posočja: knjižica receptov* (Kobarid: Občina). Jedi, ki temeljijo na starih kuharskih receptih s celotnega Zgornjega Posočja, pa sta zbrala in pripravila Peter Domevšček ter Robert Merzel. V knjižici *Jedi iz doline Soče skozi oči kuharskih mojstrov* (Kanal: Občina Kanal ob Soči, 2019) so podane jedi, pri katerih se je kreativnost današnjih kuharskih mojstrov in mojstric prepleta s tradicijo uporabe lokalnih sestavin, kot so tamkajšnja zelišča, mlečni izdelki

itd. Objavljenih je bilo tudi nekaj gastronomskih vodnikov.

V zadnjem obdobju je izšlo več publikacij, ki so posvečene točno določenim gastronomskim posebnostim, kar je najbrž povezano z današnjo težnjo po iskanju kulinaričnih posebnosti določenega območja za njegovo promocijo pa tudi kot navdih ljubiteljem kuhanja. Že leta 1973 je v Gorici izšla knjiga že omenjene Lelle Au Fiore o goriški gubanci z naslovom *La gubana goriziana* (Gorizia: Agriturst Friuli-Venezia Giulia, Camera di commercio, 1973; druga izdaja: Monfalcone: Edizioni della Laguna, 1993, 2007).⁸ Leto prej pa je izšla knjiga Lelle Au Fiore o vlogi vina v starih goriških receptih (*Il vino nelle antiche ricette goriziane*. [S.l.: Agriturst, 1972). Leta 2011 je na primer izšla knjiga, ki je med drugimi izpostavila krminski pršut ([Giulia Nekorkina]. *I prosciutto di San Daniele, Sauris e Cormons*. [S.l.: Morganti, 2011). Tri leta poprej pa je Katja Kogej uredila knjigo z naslovom *Z okusom vrtnic* (Nova Gorica: Hit, 2008), v kateri so zbrane jedi iz vrtnic, kot so jih tedaj v Novi Gorici inovativno pripravljali določeni ugledni kuharji. V tistem obdobju je namreč začela Nova Gorica bolj poudarjeno vključevati vrtnico, ki krasi njen občinski grb, v turistično promocijo območja.

V zadnjih letih je posebne pozornosti deležen goriški radič, posebna vrsta radiča, ki uspeva v okolici Gorice. V italijanskem jeziku se imenuje *rosa di Gorizia* (goriška vrtnica). Leta 2006 je izšla knjižica z naslovom *Radicchio di Gorizia e Radicchi* (Udine: Friuli Venezia Giulia, Via dei Sapori, 2006), ki je predstavila posebnost tega radiča. Leta 2010 je v Gorici pri založbi Master laser izšla knjiga Roberta Covaza v italijanskem jeziku z naslovom *La rosa di Gorizia*. Leta 2013 je izšla knjiga Tonija Gomiščka *Goriški radič: od vrtnine do umetnine* (Nova Gorica: Mestna občina, Turistična zveza). Tudi črniški radič ni bil spregledan. Leta 2019 sta Marinka Kogoj-Osvald in Jože Osvald objavila knjigo z naslovom *Črniški radič: revitalizacija stare sorte hrastovc* (Ajdovščina: Občina).

Kuhinja je povezana tudi z razvojem stavbne dediščine. Kot primer velja izpostaviti knjigo Špele Ledinek Lozej *Od hiše do niše: razvoj kuhinje v Vipavski dolini* (Ljubljana: Založba ZRC, ZRC

⁷ V italijanščino je recepte prevedla Alessandra Foraus. Objava iz leta 2017 je naslovljena nekoliko drugače, in sicer *Ricettario mitteleuropeo: sapori dal centro Europa*.

⁸ Leta 1973 je izšla tudi knjiga Lelle Au Fiore, posvečene vlogi lova v kuhinji Furlanije - Julijske krajine (*La caccia nella cucina del Friuli-Venezia Giulia*. Gorizia: Agriturst Friuli-Venezia Giulia; Pordenone: Ente autonomo Fiera di Pordenone, 1973).

SAZU, 2015). Posebno vlogo ne le za kulinarčno dediščino, ampak tudi za družabno življenje imajo gostilne. Gostilnam pa tudi hotelom v Gorici je posvečena na primer knjiga Luciana Spangherja *L'ospitalità a Gorizia: breve storia delle locande e degli alberghi cittadini* (Gostoljubnost v Gorici: kratka zgodovina mestnih gostiln in hotelov; Gorizia: Ente Provinciale per il Turismo, 1972). Za Trnovsko-Banjško planoto pa je pomembno delo Krčme in gostilne na Trnovsko-Banjški planoti, ki ga je uredil Miroslav Šuligoj Bremec (Lokovec: Kulturno turistično društvo, 2018).

Na Goriškem kot tudi na bližnjem tržaškem in tržiškem območju imajo še danes poseben pomen osmice (ital. *osmizza*, *frasca*). Beseda se nanaša na osem dni, v katerih so lahko kmetje od obdobja vladarice Marije Terezije dalje prodajali svoje pridelke obiskovalcem njihovih kmetij. Ponudniki še danes na prometnih poteh obveščajo o odprtju osmice z leseno tablico z imenom kraja, kjer se nahaja osmica, in brstečo vejico (Hassek 2011: 65–67). Njihove predstavitve so vključene v razne turistične vodiče. Na osmice pa je bilo pozornih tudi več diplomskih in magistrskih del, zlasti s področja turizma.

VIRI IN LITERATURA

Rokopisni vir:

De Capellaris, G. 1768–1806: *Diari o Annali meteorologici*. Rokopisni zvezki iz obdobja 1768–1806. Državna posoška knjižnica, Gorica (Italija), Ms. Civ. 222.

Literatura:

Brecelj, M. 1975: Belinger Ferjančič, Gizela (1887–1976). V: *Slovenska biografija*. Slovenska akademija znanosti in umetnosti, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, 2013, <http://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi1001880/#primorski-slovenski-biografski-leksikon>. Izvirna objava v: *Primorski slovenski biografski leksikon*: 2. snopič Bartol - Bor, 1. knjiga. Uredniški odbor. Gorica: Goriška Mohorjeva družba (dostop: 1. 9. 2021).

Buttolo, F. 2017: Belinger Ferjančič, Gizela (1887–1976). V: *Slovenska biografija*. Slovenska akademija znanosti in umetnosti, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, 2013, <http://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi1001880/#novi-slovenski-biografski-leksikon>. Izvirna objava v: *Novi Slovenski biografski leksikon*: 2. zv. B-Bla. Ur. Barbara Šterbenc Svetina et al. Ljubljana: Znanstvenoraziskovalni center SAZU (dostop: 1. 9. 2021).

Cosma, S. 2011: I Rubbia, agronomi e ingegneri Carlo nel firmamento del Nobel. *Il Piccolo*, 18. 1. 2011. https://ricerca.gelocal.it/ilpiccolo/archivio/ilpiccolo/2011/01/18/GO_24_APRE.html (dostop: 1. 9. 2021).

Debeni Soravito, L. 2004: Corrado Rubbia, un forestale tra '800 e '900. *Borc San Roc* št. 16, 44–55. https://www.borcsanroc.it/public/archivi/pubblicazioni/20160914_151244_id_50.pdf (dostop: 1. 9. 2021).

Gašperič, P. 2013: Capellaris, Giovanni Antonio (1727–1807). V: *Slovenska biografija*. Slovenska akademija znanosti in umetnosti, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, 2013. <http://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi1005790/#novi-slovenski-biografski-leksikon>. Izvirna objava v: *Novi Slovenski biografski leksikon: Spletna izd.* Ur. Barbara Šterbenc Svetina et al. Ljubljana: Znanstvenoraziskovalni center SAZU Slovenska akademija znanosti in umetnosti (dostop: 7. 9. 2021).

Hassek, B. de 2011: Un luogo per socializzare: l'Osmizza nella tradizione del Carso goriziano, triestino e sloveno. *La Panarie: rivista friulana d'arte e di coltura* let. 44, št. 171, 65–67. <http://opac.rivistefriulane.it/ricerca/dettaglio/un-luogo-per-socializzare-l-osmizza-nella-tradizione-del-carso-goriziano-triesti/8943> (dostop: 1. 9. 2021).

Majeva, G. 1931: *Nova kuharica*. Gorica: Goriška matica.

Martina, A. 2016: Capellaris Giovanni Antonio (1727–1807), ingegnere, cartografo. V: *Il Nuovo Liruti. Dizionario Biografico dei Friulani*, Udine, Istituto Pio Paschini per la storia della Chiesa in Friuli, <https://www.dizionariobiograficodeifriulani.it/la-storia/> (dostop: 1. 9. 2021).

Marušič, B. 1993: Capellaris, Giovanni Antonio (1727–1807). V: *Slovenska biografija*. Slovenska akademija znanosti in umetnosti, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, 2013, <http://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi1005790/#primorski-slovenski-biografski-leksikon>. Izvirna objava v: *Primorski slovenski biografski leksikon*: 19. snopič Dodatek B - L, 4. knjiga. Ur. Martin Jevnikar. Gorica: Goriška Mohorjeva družba (dostop: 1. 9. 2021).

Muznik, A. 2000: *Goriško podnebje. Clima Goritense*. Prev. Silvester Kopriva; prevod strokovno dopol. in ur. Zvonka Zupanič Slavec; študije k prevodu Branko Marušič, Zvonka Zupanič Slavec, Marjan Dolgan. Ljubljana, Inštitut za zgodovino medicine Medicinske fakultete = Institute for History of Medicine of Medical Faculty: Znanstveno društvo za

zgodovino zdravstvene kulture Slovenije = Scientific Society of Slovenian Health Culture.

Pillon, L. 2006: Introduzione. V: *La cucina mitteleuropea delle Madri Orsoline di Gorizia*. Gorizia, Libreria editrice goriziana, 7–16.

Plahuta, S. 2002a: Jedi na Goriškem. Ali obstaja »goriška kuhinja«? V: Plahuta, S. (ur.), *Jedi na Goriškem 1*. Nova Gorica: Goriški muzej, 5–9.

Plahuta, S. 2002b: Prehrana na Goriškem. V: Plahuta, S., V. Ličer (ur.), *Prehrana na Goriškem*. Nova Gorica: Goriški muzej, 7–129.

Sanguineti, A. M. (ur.) 2010: *La cucina goriziana di casa Rubbia*. Gorizia: Libreria editrice goriziana.

Torre, C. del (ur.) 2008: Ricettario mitteleuropeo di suor Antonija, orsolina. Prev. Alessandra Foraus. Gorizia: Libreria editrice goriziana.

Uredništvo 1993: Coronini - Cronberg, Guglielmo (1905–1990). V: *Slovenska biografija*. Slovenska akademija znanosti in umetnosti, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, 2013, <http://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi1006020/#primorski-slovenski-biografski-leksikon>. Izvirna objava v: *Primorski slovenski biografski leksikon*: 19. snopič Dodatek B - L, 4. knjiga. Ur. Martin Jevnikar. Gorica: Goriška Mohorjeva družba (dostop: 1. 9. 2021).

Volpato, S. 2008: Descrizione manoscritto. V: *Ricettario mitteleuropeo di suor Antonija, orsolina*. Ur. Carlo del Torre. Prev. Alessandra Foraus. Gorizia: Libreria editrice goriziana, 4.

Štefan Kociančič (1818–1883) o klobasah in drugih jedeh

BRANKO MARUŠIČ

✉ branko.marusic@guest.arnes.si

Izvleček: Zapis prikaže odnos intelektualca do jedi in prehranjevalnih navad prebivalstva na Goriškem sredi 19. stoletja.

Ključne besede: Goriška, 19. stoletje, hrana, mesne jedi.

Ko je uredništvo *Izvestij* sprejelo predlog, da bo številka za leto 2021 namenjena obravnavi prehrane in kulinarike v preteklosti na Goriškem, sem ob povabilu na sodelovanje pomislil, da le malo vem o predlagani tematiki in da se s takimi problemi nisem posebej ukvarjal. Tudi v literaturi nisem srečal kakih posebnih obravnav, toda na slovenski strani moram omeniti vsaj delo mag. Slavice Plahuta (*Jedi na Goriškem* 2002, *Prehrana na Goriškem* 2002), ki se je posebej posvečala zlasti kulinarčni recepturi. Na italijanski strani pa je bila deležna posebne pozornosti kuhinja pri goriški plemiški družini Coronini (*La cucina di casa Coronini* 2003). Ne morem pa tudi prezreti opisov prehrabnih navad pri Goričanih, ki jih je objavil Anton Muznika v knjigi *Clima goritiense* (1781). Ohranjenih je veliko zapisov o zakuskah, banketih, pojedinah in podobnem, kar je spremljalo ali sledilo družabnim prireditvam (npr. čitalnicam), različnim zborovanjem in sestankom, novim mašam in drugim podobnim praznovanjem. Veliko je podatkov zlasti za 19. in 20. stoletje. Precejšen del teh dogodkov se je odvijal v gostinskih lokalih (krčme, gostilne, restavracije, hoteli). Njihova vloga v javnem življenju ni dovolj raziskana, čeprav so tu potekali odločilni dogodki družabnega življenja na Goriškem, zlasti v Gorici. Tako pri Italijanih kot pri Slovencih, v manjši meri pri goriških Nemcih. Nedavno tega je izšla skrbno sestavljena obširna knjiga o krčmah in gostilnah na Trnovsko-Banjski planoti (2018). Tak pregled bi lahko namenili še kateremu drugemu slovenskemu kraju ali pa območju Goriške, zlasti mestu Gorica (hotel *Pri zlatem jelenu*, gostilni Fajfar, Zlata zvezda in *Pri Maksu*, Gostilna Fon med Solkanom in Gorico,

hotel Ličen v Rihemberku, Gostilni Devetak v Tolminu in Mozetič v Solkanu itd.).

Štefan Kociančič (1818–1883), semeniški profesor v Gorici, jezikoslovec in domoznanski pisec se je v svojih objavah posvečal tudi nekaterim problemom vsakdanjega življenja, a vselej kot jezikoslovec. Prav zato ne preseneča njegov kratek in nepodpisan zapis *Klobase* v goriškem glasilu *Glas* (16. 4. 1875, št. 16). Kociančič ga ni podpisal niti ni potrdil svojega avtorstva, kot je to storil za nekatere druge sorodne objave. Očitno je imel sestavljavec njegove bibliografije dovolj razlogov, da ga je uvrstil med Kociančičeve objave.

Kociančič se je v svojih spominih, ki jih je navdihovalo spoznanje: »*Nekdaj je bilo boljše, kakor je zdaj*«, dotaknil tudi pivskih in prehrabnih navad svojih rojakov. Podatke je zbral na podlagi lastnih spominov in izkušenj. Izšli so v sedmih nadaljevanjih v *Glasu* 1874–1875 (ponatis v: *Goriški spomini*, Gorica, GMD, 2002, 15–31).

Ob vsem drugem Kociančiču ni bilo po volji zvišanje cen živil in pijače v času okoli leta 1870. Tako ugotavlja in se spominja: »*In kdo ne ve, da se je nekdanj za pol goldinarja v goriških gostilnicah dobilo kosilo, da je bilo kaj! Pojdi pa zdaj, in boš videl koliko ti bo plačati.*« In dalje: »*Na goriškem mostu so točili bokal vina po tri krajcarje, kar je sedanjih pet soldov. Meso je bilo funt po šest krajcarjev (= 10 soldov), in razmerno teletina. Za en krajcar kruha kot 'student' sem ga bil sit.*«

Mesa pa v prehranjevanju takrat ni bilo v izobilju. Bilo je sicer veliko mesnic in bile so tudi v manjši krajih. Toda ko je Kociančič živel do leta 1829 v domači Vipavi, »*nismo vkupili mesa drugače, kakor za velikonoč in binkošti; svinjskega [mesa] na božič pa ne, ker smo o tistem času navadno*

prašiče klali, smo klobase pa svinjskega jedli. Čez leto smo bili veseli, da je bila v ričetu koža, ali pa, posebno ob nedeljah in praznikih, en kos suhega svinjskega mesa. Da bi bil kdo v mesnico pogledal, to ni nobenemu padlo v glavo, to bi bila potrata. Pa zdaj? Vsako nedeljo, vsaki praznik mora biti goveje meso, in še celo o delavnikih».

Znova se je povrnil k mesu: »Jaz, ki sem uže precej v letih, se ne morem še privaditi naši novi kuhinji, kjer že več ne vedo, kako bi jedi popačili kuharji in kuharice, tako čudno jih napravljajo. Vselej grem z nekako nevoljo h kosilu, kadar sem kam povabljen, ker dobro vem, da bom reči jedel, ki jih ne poznam, ker bodo vse zašemejlene, ali kakor jim pravijo 'garni'. Doma udobim za juho dober kos mesa, in vem, da je meso! In tako pri vsaki drugi jedi vem, kaj je, in tedaj najraje doma jem. Duh časa se vtiska vsem rečem, še celo pri jedi najdemo mu sledu! Dokler so bili ljudje še bolj preprosti, resnicoljubni, pošteni, pravični, dokler je 'mož beseda' več veljal, kakor zdaj pisani 'štrumenti' z vsemi 'intabulacijami', tedaj so bile tudi jedi bolj preproste in kuharjem in kuharicam ni bilo treba toliko si ubijati glave, kako našemiti razna jedila. Oj zlati nekdajni časi!«

Opozarjal je na novotarije: »Kdo je nekdaj 'kofé' poznal? Zdaj petdeset, tudi štirideset let, je komaj kje kaka sladkosnedna ženica na skrivnem si kavo kuhala; očitno si tega delati upala ni, da ne bi prišla ljudem v zobe. Današnje dni še beračica vsaka kavo srka.« Opozarjal je tudi vrtno rastline: »To vidi vsakdo. Nekdaj so po vrthi sadili in sejali, kar je bilo treba za kuhinjo, tu pa tam so imeli tudi kako rožo in cvetlice. Zdaj, kdo bo za kuhinjo tako skrb imel? Ven z 'brzoti', s 'peteršilom' in z drugimi enakimi rečmi! Pa se nasejajo smreke, bori in enako drevje. Sam fižol nekaterim ne dopade, sama repica nekatere bode, ali 'jota', kakor ji naši Goričani pravijo, skoraj vsakemu dopade in to vem, da sem bil kot otrok doma naj boljše zadovoljen, kadar smo dobili na mizo 'ričet'. Zato sem tudi bralcem v 'Nekdaj in zdaj' neko 'joto' ali 'ričet', ali pa, ako hočete tako, neko zmes podal, da bralci vsake reči nekaj malega tu udobijo, da se tu pa tam en malo nasmehejo, tu pa tam revnega pisatelja teh vrstic pomilovajo, tu pa tam svoj nos zavijajo. Vse ni za vse: težko je vsem ustreči.«

Dotaknil se je pusta in posta: »[k]o nastopi vsako leto pepelnična sredi in ž njo štiridesetdanski post, kjer treba pokoro delati za preveliko pušno norenje in rogoviljenje. Namesti 'mulc' in 'klobas' pride neslan in nezabeljen 'bizec' [list pri repi]

— *Klobase*. Morebiti komu slinè tečejo, da le to besedo ali sliši, ali pa zapisano bere. Dobra reč je gotovo in vkusna, saj so tudi v davnih časih stari Rimljani, kar dobro jed in pijačo zadeva, dokaj veljavni, klobase visoko čislali. Klobase so v Rimu na svinjskem trgu (forum suarium) vselej, in sicer vse polno, prodajali. Ondi so se vidile mulice ali krvavice (botuli), mesene klobase (tomacula), suhe klobase (lucanica), pa neka posebna sorta mesenih klobas, katerim so pravili hillae, o katerih Horaci (Sat. II, 4.) govori, da so je vinopilci posebno radi jedli, ker je po njih vino boljše dišalo. Poznali so tudi svoj farcimen, to je, godljo ali budljo, katero nekateri fuljo, Vlahi „il pistun“ imenujejo; menda se ima pod imenom farcimen razumevati tudi svinjski želodec, z mesom napolnjen in posušen, kakoršen je po tominskih gorah navaden. Reti se mora, da so Italijani od Rimljanov umetnost klobase delati podedovali, vendar pa so je Nemci gotovo v tej stvari zelo prekosili. Skorej neverjetno je, kar nam zgodovina srednjega veka o tem poroča. Kedar so se „purgarji“ kakega mesta na Nemškem sponesti hotli, so kar slovesen zbor napovedali, se zbrali, pa sklenili, prav veliko klobaso napraviti. Mestnjani, kateri so večjo klobaso napravili, kakor sosedje, so ponosno nose povzdigovali. Brunsvičani so naredili klobaso, osem sto vatlov dolgo; mislili so: Mi smo pravi možaki, take klobase ni še, in ne bo nikoli nobeden na svetu napravil. Toda „purgarji“ mesta Königsberg na Prusovskem so naredili klobaso, ki je bila 2010 čevljev dolga. To se je bilo zgodilo leta 1600. Nesli so to strašno veliko klobaso v slovesnem obhodu in z godbo po celem mestu, in naj imenitniši gospodje mesta so si v veliko čast šteli, jo pomagati nositi. Kaj se je po tem godilo? Čemu so bile take velikanske klobase? — No, to si blagovoljni bralci lahko sami mislijo. Po takem slovesnem obhodu s klobaso so šli kar v krčmo, dali so si jo speči, in jedli so jo, pa zraven — pili, kakor znajo Nemci piti, tako da je večji del njih pod mizo obležalo.

Članek Štefana Kociančiča o klobasah
(Glas, 16. 4. 1875).

na mizo, namesto okusnega vina ali olja pa plehka voda, namesto plesanja, rajanja in vasovanja pa trdo delo na polju in po vinogradih.«

Štefan Kociančič se je dotaknil tudi vina: »Nekdaj smo si bili svesti, da pijemo pravo, pristno, 'natürlich' vino, samo da so krčmarji, kakor vselej, radi tu pa tam v sodu kaj vode primešali. V naših

Kako na Goriškem sušijo svinjsko meso.

Na Goriškem ravna jo jako različno od Kranjcev s slanino. Goričani nikakor ne prekajajo svinjine, peršutov, Kranjci pa jih predolgo kadé v dimniku, tako, da postanejo presuhi, rekel bi, leseni.

Sel sem k gosp. Kusminu, slavna firma „Tavassani“, ki je prvi strokovnjak-trgovec s slanino na Primorskem, ki veliko svinjine prodá in razpošlje celó v Gradec in Dunaj. On vsako leto par sto prašičev zakolje in mesó pripravlja. Vljudno razkazal mi je vso manipulacijo, hrame in blagó.

On nasoli najprvo gnjati (šunkne) nekoliko s solitarjem (salpetrom), potem jih položi v badnje in jih dobro nasoli z navadno kuhinjsko soljo; tó ostanejo mesec dni. Solitar navadno raztopi in z raztoplino dobro namaže gnjati. Ako se o vlačnem vremenu sol raztopi, namaže s njo gnjati. Po preteku 4 tednov, ko so nasoljene bile, jih položi v tiskalnice (preše), ki je bilo enaka navadnim priprostim prešam, kakoršne imajo naši Kranjski oljari, ki prašajo laneno seme. Po 24 urah prašanja jih vzame iz preše in obesi na zračen kraj, v katerem mora vedno biti prepih zraka. To traja 2–3 mesece.

Predno nastopi poletje, prenese jih v hladni hram.

Mesó je jako okusno in polno soka, česar sem se večkrat, kupivši pri tej slavni firmi kaj svinjine, sam prepričati mogel.

Jaz sam nisem imel prilike nabrati si lastnih skušenj o tej manipulaciji, a reči morem, da je gosp. Kusminov način res izvrsten, ker so Goriške, še posebno pa njegove gnjati res dokaj bolj sošne in okusne od Kranjskih. Nočem sicer trditi, da nikakor ni dobro prekajati svinjine, al preveč se ne sme. Morda bi bilo dobro in pravo, ako bi potem, ko se je po gosp. Kusminovem načinu vsela slanina iz preše, le kake 3–4 dni visela v dimniku; potem pa se je le v zračnem kraju sušila. Dim vsakako pripomore k hitrejši sušenju in večji trajnosti svinjine.

Gosp. Kusminu mi je tudi povedal, da je že večkrat kupil Kranjskih in Hrvaških prašičev in njegova temeljita poskušnja so mu pokazale, da je svinjina Kranjskih prašičev, če tudi po njegovem načinu pripravljena in oskrbljevana, dokaj slabša, trdeja in veliko manj okusna od Goriških prašičev (Goriški prašič, tako imenovano „Milanako plemo“, je črn in tudi precej velik (tehta 3–4 cente). On meni, da je zaradi tega meso Goriških prašičev bolje, ker jih pri nas navadno, vsaj zadnjih 6 tednov, pitajo s koruzo, Kranjci pa le malo, ali celó nič s koruzo. Iz strogo znanstvenega ozira je to mnenje opravičeno, čeravno se tudi ne more tajiti, da ni vsako živinako plemo enako dobro v mesu. Angleški prašiči, Berkshire in Suffolk, slové zaradi dobrega mesa. Tako je tudi znao, da ne vsako goveje plemo ima lahno meso.

Pri nas na Goriškem slové posebno Tolminsko teleta in pri mesarjih Tominskih sem čul, ko sem preiskoval razmere govedorje in koristi posameznih plemen, da je meso belih Tominskih in Bohinskih volov veliko bolje, fineje, kakor meso Belanških cikastih goved.

Jako me bo veselilo, ako kak gospodar na Kranjskem poskusi po g. Kusminovem načinu ravnati s svinjino, in potem vseh svojih skušnin objavi ob avtorjem času v naših cenjenih „Novicah“, da vem, ali je le način, to je, preobilo sušenje v dimu krivo manjše okusnosti suhe svinjine, ali pa tudi res kakorost Kranjskih prašet takošna, da so Kranjske gnjati puste.

Naj konečno omenim še to, da tudi naši gospodarji posebno v Goriški okolici bilo enako ravna jo, le s tem razločkom, da osoljeno svinjino, katere pa ne mažejo s solitarjem — kar pa bi vsakako priporočal — obložijo s kamenjem.

Pripoznaje veliko važnost vprašanja tudi nam obrnjenega od al. „Novice“ o narodno-gospodarskem obziru, sem v naglici napisal ta vrstica*) ter občasno, če drago, podati obširneje razpravo o ravnanju s slanino na Nemškem, od kodar dobivamo sloveči „Westfalener Schinken“, Prof. Povše.

O sušenju mesa na Goriškem (Novice, 24. 1. 1878).

Izvestje 18 • 2021

vipavskih, kraških, kanalskih, briških in laških krajih je bilo vselej pristno vino. Tudi ko je v naših krajih vina primanjkovati začejalo, smo dobivali z Dolenskega dobra, pristna vina. Samo z Štajerskega se je kakšenkrat namesto pravega vina jabelkovec ali hruškovec vdobival. Od ponarejenih vin se ni pri nas nikoli govorilo, nobenemu od kaj takega še sanjalo se ni. Ali zdaj! Človek ne more nobenemu vinu skoraj več vere dati, tako so se sploh poprijeli ponarejevanja vina, in še celo bogatini in veliki posestniki, tako da pripravijo našo deželico zastran našega vina ob ves 'kredit' pri zunanjih ... Oh, srečni časi, ko se ni od petieta še nič ni vedelo!»

Članek o klobasah je Kociančič začel z besedami: »Morebiti komu sline tečejo, da le to besedo sliši, ali pa zapisano bere Dobra reč je gotovo in vkuksna, saj so tudi v davnih časih stari Rimljani, kar dobro jed in pijačo zadeva, dokaj veljavni, klobase visoko cenili.« Na svinjskem trgu v Rimu so klobase dobro prodajali. Tu so imeli na prodaj krvavice (botuli), mesne klobase (tomacula), suhe klobase (lacanica) in posebno vrsto mesnih klobas, ki so jih imenovali *hillae*. O slednjih Horacij govori, da so jih vinopivci radi imeli, ker je po njih vino bolje dišalo. Rimljani so poznali tudi nek *farcimen*, »to je, godljo ali budljo, ktero nekateri fuljo, Vlahi pa 'il pistun' imenujejo, menda se ima pod imenom farciimen razumevati tudi svinjski želodec, z mesom napolnjen in posušen, kakoršen je po tominskih gorah navaden. Italijani so »umetnost delati klobase« podedovali od Rimljanov, a Nemci so šli dlje. O tem veliko govori zgodovina srednjega veka. Pisec omenja tekmovanje nemških mest, katero bo izdelalo daljšo klobaso. Leta 1600 so v Königsbergu izdelali 2010 čevljev (okoli 615 m) dolgo klobaso.

VIRI IN LITERATURA

Plahuta, S. 2002a: Jedi na Goriškem. Ali obstaja »goriška kuhinja«? V: S. Plahuta (ur.), *Jedi na Goriškem*. Nova Gorica: Goriški muzej.

Plahuta, S. 2002b: Prehrana na Goriškem. V: S. Plahuta, V. Ličer (ur.), *Prehrana na Goriškem*. Nova Gorica: Goriški muzej.

La cucina di casa Coronini Cronberg: quaderno di ricette della contessa Olga. 2003. Gorizia: Edizioni LEG.

Kociančič, Š. 1875: Klobase. V: *Glas*, 16. 4. 1875. št. 16.

Kociančič, Š. 2002: Nekdaj in zdaj. V: B. Marušič (ur.), *Goriški spomini: sodobniki o Gorici in Goriški v letih 1830–1918*. Gorica, GMD, 2002, str. 15–31.

Krčme in gostilne na Trnovsko-Banjski planoti. 2018. Lokovec: TK Društvo Lokovec.

Prehranjevalne zapovedi, tabuji in priporočila, vezani na čas nosečnosti, poroda in zgodnjega otroštva na severnem Primorskem*

KATARINA ŠRIMPF VENDRAMIN | ZRC SAZU, Inštitut za slovensko narodopisje

✉ katarina.srimpf@zrc-sazu.si

Izvleček: Prispevek se posveča vprašanju prehranjevalnih priporočil, zapovedi, prepovedi in tabujev, ki so bili v preteklosti vezani na čas nosečnosti, poroda in prvih mesecev otrokovega življenja na severnem Primorskem. Osvetljuje povezavo hrane in verovanj ter ljudske medicine v kontekstu skrbi za mater in otroka v predporodnem in poporodnem obdobju s pomočjo analize različnih pisnih virov.

Ključne besede: hrana, priporočila, tabuji, nosečnost, otroštvo, Goriška.

Uvod

Hrana je sredstvo za zadovoljevanje ene od osnovnih človeških potreb, istočasno pa je tudi kulturni element, okoli katerega so se spletli tako različni rituali kakor tudi prepovedi in omejitve. V slovenskem prostoru so bili in so še vedno ne samo praznični čas koledarskega leta, še posebej božič in velika noč, ampak tudi mejniki v življenjskem ciklu, kot so npr. poroke, krsti, pogrebi, močno povezani s hrano. Ob hrani se praznuje, žaluje, s hrano se preprečuje bolezni, zdravi (glej Lysaght 2002; Keber 2016). Tako je hrana povezana tudi s časom nosečnosti in poporodnim obdobjem. Splošno sprejeto mnenje je, da mnoge ženske razumejo nosečnost kot enega najlepših obdobjev v življenju, istočasno pa je to obdobje povezano tudi s strahom in negotovostjo. To nakazujejo tudi številna verovanja in prakse, ki so se v preteklosti spletli okoli nosečnosti in se v določeni meri ohranjajo še danes (glej Rožman 2004).

V prispevku se bomo posvetili vprašanju prehranjevalnih priporočil, zapovedi, prepovedi in

tabujev, ki so bili vezani na čas nosečnosti, poroda in prvih mesecev otrokovega življenja na severnem Primorskem, natančneje na območju Goriške in nekoliko širše.¹ Pogledali bomo, v kakšnih oblikah in funkcijah se je v preteklosti pojavljala hrana v luči skrbi za mater in otroka ter kakšno vlogo je imela hrana v kontekstu verovanj ter ljudske medicine v pred- in poporodnem obdobju. Prispevek temelji na izboru sicer zelo razpršenega gradiva, ki so ga zbrali različni etnologi in ljubiteljski zbiralci. Gradivo zrcali verovanja in prakse, zabeležene in prisotne predvidoma v obdobju od 2. pol. 19. stoletja do sredine 20. stoletja v kmečkem okolju, nekaj ostalin pa se je ohranilo do danes. Kot je ugotavljala Marija Makarovič, se je kmečko prebivalstvo, ki je do močne urbanizacije in industrializacije po 2. svetovni vojni na Slovenskem predstavljalo večino, v 19. stoletju še vedno v večini zdravilo z domačimi zdravili ter se zatekalo namesto k strokovno usposobljenim ravnateljem ali akademsko izobraženim zdravnikom k samoukom, zdravilcem in vračem

* Prispevek je krajša verzija članka Pomen hrane v kulturi rojstva 19. in prve polovice 20. stoletja, objavljene v: *Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 61, št. 1 (2021), 75–85. Raziskava je bila opravljena s finančno podporo Javne agencije za raziskovalno dejavnost Republike Slovenije v okviru raziskovalnega programa Etnološke in folkloristične raziskave kulturnih prostorov in praks (P6-0088).

¹ Gradivo, zajeto v besedilu, se navezuje na kraje, ki so v preteklosti spadali pod Goriško, ki je vse do 1. svetovne vojne v grobem vključevala kraje v Zgornjem in Spodnjem Posočju, na območju Krasa in dela spodnje Vipavske doline (Makuc 2011: 55) ter nekoliko širše, npr. na Cerkljanskem.

(Makarovič 1988–1990: 481). Kajti še ob koncu 19. stoletja si revnejši kmetje in bajtarji zaradi ekonomskih razlogov pogosto niso upali poslati po zdravnika. Tako so bila ljudska medicina in z njo povezana znanja med ljudmi dolgo močno prisotna (Makarovič 1988–1990: 484), kar se kaže tudi v trdoživosti nekaterih verovanj, povezanih s pred- in poporodnim obdobjem.

Prehranske prepovedi in zapovedi

Prehranski tabuji² so stalnica skoraj vseh družb. Večina religij ima predpise, ki smatrajo določeno hrano kot primerno ali neprimerno za uživanje. Tako so na primer splošno znane zapovedi, ki prepovedujejo uživanje svinjine muslimanom in judom ter govejega mesa hindujcem. Obstajajo pa tudi začasne prepovedi oz. tabuji, ki so vezani na faze človeškega življenjskega cikla, kot so menstruacija, nosečnost, otroštvo, dojenje, ali posebne dogodke, na primer čas priprave na lov, vojskovanje, poroko, pogreb itd. (Den Hartog 2003; Meyer-Rochow 2009; Knight 2010: 382–384). Prek prepovedi in omejitve uživanja določene hrane ali pijače eni osebi ali celotni socialni skupini se lahko izoblikujejo segregacije glede na spol, starost, razredno ali kastno, versko oz. etnično pripadnost (Godina Golija 1996: 212).

Vendar pa za obstojem prehranskega tabuja ne tiči en sam vzrok (Baskar 2004; Meyer-Rochow 2009). Nekateri prehranski tabuji so se razvili kot poskus nadzora človekove usode, drugi, ki temeljijo na religijskih verovanjih, imajo morda v ozadju korenine, ki so povezane z zdravjem ljudi, medtem ko je omejevanje nekaterih živil lahko tudi dokaz razlik med spoloma oz. prevlade enega spola nad drugim. Ne nazadnje je v ozadju mnogih prehranskih tabujev, tudi takšnih, pri katerih se dozdeva, da imajo verski oz. duhovni izvor, lahko tudi ekološki ali zdravstveni razlog. Domneven slab vpliv na zdravje je zato tudi eden izmed temeljev številnih prehranskih tabujev, vezanih na nosečnost in poporodno obdobje (Meyer-Rochow 2009: 8). Skupni element le-teh je poskrbeti, da se rodi zdrav otrok. Ker je otrok

devet mesecev popolnoma odvisen od matere, je hrana, ki jo nosečnica zaužije, ena od pomembnih stvari, prek katere lahko ta vpliva na razvoj še nerojenega otroka. Nič nenavadnega torej ni, da se je v povezavi s hrano v nosečnosti razvilo mnogo prepovedi in nasvetov.

Zaznamovanje »drugega stanu«

Vsakdo v življenju zamenja nekaj družbenih kategorij. Z rojstvom vstopi v svet živih, nato zapusti svet otrok in vstopi v svet odraslih; potem izstopi iz sveta samskih, da bi vstopil v svet poročenih, in nazadnje zapusti svet živih, da bi vstopil v svet mrtvih. V sleherni izmed teh zaporednih stopenj je vse urejeno, vse je na svojem mestu. Ko ljudje prehajajo družbene kategorije, se ravnoesje poruši v kategoriji, ki jo človek zapušča, in v kategoriji, v katero vstopa. V eni nastane vrzel zaradi izgube, v drugi pa se zgodi pretres zaradi novega člana. V času prehoda človek ne pripada nobeni kategoriji, »lebdí zunaj vseh pravil, je 'na robu'« (Cazeneuve 1986: 97). Ljudje so verjeli, da so prav ta liminalna stanja še posebej občutljiva za različne anomalije, ki so jih poskušali preprečevati z različnimi rituali, prepovedmi in zapovedmi (Gennep 1960; Turner 1987: 3–19).

Tudi nosečnost je vmesno stanje, ko ženska prehaja iz ene družbene vloge v drugo, kajti v večini družb predstavlja prvi otrok za žensko največji premik v vlogi in položaju. Materinstvo naredi iz dekleta zrelo žensko, neodvisno od njene dejanske starosti (Kitzinger 1994: 1). Ženska z materinstvom pridobi spoštovanje skupnosti, istočasno pa je njena vloga matere postavljena na piedestal občudovanja in tudi opazovanja, kajti otroci so v vsaki družbi nosilci prihodnosti.

V času pred 2. svetovno vojno so v slovenskem in tudi evropskem prostoru otroci pomenili zagotovilo za nadaljevanje rodu, ohranjanja rodbinske moči, premoženja, zemlje in tudi družinske dejavnosti. Pomembna naloga žensk je zato bila, da rodijo naslednika ter skrbijo za njegovo dobrobit že, ko je v maternici (Kitzinger 1994: 39–49; Žagar 1997: 2; Kofol 2003: 214). Nosečnost in rojstvo otrok so zato spremljala različna priporočila in tabuji, s katerimi se je poskušalo vplivati na biološke procese ter tako preprečiti kakršnekoli hibe. Ker pa si vsaka nosečnica želi roditi zdravega otroka, je bila tista, ki je verjela v posledice kršenja tabujev, motivirana, da jih ni kršila. Tabuji, vezani na ta čas, pa ne razkrivajo samo praks,

² Beseda tabu v Polineziiji označuje nekaj, kar je »po eni strani sveto, posvečeno, z druge strani pa strašno, nevarno in nečisto. Izvirno označuje moment svetega, ki še ne ločuje med svetim in nečistim« (Freud po Rožman 1999: 285). V antropologiji so termin tabu raziskovalci uporabljali, kadar so sklicevali na prepoved v sklopu rituala (Knight 2010: 382).

strategij in verovanj določene skupnosti, ampak kažejo tako na skrb skupnosti za posameznika, kakor tudi skrb posameznika, da stori za skupnost vse, kar je v njegovi moči (Rožman 1999: 288; Ramšak 2001: 109).

Nosečnost in hrana

V preteklosti je bilo v slovenskem kmečkem okolju splošno razširjeno prepričanje, da bo pri hiši toliko otrok, kolikor jih bo Bog dal. Pri poročenih parih so bili otroci pričakovani in zaželeni, še posebno prvorojenci. Zakon brez otrok je bil po drugi strani v očeh okolice sramota. Če zakonski par ni mogel imeti otrok, je ženska veljala za »jalovo«, zato so se takšne ženske vedno trudile, da bi s pomočjo zeliščnih pripravkov in magijskih praks prišle do želenega otroka. Medtem pa si je prenekatera mati s številčno družino želela, da bi imela kakšnega otroka manj (Žagar 1997: 3–4). Do uvedbe kontracepcijskih sredstev, ki so ženskam omogočala učinkovito nadzorovanje reprodukcije, so si te ob neželjenih nosečnostih pomagale z raznimi rastlinskimi pripravki. Za rastline, s pomočjo katerih je mogoče povzročiti splav, so veljali rženi rožički, oleander, vinska rutica, korenina peteršilja, navadni vratič in druge (Bohinc 1985; Oder 1992: 297). Za odpravo mrtvega plodu ali za splav »je bilo treba piti zavrelico rdečega vina in rdeče metlike, zelišče pa polagati med noge in piti zavrelico vina in korenin bele čemerike in seme luštreka«. Tak pripomoček je bil tudi obliž na trebuh iz vodne »zavrelice vijolic« je pisal Möderndorfer (1964: 314). V krajih v okolici Kobarida pa so za spodbujanje menstruacije pripravljali pripravke iz rutice, vina in sladkorja. Verjeli so tudi, da k spodbujanju menstruacije pripomore izogibanje kisli hrani in večje uživanje mlečne prehrane. V Podbeli so za spodbujanje prve menstruacije pripravljali jed iz belega vina, različnih cvetov, rozin, sladkorja, olja in črnega kruha (Sosič 2000: 232–233).³

Pri pričakovanih in zaželenih otrocih so poskušali na različne načine vplivati na njegov videz, karakter in tudi spol. Ko še ni bilo mogoče vnaprej izvedeti otrokovega spola, so z magijskih praksami napovedali ali celo čarali spol otroka.

Zanimivo je, da so nekatere bile povezane z določenimi živili. V Kobaridu je bilo tako razširjeno prepričanje, da mora nosečnica, če hoče roditi fantka, v jamo vreči zlato jabolko, če si je želela deklico, je morala vreči navadno. Podobno verovanje so poznali tudi v Logu pri Breginjju, kjer je morala ženska, ki je želela roditi deklico, v vodo vreči jabolko, za dečka pa ukrivljen nož krivec (Šarf 1979: 351). Rojstva v vasi so napovedovali tudi lešniki. Tako so v Ljublinju na Tolminskem dobro letino lešnikov tolmačili kot znamenje, da bo v vasi veliko rojstev (Rutar 2000: 165).

Še več verovanj in praks je vezanih na hrano in posamezna živila, s katerimi so poskušali še pred rojstvom vplivati na videz otroka. Razširjeno je bilo na primer verovanje, da na značaj otroka vpliva stik nosečnice s krvjo, zato nosečnica ni smela jesti krvavic in mesa, iz katerega kri še ni popolnoma odtekla, prav tako pa ni smela klati perutnine ali prestrezati krvi pri kolinah, da otrok ne bi postal krvoločen, sadist ali morilec (Rožman 1999: 287). V istem kontekstu lahko razumemo tudi verovanje, ki so ga poznali v Brdih, in sicer, da nosečnica ne sme gledati klanja živine, sicer bo otrok iznakažen (Sirk 2009: 112).

Verovanja o znamenjih, ki se pojavijo zaradi želja nosečnice po določenih hrani, so poznana že iz srednjega veka in so razširjena skoraj povsod po svetu (Tolksdorf 1975; Forestell in Mennella 2008: 56; Phillips 2008). Skupno tem verovanjem je, da dobi otrok znamenje, če si nosečnica zaželi hrano, ki je ne more takoj zaužiti, ter se ob tem dotakne dela svojega telesa. Pri tem se na otrokovem telesu pojavi znamenje na tistem mestu, kamor se je nosečnica dotaknila. Möderndorfer v knjigi *Ljudska medicina pri Slovencih* piše, da poznajo takšno verovanje praktično na celotnem slovenskem območju, »zaradi tega je noseča mati vedno pazila, da ni segla tedaj, kadar si je česa poželega, v obraz, da otrok ni dobil znamenja na tem vidnem mestu« (Möderndorfer 1964: 209). Tako je bilo razširjeno mnenje, da ima materino znamenje obliko in podobo sadeža, katerega si je noseča mati zaželela. Če si je na primer mati zaželela sliv in jih ni dobila, je otrok dobil bulo; če si je zaželela češnje ali fižol, je bilo znamenje take oblike in velikosti (prav tam). Kožna znamenja naj bi povzročala tudi nepotešena želja po pijači (Möderndorfer 1964: 209), v Brdih pa so menili, da je otrok postal pegast, če se je nosečnica polila z vinom (Sirk 2009: 112).

³ Ni sicer povsem jasno, ali so te pripravke in jedi uporabljali samo pri spodbujanju prve menstruacije ali tudi za spodbujanje splava; domnevalo pa lahko, da so si ženske vsaj poskušale pomagati na takšen način.



Naslovni bakrorez priročnika o oskrbi matere in negi otroka izdan 1894 v Leipzigu, nemškega kirurga Friedericha Augusta von Ammona (Hrani ZRC SAZU, RP NG, Arhiv in knjižnica dr. Henrika Tume).

Verovanje o nosečniških željah in znamenjih pa ni nekaj, kar je obstajalo samo v preteklosti. Ta verovanja, kot kažejo objave na spletu in lastna raziskava (Šrimpf 2011: 11), so še vedno prisotna.

Če so v preteklosti raziskovalci, predvsem iz medicine in sorodnih ved, vzrok za nosečniške prehranske želje iskali v bioloških in fizioloških procesih, ki se odvijajo v telesih nosečnic, pa v zadnjih letih vse več raziskovalcev upošteva tudi kulturni vpliv. Raziskovalci se vedno bolj zavedajo, da so nosečniške želje biološko dejstvo s kulturnimi posledicami, kot sta se izrazili klinični in zdravstveni psihologinji Natalia C. Orloff in Julia M. Hormes (2014). Kot je med prvimi ugotavljal nemški etnolog Ulrich Tolsdorf, so nosečniške želje kulturno programirane in strukturirane (1975: 98), kar dokazuje tudi to, da si nosečnice v različnih okoljih poželijo različno hrano. Nosečniške skomine po hrani se pojavljajo v skoraj vseh kulturah, katero hrano si ženske največkrat zaželejo, pa je odvisno od kulturnega okolja (Orloff in Hormes 2014).

Rojstvo otroka

Fanči Šarf piše, da je še v začetku 20. stoletja porod na slovenskem podeželju veljal za nekaj neprijetnega, nekaj, kar je treba skriti in za njim

zakriti sledi (Šarf 1979: 345). Šega, da je treba pri porodu zatemniti okna, da ne bi zli duhovi škodovali porodnici in otroku, je odsev tega, da je bil vsak porod smatran za skriv(nost)en dogodek, katerega izid ni bil vedno srečen (Orel 1944: 226; Rožman 1997: 242; Puhar 1998: 95). Da bi novorojenemu otroku zagotovili srečo v življenju, so ponekod tik pred porodom na mizo nastavili kruh in vino. S tem darom so želeli pridobiti naklonjenost rojenic, da bi po okreplilu novorojencu sodile dobro (Orel 1944: 266; Kropelj 2008: 237).

Hrana ni bila povezana samo z vero v rojenice, ampak je ponekod imela aktivno vlogo tudi v času poroda. Podatki iz časov, ko so ženske v večini rojevale doma,⁴ nakazujejo, da so pomoč največkrat nudile lokalne ženske, babice, ki v večini niso bile formalno izučene za pomoč pri porodu (Rožman 1997; Kovačič 1997; Rijavec 2016: 206). Kljub manku (medicinskega) znanja pa nam različni viri kažejo, da so ljudje vseeno poznali

⁴ Prvi porodniški oddelek je Ljubljana dobila leta 1789, vendar je še sto let kasneje v porodnišnicah rodilo zelo malo žensk. Te so bile bolj kot ne namenjene ženskam iz socialnega dna (Puhar 1998: 95). Trend povečevanja porodov v porodnišnicah se je začel zviševati šele po 2. svetovni vojni skupaj z razvojem zdravstva in zdravstvenega sistema (Sapač 2018: 18), kar nakazujejo tudi pričevanja s Trnovega in okolice (Rijavec 2016: 207–208).

tehnike, za katere so verjeli, da lahko z njimi lajšajo porod. Za to so v prvi vrsti uporabljali zelišča, ponekod pa so porodnice jedle še hrano, za katero so verjeli, da pripomore k lažjemu porodu. Za lajšanje težkega poroda so na primer pripravljali prašek iz posušenih ribjih jeter in žolča, ki so ga zamešali v vino. Poznano pa je bilo tudi verovanje, da je ob težkem porodu »porodnica popila kozarec urina od otrokovega očeta, kar ji je olajšalo porod, če pa urin ni bil od pravega očeta, je porodnica pri priči umrla« (Möderndorfer 1964: 311). Ponekod so pri težkem porodu na trebuh porodnice polagali obkladke iz vode, v kateri so kuhali česen s kito vred (Möderndorfer 1964: 311–312). V okolici Kobarida so odpiranje pri porodu spodbujali s kamiličnimi kopelmi in pitjem sirotke (Sosič 2000: 21–23).

Tudi za ustavljanje poporodnih krvavitev so uporabljali različne čaje ali druge pripravke iz zelišč. Na Cerkljanskem so ustavljali krvavitve s tem, da so ženski dali za »en lešnik v prah zdrobljenih križev«, tj. sten, ki ločijo orehova jedrca (Möderndorfer 1964: 314–315).

Poporodna dieta

Skrb za porodnice se ni končala ob porodu, ampak se je nadaljevala tudi kasneje. Največkrat se je kazala v zagotavljanju počitka in poporodni dieti, ki je bila sestavljena iz jajc, belega kruha in vina. Vera, da naj bi vino porodnici vrnilo moč, je bila splošno razširjena, zato so ga porodicam pogosto dajali (Šarf 1979: 347).

Kot hrana, ki vrača moč, so veljala jajca in pa mesne juhe (Möderndorfer 1964: 316; Balkovec Debevec 1994: 230). Še posebno je za takšno veljala kokošja juha, ki so jo priporočali še v začetku 90-ih let 20. stoletja (Oder 1992: 250), ponekod pa tudi pozneje. V Goriških Brdih je tako porodnica po porodu najprej dobila šamado, posebno pi-jacho, ki so jo v lekarni po naročilu pripravili iz mandljevega olja in raznih aromatičnih dodatkov. Šamado so nosečnice pile nekaj dni pred porodom in po njem. V jedilnik je obvezno sodila kokošja juha, zakuhana z zdrobom ali vlivanci; porodnica mesa ni smela uživati. Kokoš za prvo juho je morala prinesiti porodnična mati, in to belo ali črno. Poleg kokošje juhe so pripravljali juho iz posušenega naribanega kruha (*ribanico*), kruhovo jed (*hrvatico*), porodniško omleto (*letvano ali eltvano frtaljo*), prepečenec, oblit s črnim vinom,

ocvrte kruhove rezine (*šnite*), redko tudi šodo (*šoto*) (Sirk 2009: 14–15).

Na Trnovski planoti so porodnici po porodu pripravili kokošjo juho, »za moč« pa šoto, ki je bil »stepen jajčni rumenjaki s sladkorjem ali vinom in pravo kavo«, za pijačo so ji dali čaj ali mleko (Rijavec 2016: 207). Porodnica pa ni smela še tri tedne jesti sveže zelenjave (prav tam).

Običajno hrano je porodnica začela uživati po čiščenju, približno trideset dni po porodu. Takrat je bila sposobna za normalno življenje in je začela opravljati vsa dela (Sirk 2009: 14–15).

Obeležitev prihoda novega člana

Umrljivost otrok je bila nekoč zelo velika in ljudje so se bali, da bi otrok umrl nekrščen, zato je bil krst pomemben del obreda ob rojstvu. Čeprav je bilo v družini pogosto veliko otrok, sta bila krst in gostija po krstu vedno svečan dogodek, s katerim so novorojenega otroka sprejeli v krščansko občestvo in vaško skupnost (Žagar 1997: 9). S hrano so poskušali ustvariti svečanost dogodka, z darovi pa so ženski po porodu prihranili pripravo hrane. Po krstnem obredu so tako na novorojenčkovem domu pogosto pripravili slavnostno kosilo, lahko pa so se na poti ustavili tudi v gostilni, kjer so »zapili otroka«, ob tem pa se je lahko zgodilo tudi, da so se domov vrnili brez njega (Kuhar 1972: 184).

V Brdih so na primer krst proslavili na novorojenčkovem domu s slavnostnim kosilom. Jedilnik je bil podoben prazničnemu jedilniku ob osebnih praznikih. Poleg drugega peciva niso smele manjkati šnite: »Pripravili so jih tako, da so kruhove rezine najprej namočili v osladkanem vinu (otrokom v osladkanem mleku), nato v stepenem jajcu, jih ocvrli na maslu in ocvrte potresli s sladkorjem. Po prvi svetovni vojni so Brici prevzeli italijansko navado (ki se je obdržala do danes), da so za krst kupili konfete. Modre za dečka, rožnate za deklico« (Sirk 2009: 17).

Obvezen del krsta je bilo tudi botrino obdaro-vanje porodnice. Tako je na Tolminskem ob krstu botra materi krščenca prinesla liter vina ter tri ali štiri bele pogače, ki so bile navaden, kvašen, toda bel kruh. Botra je otroke v hiši lahko obdarovala tudi z do 20 cm dolgimi štručkami, domači pa so jo v zahvalo nato pogostili s šnitami (Rutar 2000: 57, 157). Na Trnovem in okolici pa je botra za dar prinesla maslen kruh, boter pa denar (Rijavec 2016: 213).

Do dva tedna po porodu, ponekod tudi po krstu, se je obhajalo botrinjo, to je bila pojedina in priložnost, da je botra obdarovala porodnico. To dvojno obdarovanje so poznali na primer v Tolminu, kjer je pred prvo svetovno vojno botra ob krstu porodnici podarila bele hlebce kruha, ob botrinji, po enem tednu, pa še pogače, riž, sladkor in olje. Novorojenčkovi starši so takrat botrom ponudili potico in ocvrte šnite (Miklavčič-Brezigar 1996: 280). V Brdih je bila botrinja pogosto košara, polna dobrot, ki pa je morala biti pokrita, da sosedje ne bi videli, kaj je v njej, sicer bi hrana lahko porodnici škodovala. V njej je bil hleb »finega« kruha, potica, jajca, štručka masla, steklenica pikolita ali dobrega črnega vina. Mesnina ni sodila v botrinjo, ker porodnici niso priporočali mesa vse do čišče oz. vpeljevanja, cerkvenega obreda, s katerim je ženska spet postala del skupnosti. Po enem tednu naj bi dar prinesla tudi mati porodnice, od katere se je pričakovalo, da hči zopet obdari s kokošjo (Sirk 2009: 17–18).

Na darove v obliki hrane, ki so jih matere dobivale po rojstvu otroka, ne gre gledati samo kot na darilo, ki so jim ga dajali zato, da bi počastili otrokovo rojstvo. Irena Rožman je ugotovila, da je pomen pogače oz. kruha smiselno ocenjevati tudi v luči spolne delitve dela in pomanjkanja hrane. Kajti navadno so ženske, če so le uspele, poskrbele, da je družina prvi teden po porodu še jedla kruh, ki ga je nalašč zato spekla dan ali dva pred porodom. Pogača, ki jo je mati dobila od botrov, pa je otročnico še za dodatni teden razbremenila peke kruha, ki je bilo eno najnapornejših gospodinjiskih opravil. Šega darovanja pogače oz. botrinje je bila pomembna tudi, ker so jo ne glede na socialni status dobile vse ženske, tudi tiste, ki so živele v pomanjkanju (Rožman 2008: 402).

Prehrana otroka

Materino mleko naj bi bila osnovna hrana za novorojenega otroka. Pomanjkanje mleka je zato pomenilo neugodno stanje, ki so ga želeli odpraviti z različnimi jedmi in pripravki. Ena takšnih jedi je bila kurja juha, v kateri so kuhali šentjanžve korenine. Mleko naj bi povečevalo tudi pitje žganja iz šmarnic, prevretek iz srčanke in sladkega janeža ter prevretek vina in semen hrena. V isti namen so uporabljali tudi različna mazila: »Materice so si mazale prsi z vodno zavrelico sladkega janeža in fajgel novega semena, ali pa z oljem, v

katerem se je kuhal sladki janež in kuminovo seme. [...] To je odprlo materi mlečne žile« (Möderndorfer 1964: 317).

Materino mleko pa ni imelo samo hranilne vrednosti za otroka, ampak so mu pripisovali lepotilne, predvsem pa zdravilne moči. Tako so na Cerkljanskem vneta oči zdravili z »ženskim mlekom«, verjeli pa so tudi, da pomaga pri napenjanju (»hrast«) (Sosič 2000: 239). V Ponikvah na Krasu pa so pravili: »Če ujeda koga v ušesu, je dobro, da mu zlijejo noter malo mleka porodnice« (Matičeto 2019: 178).

Ko so otroke začeli navajati na gosto hrano, so tudi tej posvečali veliko pozornosti. S hrano so poskušali olajšati zdravstvene težave otroka, ga pomiriti ali vplivati na njegov razvoj. Za pomiritev otrok so matere namesto dud, ki so v množično uporabo prišle v drugi polovici 20. stoletja, uporabljale krpe, v katere so zavile košček sladkorja, kumino, janež, lahko tudi mak ali kruhovo sredičo. Takšne dude so pomakale tudi v vino ali žganje (Šarf 1979: 347), kar je še dodatno pripomoglo k pomiritvi otroka.

Da so olajšali otroku rast prvih zob, so mu za grizenje dajali koren rumenega šeboja, ki so ga namočili v medu, v Brkinih pa so ga po licih mazali z brinovim oljem. Za zdravljenje napenjanja pri otrocih pa so uporabljali kamilico in majaron (Sosič 2000: 241).

Sklep

Človeško življenje je prepleteno z rituali, praksami in verovanji, ki označujejo posebne dogodke v življenjskem krogu. Rojstvo otroka je čas neizmerne veselja, lahko pa tudi neizmerne žalosti in družinskih tragedij. Povezano je z mnogimi šegami in navadami, rituali in verovanji, ki so poskušali preprečiti nesrečne zaplete ali počastiti prihod novega člana. V preteklosti in v nekaterih skupnostih po svetu še danes nosečnost in porod nista (bila) medicinsko nadzorovana, ampak sta del vsakdanjega življenja. Zaradi velikega števila splavov, smrtnosti otrok in porodnic so sprejemali nosečnost kot čas, v katerem na mater in otroka prežijo nevarnosti, pred katerimi ju je treba zaščititi. Tako so verjeli v vrsto tabujev, prepovedi in pravil, katerih namen je bil zagotoviti rojstvo zdravega otroka.

Eden od delov vsakdana, ki je bil v času nosečnosti in po porodu najbolj podvržen prepovedim in različnim pravilom, je bila in je še vedno hrana.

Ne le, da so želeli vplivati na dober izid poroda in »pričarati« zdravega otroka, razširjena so bila tudi verovanja, da se lahko s pomočjo hrane, ki jo nosečnica zaužije ali jo da otroku, vpliva tudi na fizične in psihične lastnosti otroka, tako zelene kot neželene.

Skozi predstavljene prakse, razširjene med ljudmi na severnem Primorskem, vidimo, da so pravila in tabuji, povezani s hrano, poskušali regulirati predvsem neželene vplive, ki bi jih hrana (lahko) imela na otroka med nosečnostjo in kasneje. Vzroke za telesne hibe, kakršnekoli druge anomalije, bolezn ali smrti otroka ter vsa odstopanja od zelenega in pričakovanega pa so iskali in obravnavali kot posledico kršitve tabujev, medicinskih, religioznih ali moralnih pravil.

VIRI IN LITERATURA

Balkovec Debevec, M. 1994: *Občina Metlika: Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja – 20. stoletje*. Ljubljana: Znanstveni inštitut Filozofske fakultete.

Baskar, B. 2004: Prehranjevalne prepovedi in tabuji: fragmenti iz antropologije prehranjevanja. *Emzin: Revija za kulturo* 14/ 3–4, 57–60.

Bohinc, P. 1985: *Slovenske zdravilne rastline: Vodnik za nabiranje in pripravo zdravilnih zelišč*. Ljubljana: Mladinska knjiga.

Cazeneuve, J. 1986: *Sociologija obreda*. Ljubljana: Založba ŠKUC in Znanstveni inštitut Filozofske fakultete.

Den Hartog, A. P. 2003: *Taboos*. V: Solomon, H. K. (ur.), *Encyclopedia of Food & Culture*. New York: Scribner, 384–386.

Forestell, C. A. in Julie A. M. 2008: Food, Folklore and Flavor Preference Development. V: Carol, J. L.-K., Sarah, C. C., Elliot, H. P. (ur.), *Handbook of Nutrition and Pregnancy*. Totowa: Humana Press, 55–64.

Gennep, A. van 1960: *The Rites of Passage*. Chicago: University Press.

Godina Golija, M. 1996: Teoretična izhodišča etnološkega preučevanja prehrane. *Traditiones* 25, 211–221.

Kitzinger, S. 1994: *Me, matere*. Ljubljana: Ganeš.

Keber, K. 2016: Hrana, ki zdravi: varovalna in zdravilna vloga hrane v času epidemij kolere. *Glasnik slovenskega etnološkega društva* 56/1–2, 5–13.

Knight, C. 2010: *Taboo*. V: Spencer, A. B. J. (ur.), *The Routledge encyclopedia of social and cultural*

anthropology. London, New York: Routledge, 382–384.

Kofol, K. 2003: Zasebno življenje družin v preteklosti. V: *Trebuški zbornik: Alpski mladinski raziskovalni tabor, Dolenja Trebuša, 1996–1998*. Tolmin: Tolminski muzej, 195–232.

Kovačič, K. 1997: Porodna babica Šantla Ana iz okolice Trsta in njena zapuščina. *Etnolog* 7/ 1, 71–85.

Kropej, M. 2008: *Od Ajda do zlatoroga – slovenska bajeslovna bitja*. Celovec, Dunaj, Ljubljana: Mohorjeva.

Kuhar, B. 1972: *Odmirajoči stari svet vasi: Poljudno znanstvena razprava*. Ljubljana: Prešernova družba.

Lysaght, P. (ur.) 2002: *Food and celebration: from fasting to feasting: proceedings of the 13th Conference of the International Commission for Ethnological Food Research, Ljubljana, Preddvor, and Piran, Slovenia, June 5-11, 2000*. Ljubljana, Dublin: Založba ZRC, ZRC SAZU, Department of Irish Folklore, University College.

Makarovič, M. 1988–1990: Zdravstvena kultura agrarnega prebivalstva v 19. stoletju. *Slovenski etnograf*, letn. 33/34, str. 481–528.

Makuc, N. 2011: *Historiografija in mentaliteta v novoveški Furlaniji in Goriški*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU.

Matičeto, M. 2019: *Bedenice: Kraški šopek Milka Matičetovega iz Koprive*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU.

Meyer-Rochow, V. B. 2009: Food Taboos: Their Origins and Purposes. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 5/ 18, 1–10.

Miklavčič-Brezigar, I. 1996: *Občina Tolmin: Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja – 20. stoletje*. Ljubljana: Znanstveni inštitut Filozofske fakultete.

Möderndorfer, V. 1964: *Ljudska medicina pri Slovencih*. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti.

Oder, K. 1992: *Občina Ravne na Koroškem: Etnološka topografija slovenskega etničnega ozemlja – 20. stoletje*. Ljubljana: Znanstveni inštitut Filozofske fakultete.

Orel, B. 1944: Slovenski ljudski običaji. V: Rajko, L. (ur.), *Narodopisje Slovencev I*. Ljubljana: Klas, 263–349.

Orloff, N. C. in Julia M. H., 2014: Pickles and Ice Cream! Food Cravings in Pregnancy: Hypotheses,

Preliminary Evidence, and Directions for Future Research. *Frontiers in Psychology* 5, 1–15.

Phillips, W. 2005: Cravings, Marks, and Open Pores: Acculturation and Preservation of Pregnancy-Related Beliefs and Practices among Mothers of African Descent in the United States. *Ethos: Journal of the Society Psychological Anthropology* 33/ 2, 231–255.

Puhar, A. 1998: Porod na slami, rojstvo v temo: Iz zgodovine rojevanja na Slovenskem. *Delta: Revija za ženske študije in feministično teorijo* 4/ 3–4, 95–108.

Ramšak, M. 2001: Zgodbe z obroja: Vloga koroških podeželskih žensk v prvi polovici 20. stoletja. *Etnolog* 1, 91–126.

Rijavec, A. M. 2016: Trnovska čitanka – izbor zapisov o življenju in delu ljudi s Trnovega, okoliških vasi in zaselkov. Lokve: Društvo ljubiteljev narave Planota.

Rožman, I. 1997: Zgodovinski oris babištva na Slovenskem in porodna pomoč v fari Velike Brusnice na Dolenjskem od 1840 do 1945. *Etnolog* 7, 241–288.

Rožman, I. 1999: Odnos do smrti z zgledom homeopatskega tabuja med nosečnostjo. *Etnolog* 9, 285–294.

Rožman, I. 2004: *Peč se je podrla! Kultura rojstva na slovenskem podeželju v 20. stoletju*. Ljubljana: Slovensko etnološko društvo.

Rožman, I. 2008: Šege ob krstu v kontekstu družbenih sprememb ali: »O šegi in njeni spremenljivosti«. V: Gradišnik, I. S. (ur.), *Čar izročila: Zapuščina Nika Kureta (1906–1995)*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 387–406.

Rutar, M. 2000: *Tolminska je pesem: Zbrana objavljena in neobjavljena dela učiteljice, muzealke in etnologinje Marije Rutar*. Tolmin: Tolminski muzej.

Sapač, B. 2016: *Porod nekoč in danes*. Diplomaska naloga. Maribor: Univerza v Mariboru, Fakulteta za zdravstvene vede.

Sirk, D. 2009: *Ivánov venec: Briške šege in navede*. Dobrovo: samozal. D. Sirk.

Sosič, B. 2000: Gradivo o ljudski medicini v zapisih terenskih ekip Slovenskega etnografskega muzeja. *Etnolog* 10, 213–254.

Šarf, F. 1979: Porod in nega dojenčka v luči socialno higienskih razmer. *Traditiones* 5–6, 345–352.

Šrimpf Vendramin, K. 2011: *Prehranjevalne zapovedi, prepovedi in tabuji: Nosečnost, rojstvo, otroštvo*. Seminarska naloga. Ljubljana: Univerza Nova Gorica, Podiplomska šola ZRC SAZU.

Šrimpf Vendramin, K. 2021: Pomen hrane v kulturi rojstva 19. in prve polovice 20. stoletja. *Glasnik SED* 1 (61), 75–85.

Tolksdorf, U. 1975: Schwangerschaftsgelüste (Picae gravidarum). *Kieler Blätter zur Volkskunde* 7, 81–106.

Turner, V. 1989: Betwixt and Between: The Liminal Period in Rites de Passage. V: Mahdi, L. C., Foster, S., Little, M., (ur.), *Betwixt & Between: Patterns of Masculine and Feminine Initiation*. La Salle: Open Court Publishing, 3–19.

Uther, H.-J. 2004: *The Types of International Folktales: A Classification and Bibliography, based on the System of Antti Aarne and Stith Thompson, Part I*. FFC 284. Helsinki: Suomalainen Tiedekatemia = Academia Scientiarum Fennica.

Žagar, J. 1997: *Vrata kroga: O rojstvu in zgodnjem otroštvu na Slovenskem*. Ljubljana: Slovenski etnografski muzej.

Mičurinove jablane v povojni obnovi vasi na Trnovski planoti

PETRA KOLENC | ZRC SAZU, Zgodovinski inštitut Milka Kosa

✉ petra.kolenc@zrc-sazu.si

Izvleček: V času povojne obnove Goriške, posebej višinskih predelov Trnovske planote, so ljudem ob pomoči pri gradnji porušениh domov pomagali tudi pri obnovi poškodovane krajine, kmetijskih površin in dreves. V prispevku obravnavamo primer vasi Lokve, ki je bila med drugo svetovno vojno, z izjemo ene hiše, v celoti požgana. V ta namen so prebivalstvu ob vrnitvi na porušene domačije dodelili tudi sadike sadnih dreves, ki so bile primerne za nizke zimske temperature. Posebej zanimive so t. i. mičurinke, jablane, ki jih je s križanjem različnih vrst v stelah Sibirije vzgojil ruski »čudodelnik« Ivan Mičurin in še danes obrodijo pred hišami posameznih lokvarskih domačij.

Ključne besede: Trnovska planota, Lokve, povojna obnova, višinski nasadi, sibirski jabolka, slovanka, Ivan Vladimirovič Mičurin.

Prispevek posvečam spominu na prof. dr. Zorana Božiča (1951–2021), slovenista, prešernoslovca in zbiratelja starih sadnih sort v sadovnjaku Pod skalco (Kojško v Goriških brdih).

Klimatski pogoji dinarske Trnovske planote

Trnovsko planoto, posebej njen zahodni in severni rob, pokrivajo obsežni strnjeni gozdovi jelke in bukke, prehod na jug proti Vipavski dolini zaznamuje prepadni skalni rob. Krčevine v gozdu imajo značaj suhih dolin, ki z oddaljenostjo od roba izgubljajo izrazito dinarski značaj, kamenja na površju je manj. Pretežno travniški svet je vrtačast z manjšimi njivami, gozdni rob pa je zelo členjen in zaradi zaraščanja se doline manjšajo. Za robom planote so posamezni celki¹ z domačijami, ki imajo izrazito dinarski značaj. Zaradi ostrega podnebja (mrzle zime, suha poletja, burja), zelo izraženega kraškega reliefa s skalami na površini, njivami v vrtačah in kamenjem, zloženim v kupe in suhi zid, so celki svojevrstna kulturna krajina v slovenskem prostoru. Ponekod se za robom z značilno dinarsko smerjo pojavljajo ozke suhe doline, ki jim sledijo komunikacije oziroma prometne poti in na izravninah so polja, pobočja pa prehajajo v pašnike in gozd (Marušič et al. 1998: 32–37).

»Območje ima vse značilnosti kraških tal, saj je propustno za vodo, plitvo na grebenih, globoko na

dnu dolin. Zaradi obilja atmosferskih padavin in gozda, je zemlja bogata s humusom, ponekod tudi glino« (Hoffman 1930), so zapisali italijanski gozdarji, ki so v času med obema vojnama upravljali Trnovski gozd.

Na Trnovem, kjer je bilo preživetje odvisno predvsem od izkoriščanja bližnjega državnega gozda, pri čemer je velik del dohodka zavzemal prevoz lesa v Gorico, so ljudje na tistih nekaj kmetijskih površinah izven gozda gojili koruzo, ječmen, rž, repo, oves, krompir in seno. Žito pa je običajno zadostovalo zgolj za nekaj mesecev, zato so prebivalci kupovali koruzo (*granoturco*) na trgu v Gorici, seveda je žito, ki je bilo pridelano na višji nadmorski višini in v hladnejšem podnebju, manj hranljivo in slabše kakovosti kot tisto, ki so ga kupovali v Gorici (AST, Catasto Francescino, b. 665, Ternova, 12. 8. 1827, prim. Zilli 1992: 27).

Tudi pri opisu vasi Lokve se podatki ne razlikujejo: »Podnebje je mrzlo in skupnost je zaprta v osrčje brezmejnega gozda in preprihana od burje, medtem ko ječmen dozori šele sredi avgusta in ostalo žito ob koncu avgusta, je oves zrel šele v septembru. Pšenica je redka in skoraj vedno črna, in v njej so zelo majhna zrna, ki so ponekod še surova, saj ne uspejo dozoreti v tako kratkem času, preden nastopi mrzla jesen. Vsi prebivalci Lokvi so

¹ Célek je zemljiška posest, ki se v enem samem kosu razprostira okoli domačije (Spletni vir 1).



»Ruska japka Mičurinka«
pred eno izmed
lokvarskih hiš (foto:
Petra Kolenc).

vključeni v podeželsko gospodarsko življenje od katerega pa ne morejo živeti celo leto, zato so skoraj sedem mesecev odvisni izključno od zaposlitve kot gozdarji, tesarji oz. pintarji v kraljevo-cesarskem državnem gozdu« (prim. AST, Catasto Francescino, b 184, Descrizione statistica della comune di Loqua, e Rilievi del reddito naturale della comune di Loqua, [s. d.], prim. tudi Zilli, 1992: 27).

Iz opisov ter iz poznavanja terena vemo, da gre za območje z omejenimi površinami za kultiviranje, čeprav na zelo kakovostnih tleh, katerih izkoriščanje pa močno omejujejo podnebne razmere. Močan veter, slana in gosta megla dovoljujejo pobiranje pridelka samo enkrat letno in še to v omejenih količinah. Omenja se tudi uničenje pridelka zaradi žuželk, prisotnost podgan (miši), ki naj bi v veliki meri uničevale pridelke skupnosti kljub dvojnemu škropljenju, bolj značilnemu za nižinsko pridelovanje (AST, Rilievi del reddito naturale della comune di Loqua, b. 184).

Klimatski pogoji so zelo podobni alpskim, toda bližina morja in jugo, ki zapiha z morja, jo blažita. Področje pa je izpostavljeno tako južnemu vetru kot tudi burji, kar vpliva na spremenljivost vremena in hitre temperaturne skoke. Pomlad je kratka, prehod iz ostre zime v poletje, ki je kljub višini vroče, je nenaden. Jesen je prav tako topla, zima pa je ostra in dolga z obilnim snegom. Prvi snežni meteži so iz vlažnega snega in povzročajo močna lomljenja v mladih bukovih in iglastih gozdovih. Tako so zapisali italijanski gozdarji v 30-ih

letih 20. stoletja, kar je veljajo tudi za predhodno stoletje, česar pa ne moremo več trditi za 21. stoletje, ki je Trnovski planoti skoraj odvzelo snežno odejo (z nekaj izjemami v zadnji letih) ter podaljšalo pomlad in jesen.

Kmetijstvo je bilo na območjih, ki so bila na nadmorskih višini ok. 1000 m, vedno vezano na težke vremenske pogoje in kratek letni čas rodovitnosti (od maja do oktobra), kajti dolge zime, ki so se vlekale od novembra do aprila, niso dovoljevale večjih odvisnosti od kmetijskih pridelkov. Zato je le-to predstavljalo zgolj dopolnilno dejavnost primarnemu izkoriščanju gozda.

Povojna obnova, vračanje prebivalstva na Lokve in višinski nasadi jablan

Pred drugo svetovno vojno je bilo na območju Lokvi in Lazne skupaj 146 hektarov njiv, travnikov, senožeti, pašnikov, gozda in neplodnih površin (PANG 817). Območje je bilo obdano z državnim gozdom. Gozdarstvo, ki je prinašalo najpomembnejši stalni zaslužek moškemu delu prebivalstva, so poleg škafarstva in prodaje lesenih izdelkov za prehrano dopolnjevala ženska dela na pretežno krompirjevih njivah in skromnih zelenjavnih vrtovih, kjer so v poletnem času najbolj uspevale kapusnice, korenje, koleraba. Poleti so ženske in otroci nabirali maline, kar je prinašalo dodatni vir dohodka že tako skromnemu poljskemu pridelku, vezanem tudi na slabe letine in



Arhivska dokumenta (PANG 176), ki govorita o višinskih nasadih in naročilu Mičurinovih jablan v Krajevnem ljudskem odboru Lokve.

druge naravne katastrofe, poznane še iz prejšnjih stoletij.

Druga sv. vojna je hišam in krajini Lokvi zadala veliko gmotno škodo. Pred vojno je bilo v vasi 87 hiš s 429 prebivalci, na Lazni pa 14 hiš s 78 prebivalci. Po vojni pa je na območju Krajevnega ljudskega odbora (PANG 176) živelo samo še 287 oseb, ki so svoje življenje vpenjali v predvojno poznane ritme letnih časov. Dolge zime so še vedno preživljali z izdelovanjem lesenih izdelkov, ženske so klekljale in pletle (prim. Kolenc 2019). Pozno spomladi pa se je življenje vračalo tudi na vrtove in njive, ki so bile tako kot pred vojno razdeljene v dolge in ozke geometrijsko pravilne oblike, pri čemer so bile hiše postavljene ob cesti, kar je opozarjalo na mlajšo načrtno kolonizacijo območja (prim. Štih et al 2008, 108).

Prva obnovitvena dela je na Lokvah izvajala Tehnična baza, med avgustom 1945 in januarjem 1946 so skupaj z domačini tudi nemški vojni ujetniki pomagali pri obnovitvenih delih. Zgradili so več zasilnih barak in pokrili 5 hiš. Mnogi vaščani so si postavili zasilna bivališča v hlevu, kleti ali drugi na pol podrti domačiji. Leta 1946 je obnovo požganih hiš prevzela obnovitvena zadruga, ustanovljena 30. marca 1946, ki je v prvem letu dela pokrila 17 hiš, v letu 1947 pa 11 hiš, med letom 1948 je bilo obnovljenih še 10 hiš, z udarniškim delom pa so vaščani obnavljali poslopje

zadružnega doma v centru vasi. Leta 1949 je obnovitvena zadruga pokrila 9 hiš. Leta 1950, ko je zadruga prenehala delovati, je dela prevzela Okrajna uprava za obnovo podeželja, ki je v istem letu s pomočjo domačinov obnovila še enajst hiš. V letu 1951 so pokrili 10 hiš, večja obnovitvena dela so se vršila v hotelu Poldanovec, ki je bil pokrit na jesen 1950. V letu 1952 naj bi bilo obnovljenih še skupno 5 hiš, v sezoni 1952/53 je začel obratovati tudi hotel Poldanovec. V letu 1953 ni bila obnovljena nobena hiša. Spomladi leta 1954 je bila uveljavljena nova razvrstitev hišnih števil, ki jih je bilo tedaj na Lokvah 68, 19 manj kot pred vojno, dve od novooštevilčenih hiš pa še nista bili obnovljeni (PANG 817).

Živinoreja je bila sprva tako kot pred vojno razvita le za kritje domačih potreb. Sadjarstvo pa je bilo pred drugo svetovno vojno skoraj nepoznano. Morda so zato v kraje z izrazito mrzlimi in dolgimi zimami ter blagimi poletnimi temperaturami, neugodnimi za sadno drevje, goriške oblasti po vojni pripeljale sadike sadnih dreves, ki so jih naročili iz Inštituta za sadjarstvo v Mariboru, šlo je za t. i. višinske nasade (PANG, KLO Lokve-Lazna).

Tako se je 8. januarja leta 1952 tedanja Krajevna ljudska oblast Lokve obrnila na OLO, Poverjeništvu za kmetijstvo v Gorici, ki je obvestilo Kmetijski zavod Slovenije, Inštitut za sadjarstvo v

Mariboru, da bi Lokvarji radi pri svojih domačijah posadili »jablane mičurinovih sort«, ki naj bi uspevale tudi v krajih sibirskega mraza, torej tudi na nadmorski višini Trnovske planote na 950–1000 m. Inštitut za sadjarstvo se je kmalu odzval z dopisom, da te sorte jablan vzgaja tuj inštitut, verjetno so se obrnili na ruske drevesnice in »da bo zato mogoče drevesca prevzeti nekoliko kasneje, meseca marca« (PANG 817). 20. februarja 1952 pa so iz mariborskega sadjarskega inštituta poslali dopis, da so že na voljo sorte jablan za višinske nasade, in sicer: 30 drevesc Bellefluer kitajka, 30 drevesc Boradorf kitajka, 30 drevesc kandil kitajka, 20 drevesc Coulon kitajka, 10 drevesc Bergamotna reneta, 10 drevesc zafran kitajka in 20 drevesc Anis kandila (PANG 817). Vse omenjene sorte je v sibirskih stepah križal Ivan Vladimirovič Mučurin, zato so jih Lokvarji poimenovali mičurinke oz. »ruske japke«. In čeprav so skoraj vse imele v katalogu zabeleženo lastnost – »velika odpornost proti mrazu, močna rodovitnost in odličen okus«, so številne sadike kmalu omagale pred »sibirsko zimo«, ki je na Trnovski planoti pustošila prav v povojnih letih. Od sprva omenjenih 500 sadik jablan so jih na Lokve dostavili 150, danes lahko pred hišami v vasi Lokve naštejemo nekaj deset dreves, poleg jablan tudi drevesa sliv oz. cimberjev (divja sliva).

Kdo je bil Mičurin?

Ivan Vladimirovič Mičurin (1855–1935) je bil v mladosti zaposlen kot uradnik na železnici v svojem rodnem mestu Dolgoe, kjer je nadziral točnost ur na postajah. Občutljiv opazovalec narave je med službovanjem opazoval, da so ruski vrtovi siromašni in da v njih rastejo poldivja, tudi divja gozdna drevesa skoraj istih vrst. Redko je na posestih opazil – in še to običajno v pokritem sadovnjaku – tujo plemenito vrsto, ki pa je bolehala in poginjala, če so jo presadili na prosto. Prodal je svojo hišo v mestu, pustil službo ter si na obrobju kupil majhno posestvo, kjer se je popolnoma predal svojemu cilju: »lepoto in okus najplemenitejšega tujega sadja doseči pri plodovih nenegovanega srednjeevropskega sadnega drevja«. Lotil se je križanja vrst (leta in leta je trajalo, preden je spoznal, da samo ta postopek daje uspeh) in njegova drevesnica v Kozlovu je vzgajala vedno nova drevesa, kakršnih dotlej še ni bilo (Spletni vir 1, prim. Keller 1948).



Ivan Vladimirovič Mičurin (1855–1935), leta 1934 (Spletni vir 3).

Po letu 1921 je iz skromnih poskusov nadaljeval v velikem obsegu, saj so mu oblasti dodelile nekaj tisoč hektarjev zemljišča, več sto pomočnikov in učencev ter mu odprle neomejeno proračunsko postavko. Čeprav so o njegovem delu v Kremlju izvedeli preko angleških in nemških študij, so izvirna Mičurinova poročila počivala v domačih arhivih ministrstva, gubernijskih in okrajnih uradov. Ko so poročila prišla v javnost, so bili navdušeni nad ogromnim delom, ki ga je Mičurin opravil, hkrati pa so bili ogorčeni nad mačehovskim odnosom ter izsledki in uspehi, ki so ga imeli do omenjenega ruskega domoljuba, leta 1931 odlikovanega z redom Lenina. Mičurin je z različnimi empiričnimi sredstvi (hibridizacija, množična selekcija, cepljenci) pridobil opazne izboljšave sadnih rastlin, pri čemer so bile pridelane sorte primerne za osrednjo Rusijo. Za delo na hibridizaciji je Mičurin mobiliziral rastlinske vire po vsem svetu. V njegovih rokah so bile rastline iz Indije, Kitajske, Pamirja, Japonske, Srednje Azije, Sibirije, Kavkaza, Krima, Zahodne Evrope, ZDA, Kanade itd. Nista ga zanimali le sadje in jagodičje, ampak tudi zelenjava, tehnične in druge rastline. Vse rastlinske oblike, od katerih je bilo mogoče pridobiti korist, je Mičurin predelal tako, da so najbolj ustrezale človeškim potrebam. Ivan

Vladimirovič je zapustil ogromno dediščino v obliki več tisoč hibridnih in drugih sadik sadnih in jagodičastih rastlin, ki v njegovem življenju še niso dosegle časa plodov (Spletni vir 2).

V njegovih publikacijah so poskusi teoretičnega pristopa, ki temelji na načelih: *neuporabnosti Mendelovih zakonov; možnosti spreminjanja podedovanih značilnosti s pomočjo okoljskih pogojev (podedovanje pridobljenih lastnosti, ki so že priznane v Lamarckovi teoriji) ali s pomočjo "vegetativne hibridizacije", izvedene s presadkom*. Mičurinove ideje je prevzel, razširil in predelal Trofim Denisovič Lyсенko, ki je postal glasnik mičurinske doktrine. Mičurinove teorije so se sicer kasneje pri večini genetikov izkazale za neveljavne, saj je bilo njegove eksperimentalne rezultate mogoče razlagati po načelih klasične genetike.

Mičurinova slovanka

Nekaj je lokvarskih hiš, pred katerimi še danes raste jablana, ki ji »sibirski« mraz Trnovske planote ni segel do kosti in svoje sadeže bogato obrodi vsako drugo leto. Domačini ji pravijo mičurinka, tudi »ruska jarkpa«, čeprav je njeno ime še žlahtnejše. Gre za jablo, ki je nastala s križanjem peloda ananasove renete, s katerim je Mičurin oplodil cvetje domače antonovke, ki je dajala droben in kisel sadež, skoraj kot lesnika. Novo drevo je Mičurin krstil z imenom »slovanka«. Od svojega žlahtnega očeta je »slovanka« dobila nežno, sočno, mehko in okusno meso, od svoje poldivje matere pa veliko odpornost proti mrazu. Njenemu cvetju niti mraz 5 stopinj ni mogel škodovati (Spletni vir 1). Sadeži dozorejo pozno jeseni. Zato so jih domačini čez zimo skladiščili, kajti kutini podoben sadež bolj kot surov nudi bogatejši okus ob njegovem praženju, »tenstanju« v čežano ali ob kuhanju v kompot.

Poleg sliv oz. cimberjev, katerih sadike so bile v povojni obnovi Lokvi tudi pripeljane v eno višjih vasi na Slovenskem, ima slovanka v sebi simbolno moč boja za preživetje, saj se je kot ena redkih sadnih sort ohranila tudi v »sibirskih« razmerah Goriške. In prav zato lahko poznavanje njenega genetskega materiala obogati in razširi poznavanje bogastva starih sadnih sort in vedenj naših prednikov (prim. Božič 2014), kajti genetski potencial, ki ga nosi, je posebej zanimiv za vzgojo še kakovostnejših in obstojnejših dreves, ki bodo še boljše kljubovala mrazu.

VIRI IN LITERATURA

Arhivski viri:

PANG – Pokrajinski arhiv Nova Gorica.

PANG 817 Šolska kronika osnovne šole Lokve 1950–1980 [napisal Leopold Kogoj].

PANG 176 Krajevni ljudski odbor Lokve 1945–1952.

AST – Arhivio di stato di Trieste.

AST, Catasto Francescino, b. 665, Protocollo di rettificazione dei prezzi catastali dei prodotti assunti in quest'oggi, Ternova, 12. 8. 1827.

AST, Rilievi del reddito naturale della comune di Loqua, b. 184.

Spletni viri:

Spletni vir 1: <http://preprostoljudje.blogspot.com/2019/02/ruski-cudodelnik-micurin.html> (dostop: 1. 10. 2021).

Spletni vir 2: <http://imichurin.narod.ru/ltogi60/invent.htm> (dostop: 1. 10. 2021).

Spletni vir 3: https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Ivan_Vladimirovich_Michurin#/media/File:Michurin_in_garden_1934.jpg (dostop: 1. 10. 2021).

Literatura:

Božič, G. 2014: *Sadje sonca. Bogastvo starih briških sadnih sort*. Kojko: Društvo oljkarjev Brda.

Hoffman, A. 1930: *L'altipiano di Tarnova. V: Guida del Friuli. Gorizia con le vallate dell'Isonzo de del Vipacco*. Udine: Società Alpina Friulana, 297–318.

Keller, B. A. 1948: *Ljudje, ki spreminjajo naravo rastlinstva*. V Ljubljani: Slovenski knjižni zavod, 1948.

Kolenc, P. 2019: *Trnovski gozd v gospodarsko-političnih in kulturno-socialnih dinamikah treh stoletij (od 18. do 20. stoletja): med mikrozgodovinsko obravnavo in pisanjem lokalne zgodovine: doktorska disertacija*. Koper: Univerza na Primorskem, 2019.

Marušič, J. et al. 1998: *Trnovski gozd. V: Kraške krajine notranje Slovenije*. Ljubljana: Ministrstvo za okolje in prostor RS, 32–37.

Štih, P. et al. 2008: *Slovenska zgodovina: družba - politika - kultura*. Ljubljana: Inštitut za novejšo zgodovino: Sistory, 2008.

Zilli, S. 1955: *I boschi alti e negri: la foresta di Tarnova tra età moderna e contemporanea*. V: *Annali di storia Isontina*, N. 5, 5–35.

Ali lahko (po)ustvarjena prazgodovinska jed iz obdobja gradišč vsebuje fižol?

O pasteh in dilemah oblikovanja kulinarčnih okusov iz življenja v gradiščih na Krasu

JASNA FAKIN BAJEC | ZRC SAZU, Inštitut za kulturne in spominske študije

✉ jasna.fakin@zrc-sazu.si

Izvleček: V okviru projekta *Kaštelir: Prazgodovinska gradišča in etnobotanika za trajnostni turizem in razvoj podeželja* – od Krasa (preko Brkinov, Čičarije in Istre) do Kvarnerja, ki ga je v letih 2018–2021 izvajala Občina Komen, je poleg arheoloških in botaničnih raziskav o življenju v gradiščih nastalo več turističnih doživetij in izdelkov. Med njimi se po izbranih restavracijah na Krasu ponuja poustvarjena prazgodovinska jed – enolončnica, postrežena v rekonstruirani prazgodovinski skledi. Pri njenem oblikovanju so se povezala arheološka, etnološka in kuharska znanja, vendar je nastanek jedi odprl pomembno raziskovalno vprašanje o načinih poustvarjanja arheološke dediščine za turizem. Članek pod drobnogled postavlja pomembne korake pri nastajanju kulinarčne dediščine, da pomembnih strokovno-znanstvenih spoznanj ne razvrednotimo ali popačimo.

Ključne besede: prazgodovinska gradišča, etnobotanika, Kras, turizem, doživetja, kulinarika, poustvarjanje jedi.

Uvod

Kaj so na Krasu jedli pred več kot 4.000 leti? Ali so takrat že poznali kulinarčne sestavine, ki jih danes nepogrešljivo vključujemo v tradicionalne in sodobne recepte? Brez pšenice, ječmena, krompirja, fižola, korenja, paradižnikov, bučk, repe, zelja ter mesa in vina si skoraj ne moremo predstavljati kraških jedi. Kako pa so jedilnike in recepte sestavljali v času bronaste in železne dobe, ki ju zaznamuje življenje v gradiščih? Na sprehodu po gmajnah, travnikih in gozdovih še vedno lahko občudujemo številne ostanke iz prazgodovinskih naselbin. Mnogo arheoloških najdb je restavriranih in rekonstruiranih v muzejskih vitrinah, mnogo pa je še skritih pod zemeljskimi plastmi in ruševinami kamnov. Ali lahko zgolj na podlagi odkritih materialnih virov in arheoloških spoznanj (po)ustvarimo nove kulinarčne zgodbe, ki bi na sodoben način interpretirale način življenja iz obdobja prazgodovine?

Z izpostavljenimi vprašanji smo se med drugimi ukvarjali tudi v okviru projekta *Kaštelir*,¹

katerega glavni namen je bil ohranjanje prezrte, a izjemno bogate dediščine iz časa bronaste in železne dobe, ko je na Krasu nastalo več kot 120 utrjenih naselij (Mlekuž 2015: 678), imenovanih gradišča oziroma kaštelirji.² S projektom se je želelo tudi obuditi starodavna znanja in povezanost ljudi z rastlinami ter jih prilagoditi za potrebe trajnostnega razvoja območja ter sodobnega, sonaravnega in odgovornega turizma (Spletni vir 1). Med pomembnimi rezultati projekta³ velja izpostaviti tudi turistične izdelke in programe (poustvarjena prazgodovinska jed in keramična

reg V-A Slovenija-Hrvaška, od 1. 10. 2018 do 30. 6. 2021. Projekt je vodila Občina Komen pod vodstvom Astrid Prašnikar. Več o projektu je objavljeno na interaktivnem turističnem vodniku (Spletni vir 1).

² O gradišču na Krasu je prvi pisal Carlo de Marchesetti (1850–1926), profesor na tržaškem liceju, redni sodelavec Centralne spomeniške komisije na Dunaju in ravnatelj tržaškega muzeja. V svoji knjigi o gradiščih na Krasu in v Istri iz leta 1903 je predstavil več kot 300 gradišč (Marchesetti 1903, 2021; Vinazza 2021).

³ Pri projektu so nastali štirje arheološki parki, urejeni na osrednjih prazgodovinskih gradiščih – kaštelirjih: Štanjel (Komen, SI), Korte nad Izolo (Izola, SI), Rašpor in Račja vas (Lanišče, HR), Ozida (Mošenička Draga, HR), interaktivna gradiva (npr. Kaštelirska pot, 360° vodič, 3D-animacije) z vključitvijo arheoloških in botaničnih spoznanj, slikanica: Sveti meč pravice s prikazom tedanjega življenja; čezmejni konzorcij za prazgodovinska gradišča – kaštelirje, botanični vodič, monografija in drugi rezultati (Spletni vir 1).

¹ Celotno ime projekta se glasi *Kaštelir: Prazgodovinska gradišča in etnobotanika za trajnostni turizem in razvoj podeželja* – od Krasa (preko Brkinov, Čičarije in Istre) do Kvarnerja. Izvajal se je v okviru programa Inter-



Rekonstruirana keramična skleda, delo keramičarke Alenke Gololičič (foto: Astrid Prašnikar, Štanjel, maj 2021).

skleda z apliko v obliki bradavičke, rekonstruirana lončarska peč za peko lončarskih izdelkov, nova turistična doživetja, programi in filmi), s katerimi naj bi opominjali o pomembnih arheoloških ostalinah in najdiščih, ki so žal med širšo javnostjo slabo poznane. Kljub temu pa so se med ljudmi ohranile razne pripovedke, saj so arheološka najdišča v očeh ljudi mnogo časa predstavljala nenavadne, tudi magične in skrivnostne kraje (Hrobat 2010). Menili so, da na prostorih z ostanki ogromnih kupov zaraščenega kamna (t. i. kamnite griže) in kamnitih zidov živijo nadnaravna bitja ali duše nekdanjih prebivalcev.⁴

Glavno vodilo sodelavcev pri projektu je bilo »iz sedanjosti v preteklost za boljšo prihodnost«. To pomeni, da smo izbor, vrednotenje in interpretacijo prazgodovinskih ostankov izpostavili na način, da smo sledili sodobnim potrebam, idejam, željam lokalnega prebivalstva in smernicam sonaravnega razvoja (več gl. Spletni vir 4).

Pomembno pozornost pri nastajanju turističnih izdelkov in programov smo namenili interpretaciji tistih elementov, ki so se v različnih oblikah in pojavih ohranili do današnjih dni (suhozidna gradnja, uporaba užitenih divjih rastlin in zelišč, razvoj domače obrti – lončarstva, izdelava nakita, oživiljanje starih ritualov, povezanih s čaščenjem narave). S sodobnimi izobraževalnimi pristopi, ki jih med drugim vključuje tudi turizem (pripovedovanje zgodb, organizacija izkustvenih delavnic, pohodništvo, kolesarstvo po tematskih poteh, festivali, interaktivna gradiva), smo pri interpretaciji arheoloških ostankov sledili merilom Slovenske turistične organizacije za razvoj zelenega turizma (Spletni vir 2).

V članku na primeru nastanka prazgodovinske jedi predstavljam tri korake, kako smo se lotili poustvarjanja kulinarčne dediščine za novo turistično zgodbo, ki bo oplemenitila gostinsko ponudbo na Krasu in v Istri. Pod drobnogled postavljam raziskovalni izziv, kako interpretirati arheološke ostanke in raziskave na način, da za laično javnost kompleksna arheološka spoznanja ne razvrednotimo in popačimo. Še več, z novimi interpretacijami želimo, da bi se javnost seznanila z dosežki iz časa pred 4.000 leti ter jih začela varovati, spoštovati in ceniti. Zato tudi opišem glavne značilnosti življenja v prazgodovinskih gradiščih oziroma kaštelirjih, ki so predstavljali osnovo za poustvarjanje prazgodovinske jedi.

Kaj so prazgodovinska gradišča oziroma kaštelirji?

Gradišča so utrjena prazgodovinska naselja, ki so se po najnovejših arheoloških raziskavah nahajala na vrhovih in pobočjih vzpetin ter v nižjih predelih. Njihov pojav med obdobjem od 2500 do 750 pr. n. št. lahko opazujemo v številnih evropskih regijah, gre za rezultat širših ekonomskih in historičnih trendov (Mikuž 2015: 677). Nastajala so v času, ko so bile na območju današnjega Arabskega polotoka in severne Afrike že razvite večje civilizacije (stari Egipt, civilizacije na prostoru današnje Mezopotamije). Takratne skupnosti so med seboj že trgovale, si izmenjevale naravne in kulturne dobrine, kar pomeni, da so tudi na prostor današnjega Krasa, Čičarije, Istre in Kvarnerja prihajali vplivi iz Sredozemlja in prostora današnje Severne Italije, kjer so živele že zelo razvite družbe (Slabšak 1999; Laharnar, Turk 2017:14).

⁴ Za gradišče Kašler nad Kortami velja, da je »na Kašlerju živel kosmati velikan, ki je pasel ovce. Bil je poraščen in strgan. Vabil je k sebi ljudi z "Idi simo!". Ko so ga ti zagledali, je brž, brž odnesel pete«. Hkrati so domačini tudi prepričani, da je bil na Kašlerju skrit zaklad krutega hunskega vladarja Atila (406–453), ki je veljal za »šibo božjok« (prim. Morato 2002).



Postrežba
poustvarjene
prazgodovinske
jedi na festivalu
Gledanica v
Štanjelu junija
2021 (foto: Ivana
Žigon).

Gradišča na Krasu in Istri se od drugih gradišč razlikujejo v tem, da so bila utrjena z enim ali več obrambnimi kamnitimi zidovi, grajenimi s tehniko suhozidne gradnje. Drugod po Sloveniji pa so bila gradišča postavljena na težkodostopnih predelih ali zavarovana z zemeljskimi nasipi. Na Slovenskem se je za višinska utrjena naselja uveljavil strokovni izraz gradišče, v Istri in Furlaniji pa se je pod romanskim jezikovnim vplivom uveljavil izraz kaštelir – castelliere (Slabšak 1999: 146). V Istri so bila gradišča poseljena že v zgodnji bronasti dobi (po 2000 pr. n. št.), medtem ko naj bi na Krasu večina gradišč nastala v času pozne bronaste in zgodnje železne dobe (1300–700 pr. n. št.). Večina jih je bila poseljenih vse do nastanka rimskih naselij v nižini. Nekatera so bila ponovno naseljena v poznorimskem obdobju in srednjem veku, ob posameznih gradiščih pa sledimo kontinuirani poselitvi (s krajšimi in daljšimi prekinitvami) vse do danes (Skopo, Štanjel, Škocjan, Tomaj, Tabor nad Vrabčami).⁵

Oblika gradišč je bila krožna ali ovalna, prilagajala se je konfiguraciji terena. Njihova velikost je bila odvisna od funkcije oziroma namembnosti naselja. Zidovi okoli gradišč so nudili varnost za prebivalce in živali. Povezana skupnost, ki je

živela v gradiščih, je zagotavljala potrebno hrano, saj so bile ob gradiščih obdelovalne površine. Naselbine so funkcionirale kot nekakšni grški polisi. Gre za osrednje, centralno gradišče, ki je obvladovalo določen prostor, vanj pa so bile vključene tudi manjše, satelitske naselbine s funkcijo obrambe, ograd za živali ali mogoče nižinskih pristanišč (npr. Piran), ki so komunicirala s širšim svetom. Iz gradišč so prebivalci imeli nadzor nad trgovskimi potmi in prehodi. V primeru nevarnosti je strateška lega gradišč na višinskih legah odigrala pomembno vlogo, saj so ljudstva med sabo komunicirala z dimnimi signali in ognjem. Zaradi agrarnih površin so določena gradišča nastala tudi v nižinah (Volčji grad, Sveto). Ključna funkcija gradišč je bila tudi nadzor nad pašniki in gozdom, ki so ga uporabljali za les in steljo, za pridobivanje virov za produkcijo izdelkov (lončenine, brona, železa) ter prostore duhovnega pomena (gomi- le, pokopališča, razne obredne površine). Na ta način se je izoblikovala zaključena celota gospodarskih aktivnosti, ki so se odvijale znotraj teritorija skupnosti. Meje skupnosti so bile pogosto

⁵ O gradiščih na Krasu so v zadnjih letih med drugim pisali: Slapšak 1999; Fabec, Vinazza 2014, 2018; Mlekuž 2015; Vinazza 2021; Fabec 2018; Bratina 2014, 2018, 2019.

⁶ Materialni viri brez dodatnih pisnih virov ne morejo natančno pojasniti etnične pripadnosti določene arheološke skupine (Lahmar, Turk 2017). Zato prvi podatki izhajajo iz časa grških in rimskih zgodovinarjev in geografov iz obdobja med 3. in 1. st. pr. n. št., ko navajajo, da so na območju, ki ga danes delijo državne meje med Slovenijo, Hrvaško in Italijo živeli Histri, Karni, Liburni, Japodi, Veneti (Lahmar 2018: 34).

*Poustvarjena
prazgodovinska jed v
keramični skledi z apliko
v obliki bradavičke
(foto: Jasna Fakin Bajec,
maj 2021).*



označene s kamnitimi gomilami (Mlekuž 2015: 678).

Preživetje v naravi in varovanje lastnih naseljenih območij pred tujimi etničnimi skupinami⁶ je od ljudstev zahtevalo vzpostavitev močnih skupnosti. Poznano je, da je bila v železni dobi družbena ureditev v gradiščih že dobro strukturirana, z jasnimi vlogami in položaji. Hud strah je med skupnostmi nastopil ob napadu drugih ljudstev in ob naravnih ujmah, pojemajoči moči sonca, smrtih in drugih nesrečah. Sledeč arheološkim izkopaninam so verovali v življenje v onostranstvu. Z različnimi obredi so zato čistili naravne sile (Leharnar, Mlinar 2014). Znotraj obzidja so bile hiše, ki so bile lahko tudi podkletene (prim. Štanjel). Za obrambne namene so si zgradili stolpe, kakršnega poznamo npr. na Ostrem vrhu pri Štanjelu (Vinazza 2021: 188).

Osnovni gospodarstvi v bronasti in železni dobi sta bili živinoreja in poljedelstvo, v okviru hišnega gospodarstva so bile pomembne različne obrti (lončarstvo, tkalstvo). Arheološke raziskave lončarskih izdelkov iz Tabora nad Vrabčami odkrivajo, da so imeli lonce, ki so služili za shranjevanje – tj. silose, sklede, ki so jih uporabljali tako za shranjevanje, serviranje kot tudi pokrivanje. Kot izjemno najdbo arheologinja Manca Vinazza, ki je raziskovala gradišča na Krasu, še navaja odlomek dna lonca z izrastki na notranji strani, ki naj bi najverjetneje služil za pripravo osvežil-

ne pijače na osnovi mleka. Našli so tudi pripomočke, uporabljene pri pripravi hrane, kot je pečka, ki so jo pokrili z žerjavico in vročim pepelom, da se je hrana brez zraka pekla in dušila. Najdene so bile tudi prenosne pečke za peko hrane in keramični svitki, ki so bili uporabljeni kot podstavki za odlaganje posod med kuhanjem. Kuhinjski prostor je bil dobro izoliran, saj so bile stene zaščiten z glinenim ometom, nekateri deli so bili okrašeni, kar kaže, da so takratni prebivalci poskrbeli tudi za estetski videz (Vinazza 2021: 191–192).

Iz razvitih sredozemskih civilizacij so prihajali kulturni in umetnostni vplivi – situlska umetnost. To dokazuje, da so trgovali z Veneti, ljudstvom iz današnje severne Italije (današnje pokrajine Veneto), ki so že v začetku 1. tisočletja pr. n. št. imeli zametke specializirane obrti in se kmalu usmerili tudi v izvoz (Fabec 2018).

Ljudstva so nam torej pustila bogate fragmente kulturnih in tehnoloških dosežkov, ki danes zaznamujejo arheološko dediščino. Pa jo znamo participativno in celostno varovati, upravljati, predstavljati in vzdržno uporabljati za razvoj v skupnostih?

Načini poustvarjanja kulinarčne dediščine iz obdobja gradišč na Krasu

Sodobne definicije kulturne dediščine izpostavljajo, da dediščino (po)ustvarjamo v sedanjo-

sti, vire za njeno osmišljanje, razumevanje, vrednotenje in interpretacijo pa izbiramo iz preteklosti za lažjo prihodnost (Fakin Bajec 2011; Smith 2006). Zato so pomeni in vloge dediščine v sodobnem svetu kompleksni in razsežni; vplivajo na osebne in kolektivne identifikacijske prakse, gradnjo in utrjevanje skupnosti, zagotavljanje medgeneracijskega povezovanja in vseživljenjskega izobraževanja, ohranjanje kulturnih edinstvenosti, vzdržni razvoj, odpiranje novih možnosti za zaposlitve itd. (Spletni vir 5; Fakin Bajec 2016, 2020). Pomembno je tudi spoznanje, da dediščine ne razumemo več kot »monumentalne«, »imenitne«, »estetske«, »univerzalne« spomenike, ki odsevajo zgodovinska, umetnostnozgodovinska, arheološka, geografska, etnološka, estetska in druga merila, temveč po novih definicijah je dediščina tudi značaj in občutek prostora, njegova avra, osebni in kolektivni spomini, odnosi ter drugi pomeni in prakse, ki jih skupnosti, skupine ali posamezniki vrednotijo iz preteklosti (Smith 2006; Labrador, Silberman 2018; Fakin Bajec 2020). Zato poustvarjanje dediščine na podlagi zgodovinskih in arheoloških virov ne sme vključevati le posamezno stroko (npr. arheologe), temveč interdisciplinarno skupino vključno z lokalnim prebivalstvom, kjer vsak iz svojega zornega kota ovrednoti, reflektira in podaja ideje za njeno interpretacijo in razvoj. To pomeni, da se stroka in strokovno-znanstveni pristopi raziskovanja preteklosti povežejo s potrebami, željami in interesi lokalnega prebivalstva (tj. participativno oz. sodelovalno raziskovanje in upravljanje kulturnih praks).⁷ Pri tem predstavljata pomembna akterja tudi lokalna politika in gospodarstvo, ki s finančnimi viri podpreta dediščinski proces. Vse to zahteva sodelovanje, medsebojno spoštovanje, sposobnost poslušanja, vrednotenja in sprejemanja kompromisov. Kot smo spoznali pri projektu, to ni vedno lahko, vendar ni nemogoče. Le-to so bila tudi glavna načela sodelavcev, ki smo poustvarili prazgodovinsko jed. Pri njenem nastanku so sodelovali člani Društva za razvoj kmetijstva in turizma Planta s Krasa, arheologinje in avtorica članka, po poklicu etnologinja in kulturna antropologinja.

Prvi korak – analiza razpoložljive literature in arheoloških virov

Poustvarjanje arheološke dediščine iz obdobja gradišč predstavlja izziv, saj pisni viri izhajajo šele iz konca 3. stoletja pr. n. št. in še ti so ohranjeni v fragmentih, večkrat dvoumnih in kontradiktornih (Laharnar 2017: 27). Ostanke nam le materialni viri, odvisni od arheoloških izkopavanj. V zadnjih letih so na območju Krasa potekale razmeroma številne zaščitne arheološke raziskave manjšega obsega, ki so pomembno prispevale k razumevanju tega prostora v starejši železni dobi. Manj pa je raziskovalno usmerjenih arheoloških sondiranj oziroma izkopavanj (Vinazza 2021), zato je ta čas na širšem območju Krasa še vedno slabo poznan. Tako lahko s težavo odgovorimo na vprašanja, ki si jih pri raziskovanju gastronomije navadno postavljamo etnologi in nas med drugim tudi zanima, kako so ljudje v praskupnosti sestavljali jedilnike, kdaj so jedli, kako so oblikovali recepte, kako so začinili jedi oziroma katerim jedem so sploh izboljšali okus ipd. Rezultati arheoloških raziskav s specializiranimi vedami, kot so arheobotanika in arheozoologija, nam na podlagi arheoloških ostalin pomagajo le pojasniti, katere sestavine so ljudje v praskupnosti uporabljali (žita, sadje, stročnice, divje rastline, meso) in kako so obdelali ter shranjevali živila. Ker smo želeli, da je jed okusna za današnji čas in uporabna v turistični gastronomski ponudbi – kar posledično pomeni, da je treba paziti na razpoložljivost lokalnih sestavin in njihovo ceno – smo se odločili, da bo jed vsebovala sestavine, ki so jih zagotovo že poznali v času gradišč, okus pa bo prilagojen sodobnemu načinu življenja. Zaradi skromnih materialnih virov s Krasa smo upoštevali tudi arheološka spoznanja iz sosednjih arheoloških najdišč (prim. Most na Soči).

Za bronasto dobo je bilo značilno, da človek ni bil več le lovec in nabiralec, temveč je začel obdelovati površine in se ukvarjati s kmetijstvom, zlasti poljedelstvom in živinorejo. Za preživetje so začeli intenzivneje izkoriščati naravne surovine – zemlja (gline), les, kamen, rude. Podobno lahko trdimo tudi za železno dobo. Vendar se arheolog Tomaž Fabec upravičeno sprašuje, ali je bilo na Krasu, kjer še danes ni najboljših pogojev za razvoj kmetijstva, poljedelstvo res pomembna kmetijska panoga. Najstarejši neposredni dokazi kultiviranih rastlin so pelodi žitaric, ki segajo šele v 1. tisočletje pr. n. št. Izkopani so bili na štanjelskem

⁷ Več o novodobnih, sodelovalnih načinih raziskovanja in planiranja javnih površin in dobrin glej zbornik *Participatory Research and Planning in Practice* (Nared, Bole, ur. 2020).

gradišču, kjer so na prostoru današnjega Štanjelskega gradu odkrili del kletnega prostora iz železne dobe (Fabec, Vinazza 2014). Žitarice naj bi v pelodnih diagramih pomembno mesto zasedle komaj v času rimske kolonizacije. Raziskave kažejo, da so večjo vlogo v prehrani imele živalske beljakovine. Po drugi strani pa bi lahko na povečano vlogo poljedelstva od srednje bronaste dobe dalje kazala distribucija gradišč, za katera se zdi, da so pomemben dejavnik za izbiro lokacije odigrala tla, primerna za poljedelstvo (Fabec 2018: 110, 111). Razmišljanja, da je poljedelstvo na Krasu imele manjšo vlogo kot živinoreja, potrjujejo tudi kasnejši antični pisci (Strabon, Marical), ki glede kmetijstva izpostavljajo živinorejski značaj Krasa in širšega območja. Hkrati je tudi manj odkritih poljedelskih orodij, saj sta bila na Krasu odkrita le dva bronasta srpa v Mušji jami pri Škocjanu, ki pa veljata za kultni objekt (prav tam).

Zanimiv pa je bil podatek, da se je s pojavom gradišč uveljavila uporaba žrmelj za mletje. Analize kažejo, da so bile izdelane na območju Evganskih gričev (na področju Severne Italije) in torej govori o trgovini, ki je uspevala med venetskim prostorom na eni strani ter Krasom in Istro na drugi strani. Arheolog Federoco Bernardini je postavil tezo, da so prebivalci Krasa poleg žrmelj morda uvažali tudi žita, saj niso imeli za poljedelstvo primernih površin, v zameno pa so lahko nudili usnje, volno in sol ter kovine, ki so jih sami pridobivali od skupnosti iz drugih regij (cit. po Fabec 2018: 19).

Značilnosti razvoja živinoreje kažejo raziskave v gradišču Tabor nad Vrabčami, kjer je v pozni bronasti dobi prevladovalo govedo, v času zgodnje železne dobe, ko nastane tudi obzidje, pa je porastlo število drobnice. Tako pri govedu kot pri drobnici je šlo predvsem za odrasle živali. To pomeni, da goveda niso redili samo za meso, temveč tudi za nekatere druge namene, kot sta vprega in molža. Najmanj je bilo najdenih ostankov odraslega prašiča, od tega pa so prevladovale kosti domačega prašiča (Vinazza 2021). Tudi raziskave v gradišču v Tomaju so pokazale, da so se prebivalci zagotovo ukvarjali z rejo drobnice, goveda in prašičev, pri čemer se zdi, da je bila reja goveda in prašičev še najbolj priljubljena. Lov na divjad za pridobivanje mesa in maščob je bil najbrž daleč manj pomemben od živinoreje (Fabec, Minazza 2018). Večji porast prašičev bi lahko povezali s potrebo po živalskih beljakovinah, ki jih govedo

in drobnica nista mogli več nuditi (Fabec 2018: 113–115). Za bronasto dobo je bilo značilno tudi kurjenje vegetacije, kar je povezano s kontroliranim požiganjem podrasti, kar povzroči rast zelišč in večjo hranljivost poganjkov (Fabec 2018: 116; Mlekuž 2015: 681).

Arheološka izkopavanja in analize materialnih ostankov iz Štanjela so še razkrile najdbe ožganih in neožganih živalskih kosti ter rastlinskih ostankov, med katerimi so prepoznali divje in kultivirane peške vinske trte, semena črnega bezga, lešnikove lupine, zrna grašice in zrna navadnega prosa (Fabec, Vinazza, 2014: 595–602). Iz grozdja so morda pridelovali vino, saj so bili tudi odkriti ostanki velikih keramičnih silosov, ki se jih po analogijah s podobnimi najdbami iz severne Italije lahko obravnava kot vinske (vrelne) posode (Fabec 2018: 111). Slednje spoznanje je vsekakor zelo zanimivo za poustvarjanje turističnih zgodb, sploh ko se je v poletnih mesecih 2021 v kletnih prostorih Štanjelskega gradu vnovič odprla vinoteka. Odkritje peške vinske trte dokazuje, da so grozdje in vino poznali že v železni dobi, vendar je treba biti pri interpretaciji pazljiv, saj nikakor ne smemo trditi, da se je razvoj kraškega vinogradništva kot pomembne gospodarske panoge začel v prazgodovini. Slednjim zgodbam smo bili priča po organiziranju izobraževalnih delavnic za turistične delavce in ponudnike, kjer smo predstavili pomembna arheološka spoznanja iz Štanjela in celotnega Krasa. V iskanju zgodb za promocijo t. i. edinstvenih, avtentičnih, pristnih, trajnostnih in drugih izdelkov (več gl. Poljak Istenič, Fakin Bajec 2021), kar zahteva sodobni turizem, se hitro lahko zgodijo romantične, populistične in laične interpretacije arheoloških in zgodovinskih virov ter »izumljanje« tradicije, ki se žal zelo oddaljijo od strokovno-znanstvenih spoznanj. Tako smo na terenu tudi slišali zgodbo, da se v sodobnem Kraševcu oziroma Istranu še vedno pretaka kri ljudstev iz časa gradišč, ki jih je vredno posnemati, saj so vzdržno uporabljala naravne vire. Stroka še ni jasna, katera etnična ljudstva iz prazgodovine so se selila po Krasu (Laharnar 2018), kaj šele da lahko sledimo njihovi etnogenezi. Njihovo življenje težko označimo kot vzdržno, kar razumemo pod sodobnim konceptom trajnostnega razvoja (glej Spletni vir 4). S požigalništvom se je močno uničilo kraške hrastove gozdove in je kasneje Kras postal pustinja. Zato je še toliko pomembneje, da stroka sodeluje pri

poustvarjanju dediščine za nove turistične interpretacije in skupaj z različnimi ciljnimi skupinami (prim. domačini, gospodarstveniki) razmišljamo, kako aplikativno uporabiti znanstvena spoznanja.

Drugi korak – priprava recepta

Rezultati podrobne analize literature in pogovor z arheologinjami⁸ so botrovali izbor sestavin, ki bi se jih lahko vključilo v pripravo jedi. Sin-teza pokaže, da so od mesa že poznali ovce, koze, prašiče in govedo, medtem ko je bila divjačina značilna za čas kamene in bakrene dobe (ko so ljudstva živela v jamah). Od žit so na Krasu zagotovo poznali piro (prim. arheološko najdišče v Štanjelu). Pomembne so bile tudi stročnice, med njimi bob, ki ga žal na Krasu niso še odkrili, so ga pa odkrili v Mostu na Soči.⁹ Predlog arheologinj je bil, da bi med zelenjavo lahko uvrstili posebne vrste korenja in gomolj zelene. Med užjitne divje rastline iz tega časa so bile še kraški šetraj, materina dušica, origano, žajbelj in timijan (Bakan idr. 2021).

Seznam sestavin je v roke dobil priznani kraški kuhar iz gostiln v Kobjeglavi in Štanjelu (član Društva Planta – Društva za razvoj turizma na Krasu), ki je predlagal, da bi v izbrani rekonstruirani keramični skledi z bradavičko postregli enolončnico, podobno današnji ješprenjevi mineštri (ričet). Jed bi v gostilni v Štanjelu ponujali za zaključene skupine v okviru izvajanja pripravljenih turističnih doživetij in festivalov. Po večkratnem preizkušanju recepta, pri katerem so priskočili na pomoč vsi člani društva Planta, se je kuhar odločil za uporabo naslednjih sestavin: korenje, stebel zelene, gomolj od zelene, piro, meso kozlička in jagenjčka, slanino, rožmarin, šetraj in bob ali čičeriko (več gl. Spletni vir 1). Prva različica recepta je med stročnice vključevala tudi fižol, saj je po mnenju kuharja zelo izboljšal okus jedi in ga prilagodil okusom sodobnih primorskih minešter.

⁸ Na tem mestu se iskreno zahvaljujem dr. Mancu Vinazza iz Univerze v Ljubljani, Oddelka za arheologijo in dr. Maši Saccara iz Pokrajinskega muzeja Piran za vse konstruktivne pogovore, ki so usmerjali kulinarično razmišljanje.

⁹ Arheobotaničarka Tjaša Tolar na podlagi raziskav potrjuje, da podatkovno bazo arheobotaničnih najdb s slovenskih železnodobnih najdišč bogatijo naslednje kulturne rastline: laški muhič (Setaria italica), proso (Panicum miliaceum), oves (Avena sativa) oziroma rž (Secale cereale), bob (Vicia faba) in druge stročnice (Fabales). Med domnevno nabranimi sadeži/oreški pa so v Mostu na Soči našli lesnik oz. lesko (Corylus avellana) in oreh (Juglans regia) (Tolar 2018).

Hkrati je fižol priljubljena kulinarična sestavina na Krasu in Istri, lažje ga je tudi kulinarično obdelati kot druge stročnice, npr. bob in čičeriko, ki so takrat že obstajale. Med snovalci jedi se je tako odprlo pomembno vprašanje, ali lahko fižol vključimo v (po)ustvarjeno prazgodovinsko jed, s katero neposredno želimo na sodoben in inovativen način opozoriti na življenje v kraških gradiščih, medtem ko je fižol na evropska tla prišel v novem veku. Poustvarjanje kulinarične dediščine zahteva njene prilagoditve sodobnim okusom, trendom in razpoložljivosti sestavin. Kot smo že navedli, dediščino poustvarjamo v sedanosti, medtem ko vire za njeno interpretacijo in razumevanje uporabljamo iz preteklosti. Vendar interpretacija virov in znanstvenih spoznanj mora biti, kolikor je le mogoče, objektivna. Ohraniti je treba vez, ki nas povezuje s preteklimi dosežki. V našem primeru so to bile sestavine, za katere zagotovo vemo, da so bile v času prazgodovine poznane. Zato smo se odločili, da fižol umaknemo iz recepta in ga nadomestimo z drugimi stročnicami, za katere vemo, da so se v času gradišč uporabljale. Je pa vključitev novih stročnic vsekakor otežilo pripravo jedi. Primer pokaže, kako je težko dosledno poustvarjati kulinarično dediščino za namene turizma, kjer je potreben kompromis med sodobnimi potrebami in interesi ter strokovnimi spoznanji arheoloških, zgodovinskih in etnoloških ved. Hkrati je poustvarjanje jedi iz prazgodovine toliko težje, saj govorimo o obdobju, ko je malo materialnih in pisnih virov, ki bi potrdili rekonstrukcijo takratnih jedi.

Tretji korak – oblikovanje zgodbe

Na podlagi pripravljene recepta smo jed opremili z naslednjo turistično zgodbo:

»Pomen kulinaričnih sestavin lokalnega izvora so poznali že v času življenja v gradiščih –kaštelirjih (pred 2000/1500 pr.n.št.). Mnogo izmed njih poznamo, gojimo in uživamo tudi danes. Povabljeni na pristno raziskovanje dela prazgodovinske dediščine Krasa in Istre, poustvarjene po arheoloških spoznanjih iz življenja v bronasti in železni dobi. Rekonstruirano prazgodovinsko jed, pripravljeno po receptu primorskih »minešter«, bogatijo staro žito – pira, domača zelenjava (korenček, listi in gomolj zelene), zelišča (šetraj, rožmarin, peteršilj) ter meso jagenjčka, ovce in prašiča. Izbrani gostinci s Krasa in Istre jo ponujajo v rekonstruirani prazgodovinski keramični skledi z apliklo v obliki bradavič-

ke, ki združuje ščepec kraške in istrske zemlje, vo-
do, moč ognja in spretnost domačih rok.« (več gl.
Spletni vir 1)

V zgodbi so vključeni tako glavni trendi, ki naj
bi jih promovirala sodobna turistična doživetja
(le-ti se na področju kulinarike kažejo v spodbuja-
nju avtentične ponudbe, povezovanju z lokalnimi
dobavitelji, usmerjenosti k naravi, delovanju s
čim manj odpadki, uporabi neoporečne vode, od-
govornosti do okolja),¹⁰ kot glavna arheološka
spoznanja s področja gospodarskih dejavnosti.
Poleg sestavin, za katere vemo, da so jih upora-
bljali v praskupnosti, smo vključili tudi tehniko ku-
hanja, ki je bila takrat poznana in jo je moč rekon-
struirati za današnjo uporabo (kuhanje v kotlu).
Gostilna v Štanjelu bo jed ponujala v rekonstrui-
rani prazgodovinski skledi, ki jo je ob sodelovanju z
arheologinjami in gostinci poustvarila keramičar-
ka (več gl. Spletni vir 1, Prašnikar 2018). Ob za-
ključku projekta so člani društva Planta na Festi-
valu Gledanica v Štanjelu tudi pripravili prazgodo-
vinsko večerjo, kjer so poleg prazgodovinske mi-
neštre še pripravili meso izpod peke in stara žita,
za pijačo pa ječmenovo pivo.

Namesto sklepa

Članek je poskušal odgovoriti na vprašanje,
kako kompleksno in zapleteno zgodovinsko ob-
dobje, ki ga proučuje arheologija, postaviti v turi-
stični diskurz, kjer interpretacijo podajajo turistič-
ni delavci in gostinci, mnogokrat premalo senzi-
bilni za nianse, podatke, odprta raziskovalna
vprašanja, na katere arheologi in arheologinje še
ne znajo odgovoriti. V želji, da oblikujejo edin-
stvene, avtentične, posebne in pristne izdelke,
ponudbe in doživetja, se velikokrat lahko zgodi,
da so pomembna znanstveno-strokovna spozna-
nja romantično in populistično predstavljena, kar
razvrstijo tudi turistične vsebine. Po drugi str-
ani pa lahko prav kulturni in dediščinski turizem
pripomoreta k boljšemu poznavanju in ozavešča-
nju o naši zgodovini, kulturnem, umetnostnem in
druženem razvoju skozi čas ter geografskih in
etnoloških posebnostih določenega prostora. Za-
to mora biti vsebina turističnih interpretacij ko-
rektna in pravilna. Strinjamo se z arheologinjo Ve-
reno Perko, ki je v zborniku *Gradišča v zahodni in*
osrednji Sloveniji (Vončina 2018) poudarila, »česar

ljudje ne poznamo, ne cenimo, ne spoštujemo in
tudi ne ohranjamo, četudi je to 'zapovedano' z za-
koni in mednarodnimi dokumenti« (Perko 2018:
8). Zato se na področju dediščinskih znanosti ve-
liko pozornosti namenja razvoju novih orodij, pri-
stopov in interpretacij, ki bi procese komodifika-
cije zgodovine in kulture obravnavali celostno in
tako zagotovili sodelovanje vseh pomembnih ak-
terjev (stroke, lokalnega prebivalstva, politike in
gospodarstva), ki morajo sodelovati pri razisko-
vanju, vrednotenju, upravljanju in interpretaciji
preteklih dosežkov, označenih kot dediščina.
Hkrati sodelovalno raziskovanje preteklosti, ki
poleg stroke vključuje tudi civilno družbo, in celo-
stno poustvarjanje dediščine omogočata, da no-
vodobne interpretacije dosežejo svoj izobraže-
valni namen. Kulinarična dediščina vsekakor
predstavlja pomemben vidik bogatenja izobraže-
valnih, kulturnih, identifikacijskih in turističnih
praks, vendar je treba paziti, da je ne zaradi iska-
nja edinstvenih turističnih zgodb razvrstimo
in romantiziramo.

VIRI IN LITERATURA

Literatura:

- Bakan, B. idr. 2021: *Uporabne rastline od Krasa do Kvarnerja: priročnik za prepoznavanje divjih rastlin s poudarkom na njihovi uporabnosti*. Maribor: Uni-
verza v Mariboru, Univerzitetna založba.
- Bratina, P. 2014: Tomaj. V: Teržan, B. & Črešnar, M. (ur.): *Absolutno datiranje bronaste in železne do-
be na Slovenskem*. Katalogi in monografije 40. Lju-
bljana: Narodni muzej Slovenije, 587–593.
- Bratina, P. 2018: Gradišča Krasa. V: Vončina, D. (ur.), *Gradišča v zahodni in osrednji Sloveniji*. Gorjan-
sko: Zavod Krasen Kras, 90–102.
- Bratina, P. 2019: Štanjelski hrib v preteklosti. Pregled arheoloških raziskav. V: Belingar, E. (ur.), *Štanjel: variacije v kamnu*. Kulturna dediščina Štanje-
la. Ljubljana: Slovensko konservatorsko društvo, 43–57.
- Fabec, T., Vinazza, M. 2014: Štanjel. V: Teržan B. in Črešnar M. (ur.). *Absolutno datiranje bronaste in železne dobe na Slovenskem*. Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Narodni muzej Slovenije, 595–602.
- Fabec, T. 2018: *Arheologija vrtač na Krasu*. Lju-
bljana: ZVKD.
- Fabec, T., Vinazza, M. 2018: Tomaj. Gradišče in Tabor. Poskus prepoznavanja dinamik preoblikova-
nja tomajskega griča od prazgodovine do danes. *Go-
riški letnik* 42, 13–49.

¹⁰ To so merila za pridobitev prestižnega znaka Slovenia Green Cuisine, ki ga je STO uvedel leta 2021 (Spletni vir 3).

Fakin Bajec, J. 2011: *Procesi ustvarjanja kulturne dediščine: Kraševci med tradicijo in izzivi sodobne družbe*. Ljubljana: Založba ZRC.

Fakin Bajec, J. 2020: An integrated approach to the revitalization, safeguarding and management of cultural heritage: how to establish a durable and active local group of stakeholders. *Annales: anali za istrske in mediteranske študije, Series historia et sociologia*, letn. 30, št. 2, 285–300.

Fakin Bajec, J. 2016: Cultural heritage and the role of voluntary associations in the process of achieving sustainable development in rural communities. *Studia ethnologica Croatica*, vol. 28, 21–45.

Hrobat, K. 2010: *Ko Baba dvigne krilo: prostor in čas v folklori Krasa*. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete.

Labadi, S., Gould, G. P. 2015: *Sustainable Development: Heritage, Community, Economics*. V: L. Meskill (ur.), *Global Heritage: A Reader*. Chichester: Wiley Blackwell, 196–216.

Laharnar, B., Mlinar, M. 2014: Prazgodovinski srebrni daritveni ploščici s Šentviške planote. *Keria Studia Latina et Graeca* 16(1), 13.

Laharnar, B., Turk, p. 2017: *Železnodobne zgodbe s stičišča svetov*. Ljubljana: Narodni muzej Slovenije.

Laharnar, B. 2018: Gradišča med Nanosom in Snežnikom V: Vončina, D. (ur.) 2018: *Gradišča v zahodni in osrednji Sloveniji*. Gorjansko: Zavod Krasen Kras, 26–47.

Marchesetti, C. 1903: *I castellieri preistorici di Trieste e della Regione Giulia*. Trieste: Museo civico di storia naturale.

Marchesetti, C. 2020 (ponatis iz leta 1903): *Prazgodovinska gradišča Trsta in Julijske krajine*. Gorjansko: Zavod Krasen Kras.

Mlekuž, D. 2015: Oblike prazgodovinske poljske razdelitve na Krasu. *Kronika* 63, št. 3, 675–690.

Morato, N. 2002: *Mrak eno jutrnja: štorje iz Slovenske Istre*. Ljubljana: Kmečki glas, 12.

Nared, J., Bole, D. (ur.) 2020: *Participatory Research and Planning in Practice*. Springer Open.

Perko, V. 2018: *O dediščini gradišč in ljudeh, ki brez korenin ne morejo vzdržati na kraški burji*. V: Vončina, D. (ur.) 2018: *Gradišča v zahodni in osrednji Sloveniji*. Gorjansko: Zavod Krasen Kras, 6–9.

Poljak Istenič, S., Fakin Bajec, J. 2021: *Luxury food tour: perspectives and dilemmas on the "luxurification" of local culture in tourism product*. *Geografski zbornik* 61, št. 1, 169–184.

Prašnikar, A. 2018: *Oblikovanje in izdelava turističnega paketa/doživetja: Popotovanje po Deželi gradišč (interno gradivo)*. Gl. www.kastelir.eu.

Slapšak, B. 1999: *Slovenski Kras v poznejši prazgodovini in v rimski dobi*. V: Kranjc, A. idr. *Kras, pokrajina, življenje, ljudje*. Ljubljana: Založba ZRC, 145–163.

Smith, L. 2006: *Uses of Heritage* London, New York: Routledge.

Tolar, T. 2018: *Ostanki prehranskih rastlin iz hiš 6 in 15A z Mosta na Soči* V: Dular J., Tecco Hvala, S (ur.), *Železnodobno naselje Most na Soči. Razprave*, Ljubljana: Založba ZRC, 445–452.

Vinazza, M. 2021: *Koliko je star prvi taborski zid? O arheoloških raziskavah na Taboru nad Vrabčami*. V. 2019: Borka Kucler, S. (ur.), *Vrhe nekoč in danes: skupaj za prihodnost: sadovi dela v študijskih krožkih 2011–2019*. Sežana: Razvojno društvo Vrhe.

Vončina, D. (ur.) 2018: *Gradišča v zahodni in osrednji Sloveniji*. Gorjansko, Zavod Krasen Kras.

Spletni viri:

Spletni vir 1: Kaj so prazgodovinska gradišča-kastelirji? www.kastelir.eu (dostop: 25. 10. 2021).

Spletni vir 2: Zelena shema slovenskega turizma. <https://www.slovenia.info/sl/poslovne-strani/zelena-shema-slovenskega-turizma> (dostop: 15.11. 2021).

Spletni vir 3: Znak Slovenia Green Cuisine pridobili že trije ponudniki. <https://www.slovenia.info/sl/novinarsko-sredisce/novice/15120-znak-slovenia-green-cuisine-pridobili-ze-trije-ponudniki> (dostop: 25. 10. 2021).

Spletni vir 4: Agenda za trajnostni razvoj do leta 2030. 2015. https://www.gov.si/assets/ministrstva/MZZ/Dokumenti/multilateral/razvojno-sodelovanje/publikacije/Agenda_za_trajnostni_razvoj_2030.pdf (dostop: 29. 2. 2020).

Spletni vir 5: Culture for the 2030 Agenda. 2018. <https://en.unesco.org/news/culture-2030-agenda> (dostop: 24.11.2021).

(Pre)hrana – med tradicijo, (re)teritorializacijo in ustvarjalnostjo: O projektu Alpfoodway, 100 % lokalno in še kaj

ŠPELA LEDINEK LOZEJ | Inštitut za slovensko narodopisje

✉ spela.ledinek@zrc-sazu.si

Izvleček: Avtorica skicira epistemične razsežnosti in historiat antropološkega in etnološkega preučevanja prehrane ter na podlagi empiričnih raziskovalnih izkušenj (tudi v okviru dveh recentnih aplikativnih projektov – AlpFoodway in 100 % lokalno) opozori na težave raziskovalne integritete v sočasju medijske proliferacije gastronomije, mnogovrstnih tveganj s hrano ter projektifikacije raziskav in celotne družbe.

Ključne besede: prehrana, hrana, AlpFoodway, 100 % lokalno, etnologija, antropologija.

Otroštvo sem preživela v gostilni. Tam smo stregli jedi, na katere so bili obiskovalci navajeni – med tednom predvsem sezonske enolončnice, na primer ričet, ob praznikih pa nedeljska kosila, se pravi govejo juho ter kos pečenke s praženim krompirjem in sezonsko solato. Spomladi smo nabirali regrat, zatem bezeg, v zgodnjem poletju pa lipo z medenih košatih dreves pred gostiščem. S slehernega planinskega izleta smo prinesli šop dobre misli, mete in šentjanževk. Jeseni, ko sva se s sestro vračali iz šole, sva v gostilno prinesli gobe in kostonje. V predzimskega času so bila na vrsti tudi manj prijetna opravila, pranje črev pred pripravo zaloge krvavic. Oče in mama sta sezonske pridelke in viške z okoliških vrtov in hlevov spreminjala v okusne jedi in na tak način poleg utečenih, danes bi rekli tradicionalnih, jedi uvedla tudi nekatere sezonske novosti iz drugih kulinarčnih tradicij (npr. musako iz bučk). Nista vedela, da s tem, kar bi v današnjem razvojnem oziroma gastronomskem žargonu imenovali »tradicija z inovacijami« ali »kulinarčna fuzija«, skrbita »za pravičen, zdrav in okolju prijazen prehranski sistem« in »trajnostne prehranske verige«, kot so

tovrstne prakse opredeljene v okviru dandanašnjega evropskega zelenega dogovora¹ in strategije *Od vil do vilic*.²

* * *

Prehrana ni le sredstvo zadovoljevanja človekove fiziološke potrebe po energiji, marveč je temeljni segment človekove kulture (Godina Golija 1996: 211). Ima pomembno mesto med rutinskimi praksami in pri obeleževanju posebnih (prazničnih) priložnosti, je sredstvo komunikacije – povezovanja ob skupnem obedovanju, razločevanja na podlagi okusa in ne nazadnje gastrodiplomacije. Zagotavljanje in poraba hrane obsega širok nabor praks, od nabiralništva, pridelovanja, različnih tehnologij shranjevanja do različnih časovnic, prizorišč in družbenih kontekstov obedovanja. Hrana je vpeta tako v sfero doma in domačega (tj. gospodinjske in/ali družinske produkcije in porabe) kot tudi v širše družbeno-ekonomske sfere kmetijstva, industrije, trgovine, turizma in

¹ Prim. Kmetijstvo in zeleni dogovor (Spletni vir 1).

² Prim. Strategija *Od vil do vilic* (Spletni vir 2).

zabavne industrije. Na presečišču preučevanja senzoričnih in hranilnih lastnosti hrane, tehnik in veščin priprave v povezavi s kulturo se je oblikovala gastronomija. Pogosto se prav prek hrane vzpostavlja dialektika med osebnim, gospodinjskim in širšim družbenim; tu se križajo gospodarske politike, gospodinjske ekonomije ter (osebni) aktivizem, ki uporabljajo različna orodja in tehnike za (pre)vrednotenje hrane (npr. standardizacija, certificiranje, znamčenje). Pred več kot pol stoletja je Claude Lévi-Strauss (1962) zapisal, da hrana ni dobra le za uživanje, marveč tudi za mišljenje, saj je zmožna zastopati številne in različne simbolne pomeni ter je posledično vpeta v koledarske in življenjske šege in identitetne ter kulturne (npr. obrambni lokalizem,³ gastronacionalizem⁴ in banalni nacionalizem,⁵ gastrolokalizem⁶) oziroma kar gastropolitike,⁷ ki se v svoji skrajnosti zvedejo na gastroesencializem.⁸ Nasledek zastopstvenega potenciala je proliferacija hrane, kulinarike in gastronomije v medijih (kjer pogosto prehaja v prehransko pornografijo), v zadnjih desetletjih, predvsem s konvencijo o nesnovni kulturni dediščini pa tudi v dediščinskem in še kakšnem diskurzu.

Zaradi opisanega osrednjega mesta (pre)hrane v družbi in življenju posameznikov ima ta pomembno mesto v etnoloških in antropoloških raziskavah. Prvi, ki sta opozorili na njeno osrednje mesto, sta bili Audrey Richards (1932, 1939) in Margareth Mead (1943). V drugi polovici 20. stoletja je bila v središču zanimanj semiotikov

(Barthes 2008 [1961]), strukturalistov (Lévi-Strauss 2008 [1966]), simbolnih (Douglas 1972) in kulturnomaterialističnih interpretacij (Harris 1985) ter interpretacij v povezavi z družbeno segregacijo (Bourdieu 1979). Sidney Mintz (1985) in Jack Goody (1982) pa sta pokazala, da je preučevanje prehrane ključno za razumevanje sodobnega življenja.⁹ Na slovenskem etnološkem obzorju je prva poglobljena študija o prehrani poglavje Rajka Ložarja v *Narodopisju Slovencev* (1944) in nato knjiga Vilka Novaka *Ljudska prehrana v Prekmurju* (1947). Sledile so historične študije (Kuhar 1988; Kuhar in Plesničar-Gec 1996; Kuhar in Mlinarič 2002; Makaroviča 1986, 1991), še posebej z vključenimi inovacijami v prehrani in kuharskem znanju v povezavi z geografskim okoljem in identiteto (Godina Golija 1998a, 1998b, 2001, 2012), predstavitev prehrane v urbanem in delavskem okolju (Godina Golija 1996; Mlakar Adamič 2004, 2005, 2013; Rajšter 2003, 2004), obsežen opus Janeza Bogataja (1999, 2000, 2007, 2011, 2013, 2014, 2017) o značilnih (regionalnih) jedeh na Slovenskem, pa tudi analize izumljanja kulinaričnih tradicij in strokovnih diskurzov (Ličen 2015, 2017, 2018).¹⁰ Sama sem prehrano in predelavo mleka posredno dokumentirala že v prvi samostojni etnološki raziskavi o bohinjski planini Krstenica (Ledinek Lozej 1999, 2002), in sicer v okviru preživetvene strategije lastnikov planinske živine. Posameznim dokumentiranim indicem za (pre)vrednotenje sirov sem se podrobneje posvetila šele nedavno v raziskavi o znamčenju in certificiranju planinskih sirov (Ledinek Lozej 2020, 2021), raziskavi, ki jo je spodbudilo sodelovanje pri dveh evropskih projektih, povezanih s tradicionalno in trajnostno prehrano, in sicer *AlpFoodway in 100 % lokalno*. Sodelovanje pri projektih je omogočilo vpogled v procese kvalifikacije hrane in etnografijo posameznih praks dediščinjenja, znamčenja in certificiranja.

Osrednji cilj projekta *AlpFoodway – Interdisciplinarni, transnacionalni in participativni pristop k dediščini alpske prehrane* (Interreg, Območje

³ Izraz »obrambni lokalizem« (ang. *defensive localism*) je v ekonomijo hrane prenesel Michael Winter (2003), in sicer kot ideologijo, ki si prizadeva za lokalno porabo in ima poleg nedvoumno pozitivnih in emancipatornih učinkov v lokalni skupnosti tudi senčno plat, npr. v nepoznavanju in kategoričnem odklanjanju širših družbeno-ekonomskih procesov, v nenujni okoljski vzdržnosti in družbeni pravičnosti ter v nekaterih primerih v sočasni afirmaciji provincializma in nacionalizma.

⁴ Koncept gastronacionalizem je uvedla Michaela De Soucey (2010) in se nanaša na načine, kako pridelava, distribucija in poraba hrane razmejujejo in vzdržujejo nacionalna čustva, in nasprotno, kako nacionalistična čustva oblikujejo proizvodnjo in trženje hrane. Omogoča razumevanje nacionalne napetosti v simbolični politiki mejnosti – politiki, ki ščiti posamične pridelke, proizvode in živilske panoge kot reprezentativne za nacionalne kulturne tradicije.

⁵ Banalni nacionalizem je sledeč Michaela Billigu (1995) dnevno opominjanje na nacionalnost. V povezavi s posamičnimi prehranskimi prvinami prim. opus Jerneja Mlekuža (2015, 2017, 2020a, 2020b, 2020c).

⁶ Gastrolokalizem se nanaša na politike in strategije (re)invencije lokalne hrane. Podrobno je gastrolokalizem, tj. strategije in kompleksna razmerja med akterji na različnih ravneh na primeru znamenja sirov v italijanskih Alpah predstavila Cristina Grasseni (2017).

⁷ Izraz gastropolitika je uvedel Arjun Appadurai (1981) za preučevanje vloge hrane v družbi, ki lahko udeležence poenoti ali razločuje.

⁸ Gastroesencializem je Micheal Herzfeld (2016) opredelil kot kulinarične stereotipe.

⁹ Podrobnejši pregled antropološkega preučevanja prehrane prim. Debevec in Tivadar (2006), Counihan in Van Esterik (2008) ter Watson in Klein (2016).

¹⁰ Pričujoči pregled je le oris, podrobnejši pregled preučevanja prehrane na Slovenskem prim. Godina Golija (2000, 2021). O prehrani na Goriškem prim. Plahuta in Ličer (2002), bibliografski pregled knjižnih objav o kulinariki na Goriškem prim. Makuc (2021) v pričujočih Izvedstjih.

Alp), pri katerem je sodelovalo štirinajst partnerjev iz vseh držav alpskega loka,¹¹ je bilo oblikovanje vzdržnega razvojnega modela za obrobna alpska območja s pomočjo ohranjanja, ovrednotenja in trženja dediščine prehrane ter nadnacionalne alpske identitete. S popisom več kot 150 tradicionalnih praks, smernicami za intelektualno lastnino, trženje in integriranje prehranskih verig, z mrežo deležnikov na različnih ravneh, vizijo in Listino alpske prehranske dediščine (Spletni vir 4) je partnerstvo pripravilo čvrste podlage za nominacijo alpske prehranske dediščine na Unescov reprezentativni seznam nesnovne kulturne dediščine človeštva.¹² Koordinacijo priprave multilateralne nominacije je prevzela Dežela Lombardija.

Pri projektu *100 % lokalno – Krepitev kmetijsko-živilskih vrednostnih verig v Alpah* (Evropski parlament, ARPAF II) smo partnerji iz Italije, Švice in Slovenije oblikovali in na petih pilotnih območjih testirali razvojni model, ki temelji na tržnem ovrednotenju lokalnih kmetijskih pridelkov in živilskih proizvodov. Poimenovali smo ga »100 % lokalno«. Model omogoča oblikovanje skupnih željenih prihodnosti, ki se prilagajajo strukturnim spremembam, ter doprinese k usklajevanju lokalnih akterjev, lažšanju dialoga z oblikovalci politik, pritegovanju sredstev, posredovanju koherentne podobe o lokalnih kmetijskih pridelkih in živilskih proizvodih ter k morebitnemu oblikovanju lokalnih teritorialnih kolektivnih blagovnih znamk.¹³

Projekt je spremljala pandemija COVID-19, ki je otežila izvedbo nekaterih aktivnosti, pokazala pa je tudi na siceršnjo ranljivost prehranskih verig ter na pomen lokalne oskrbe. Zaprtje je spodbudilo uživanje lokalnih pridelkov in izdelkov, vplivalo je na večjo samooskrbo in oskrbo neposredno pri kmetih ter na spletno prodajo in dostavo lokalnih pridelkov in izdelkov. Sočasno je pandemija oplazila tudi turistično industrijo, ki je po opuščanju kmetijstva in siceršnji deindustrializaciji paradna gospodarska panoga v Alpah in Sloveniji; pandemija ni sprožila globljega premisleka o podstatih in posledicah (prekomernega)

turizma in turistifikacije, marveč le preimenovanje v »butični«, »kulturni«, »zeleni«, »gastronomski« in še kakšen turizem. Slednje so podprli tudi projekti okoli pobude *Slovenija – Evropska gastronomska regija 2021*. Hrana, kulinarika in gastronomija v povezavi z lokalnostjo, tradicionalnostjo, nacionalnostjo in ekološkostjo so bili izpostavljeni povsod. Ministrstvo za kmetijstvo je lansiralo projekt *Naša super hrana*, kjer »naša« zastopa nacionalni okvir, saj promovira izdelke s certifikatom »izbrana kakovost Slovenije«, tj. nacionalno shemo kakovosti (Spletni vir 6). Vrstijo se dogodki o pomenu lokalne hrane v vrednostnih verigah in v gastronomski ponudbi slovenskega turizma.¹⁴ Z Michelinovimi zvezdicami sveže nagrajeni kuharski mojstri in mojstrica izpostavljajo sodelovanje z lokalnimi proizvajalci in nadgrajevanje tradicionalnih jedi, kot gobe po dežju pa rastejo kolektivne blagovne znamke po modelu Izvorno slovensko (Spletni vir 8) in kulminirajo v Evropskem simpoziju hrane, naslovljenem *Hrana za boljši jutri* (Spletni vir 9). Za opisano proliferacijo hrane v medijskem diskurzu so odgovorne evropske in nacionalne (kmetijske in gospodarske) politike, reševanje (slovenskega) gospodarstva ter »globalne hierarhije vrednot« (Herzfeld 2004) v času »strukturne nostalgije« (Herzfeld 2005), ki umerjajo posameznikove negotovosti.

Naj sklenem. Če sem v času raziskave krstniškega vsakdana čutila odgovornost, da se prizadevanja planinskih rejcev živine in izdelovalcev sira ovrednotijo kot dediščina, kar je bilo med drugim udeleženo v okviru projekta AlpFoodway, je vloga raziskovalcev prehrane v sočasju kričeče medijske vsenavzočnosti kulinarike in gastronomije ter porajajočih se mnogovrstnih tveganj s hrano zahtevnejša. Slednje je še toliko bolj izpostavljeno v primeru dela v okviru evropskih aplikativnih projektov, kjer smo primorani pristati na politične in operativne agende (so)financerjev. Verjetno pa v »naši skupni prihodnosti«, kot je bil podnaslovljen prvi dokument trajnostnega razvoja Svetovne komisije za okolje in razvoj iz leta 1987,¹⁵ ter celovitem (torej dobesedno »od vil

¹¹ Poleg ZRC SAZU sta sodelovala še dva slovenska partnerja, in sicer RAGOR – Razvojna agencija Zgornje Gorenjske in RRA Severne Primorske.

¹² Podrobneje o projektu prim. Godina Golija in Ledinek Lozej (2018) in Spletni vir 3.

¹³ Podrobneje o projektu prim. Spletni vir 5.

¹⁴ Prim. npr. program dogodka *Lokalna hrana s kratkimi dobavnimi verigami – izjavi v priložnost za slovenski turizem na Brdu pri Kranju* (Spletni vir 7).

¹⁵ Dokument *Naša skupna prihodnost* (Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future (Spletni vir 10)), ki ga je Svetovna komisija za okolje in razvoj objavila leta 1987, velja za prvo opredelitev trajnostnega razvoja.

do vilic») udejanjanju ciljev trajnostnega razvoja Združenih narodov in evropskega zelenega dogovora, odgovornost in naloga raziskovalcev ni le zagotavljanje izvedenskiosti ter avtorizacija obstoječih narativov o prehrani, marveč razpiranje pogledov na (etnografske) kompleksnosti in kontekste ter imaginacija alternativnih možnosti.

* * *

Za mamo in očeta je bilo v času največje industrializacije nabiranje zelišč ekonomska in senzorna alternativa bolj utečenim oblikam (industrijske) oskrbe. In verjetno si nista zamišljala, da bo večji slovenski živilski pridelovalec mešanico zeliščnega čaja z izdatnim dodatkom lipe poimenoval šmarnogorski čaj; in da bo šmarnogorski ričet – podprt z zgodbo o četrtkarjih ali ričetarjih – sestavni del gastronomije osrednje Slovenije in na jedilnih listih petičnih ljubljanskih gostiln. Tudi ponudba gostilne, ki jo že dobro desetletje vodi sestra, se je prikrojila množici rekreativcev, ki imajo drugačne zahteve in okuse kot romarji, planinci in izletniki. Oče in mama pa še vedno, sedaj kot upokojenca, spomladi nabirata regrat in poleti s planinskih izletov prinašata šope dobre misli, mete in šentjanževk.

VIRI IN LITERATURA

Literatura:

Appadurai, A. 1981: Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist* 8/3, 494–511.

Barthes, R. 2008 [1961]: Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. V: C. Counihan in P. Van Esterik (ur.), *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge, 28–35.

Bilig, M. 1995: *Banal Nationalism*. London: Sage.

Bogataj, J. 1999: *Mleko: Dediščina, hrana, simbol*. Ljubljana: Rokus.

Bogataj, J. 2000: *Kuhinja Slovenije: Mojstrovine nove kuharske umetnosti*. Ljubljana: Rokus.

Bogataj, J. 2007: *Okusiti Slovenijo*. Ljubljana: Rokus.

Bogataj, J. 2011: *Mojstrovine s kranjsko klobaso iz Slovenije*. Ljubljana: Rokus.

Bogataj, J. 2013: *Potice iz Slovenije: 40 receptov za najboljše sladke in slane potice, za vsakdanjike in praznike, za vse letne čase*. Ljubljana: Rokus Klett.

Bogataj, J. 2014: *Od nekdanj jedi so ljubljanske slovele: Z Ljubljančani za vsakdanjo in praznično mizo*. Ljubljana: Turizem.

Bogataj, J. 2017: *Koline*. Ljubljana: Založba Rokus Klett.

Bourdieu, P. 1979: *La Distinction: Critique sociale du jugement*. Paris: Les Éditions de Minuit.

Counihan, C. in P. Van Esterik (ur.) 2008: *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge.

Debevec, L. in B. Tivadar 2006: Making Connections through Foodways: Contemporary Issues in Anthropological and Sociological Studies of Food. *Anthropological Notebooks* 12, 5–16.

DeSoucey, M. 2010: Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union. *American Sociological Review* 75/3, 432–455.

Douglas, M. 1971: Deciphering a meal. V: C. Geertz (ur.), *Myth, Symbol, and Culture*. New York: W. W. Norton, 61–81.

Godina-Golija, M. 1996a: Teoretična izhodišča etnološkega preučevanja prehrane. *Traditiones* 25, 211–221.

Godina Golija, M. 1996b: *Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja*. Maribor: Založba Obzorja.

Godina Golija, M. 1998a: Oven-Cooking Stove-Microwave: Changes in the Kitchen Appliances in Slovenia. V: M. R. Schärer in A. Fenton (ur.), *Food and Material Culture*. East Lothian: Tuckwell Press, 88–94.

Godina Golija, M. 1998b: Pomen uvajanja krompirja za spreminjanje prehrane na Slovenskem. *Traditiones* 27, 25–38.

Godina Golija, M. 2000: Sodobna prizadevanja v etnološkem raziskovanju prehrane. *Traditiones* 29/1, 227–233.

Godina Golija, M. 2001: Pomen kuharskih knjig za etnološko raziskovanje prehrane. *Traditiones* 30/1, 293–302.

Godina Golija, M. 2012: »Pa smo stali v procesijah pred pekarnami...«: O lakoti in pomanjkanju v Mariboru med prvo svetovno vojno. V: M. Godina Golija (ur.), *Vojne na Slovenskem: Pričevanja, spomini, podobe*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 47–61.

Godina Golija, M. in Š. Ledinek Lozej 2018: Pomen in cilji projektov ohranjanja dediščine prehrane: Register nesnovne kulturne dediščine, Etnofolk in AlpFoodway. *Etnolog* 28: 85–103.

- Grasseni, C. 2017: *The Heritage Arena: Reinventing Cheese in the Italian Alps*. New York in Oxford: Berghahn.
- Harris, M. 1985: *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*. New York: Simon and Schuster.
- Herzfeld, M. 2004: *The Body Impolitic: Artisans and Artifice in the Global Hierarchy of Value*. Chicago: University of Chicago Press.
- Herzfeld, M. 2005: *Cultural Intimacy: Social Poetics in the Nation-State*. New York: Routledge.
- Herzfeld, M. 2016: Culinary Stereotypes: The Gustatory Politics of Gastro-Essentialism. V: J. A. Klein in J. L. Watson (ur.), *The Handbook of Food and Anthropology*. London, New York, Oxford, New Delhi, Sydney: Bloomsbury, 31–47.
- Klein, J. A. in J. L. Watson (ur.) 2016: *The Handbook of Food and Anthropology*. London, New York, Oxford, New Delhi, Sydney: Bloomsbury.
- Kuhar, B. 1988: *Kuhinja v baroku: (17. in 18. stoletje)*. Ptuj: Pokrajinski muzej.
- Kuhar, B. in L. Plesničar-Gec 1996: *Emona in rimska kuhinja*. Ljubljana: Mestni muzej in Kmečki glas.
- Kuhar, B. in J. Mlinarič 2002: *Samostanska kuhinja*. Ljubljana: Kmečki glas.
- Ledinek Lozej, Š. 1999: *Planina Krstenica* [Diplomska naloga]. Univerza v Ljubljani.
- Ledinek Lozej, Š. 2002: Pričevanja o nekdanji ureditvi in življenju v planini Krstenica. *Traditiones* 31/1, 69–90.
- Ledinek Lozej, Š. 2020: Znamčenje tolminskega sira. *Traditiones* 49/3: 53–80.
- Ledinek Lozej, Š. 2021: Labelling, Certification and Branding of Cheeses in the Southeastern Alps (Italy, Slovenia): Montasio, Bovec, Tolminc and Mohant cheese. *Acta geographica Slovenica* 61/1, 153–168.
- Lévi-Strauss, C. 1994 [1962]: *Totemizem danes*. Ljubljana: Studia humanitatis.
- Lévi-Strauss, C. 2008 [1966]. Culinary triangle. V: C. Counihan in P. Van Esterik (ur): *Food and Culture: A reader*. New York: Routledge, 36–43.
- Ličen D. 2015: The Fine and the Tasteless: Istrian Culinary Experts and Taste. *Traditiones* 44/3: 113–30.
- Ličen, D. 2017: The »Authentic« Blend: Experts Weigh in on Istrian Food. *Digest* 5/2. http://digest.champlain.edu/vol5_issue2/PDFs/licen.pdf (dostop: 5. 11. 2021).
- Ličen, D. 2018: Reinventing Habsburg Cuisine in Twenty-First Century Trieste. *Folklore* 71, 37–54.
- Ložar, R. 1944: Ljudska hrana. V: R. Ložar (ur.), *Narodopisje Slovencev* 1. Ljubljana: Klas, 192–210.
- Makarovič, G. 1986: Kuhinjska oprema, kuhinje, kuharice in prehrana v XVII. stoletju na Slovenskem. *Glasnik Etnografskega muzeja u Beogradu* 50, 43–72.
- Makarovič, G. 1991: Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem. *Slovenski etnograf* 33–34: 127–205.
- Makuc, N. 2021: Goriška kulinarična dediščina v knjižnih izdajah. *Izvestje* 18, 3–9.
- Mlakar Adamič, J. 2004: *Teknilo nam je!* Trbovlje: Zasavski muzej.
- Mlakar Adamič, J. 2005: Vsakdanja prehrana zasavskih rudarjev v luči nabavnih knjižic in drugih virov oskrbe. *Traditiones* 34/2, 135–153.
- Mlakar Adamič, J. 2013: Okusno iz zasavske kuhinje. Zagorje: Regionalni center za razvoj.
- Mlekuž, J. (ur.) 2015: *Venček domačih: Predmeti, Slovincem sveti*. Ljubljana: Založba ZRC SAZU.
- Mlekuž, J. 2017: *Kranjsko klobasanje: Slovenska zgodovina, kot jo pišejo packe kranjske klobase na časopisnem papirju*. Ljubljana: Beletrina.
- Mlekuž, J. 2020a: The Renaissance of Sausage: The Role of Kranjska Sausage in the Contemporary Process of Reconstructing the Slovenian Nation. *Nations and nationalism* 26/2, 407–423.
- Mlekuž, J. 2020b: The Sausage that Awakened a Nation: The Carniolan Sausage in the Slovenian National Imagination. *Rethinking History* 24/3-4, 503–522.
- Mlekuž, J. 2020c: Pijača z zaslugami za narod: Slivovka in banalni nacionalizem v izbranem časopisu socialistične Jugoslavije. *Traditiones* 49/3, 115–134.
- Novak, V. 1947: *Ljudska prehrana v Prekmurju: Etnografska študija*. Ljubljana: Slovenski knjižni zavod.
- Plahuta, S. in V. Ličer (ur.) 2002: *Prehrana na Goriškem*. Nova Gorica: Goriški muzej.
- Rajšter, B. 2003: *Knapovška košta: Prehrana in prehrabena kultura rudarjev mežiškega rudnika v 20. stoletju*. Mežica: Rudnik svinca in cinka Mežica v zapiranju.
- Rajšter, B. 2004: *Libeliška kuharica: Da ne boš vočen od mize šov: Prehrabena kultura prebivalcev Libelič in okolice*. Libeliče: Kulturno prosvetno društvo.

Winter, M. 2003: Embeddedness, the New Food Economy and Defensive Localism. *Journal of Rural Studies* 19/1, 23–32.

Spletni viri:

Spletni vir 1: Kmetijstvo in zeleni dogovor. http://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/agriculture-and-green-deal_sl (dostop: 30. 10. 2021).

Spletni vir 2: Farm to Fork Strategy. https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en (dostop: 30. 10. 2021).

Spletni vir 3: AlpFoodway. <https://www.alpine-space.org/projects/alpfoodway/en/home> (dostop: 31. 10. 2021).

Spletni vir 4: Listina alpske prehranske dediščine. <https://www.alpfoodway.eu/paper/slovenian> (dostop: 2. 11. 2021).

Spletni vir 5: 100 % Local. <https://www.alpine-region.eu/projects/100-local> (dostop: 2. 11. 2021).

Spletni vir 6: Naša super hrana. <https://www.na-sasuperhrana.si/> (dostop: 3. 11. 2021).

Spletni vir 7: Lokalna hrana s kratkimi dobavnimi verigami – izziv in priložnost za slovenski turizem. <https://www.kranj.si/files/dogodki/vabilo-brdo-27-08-13-08-fv.pdf> (dostop: 3. 11. 2021).

Spletni vir 8: Izvorno slovensko. http://provital.si/izvorno_slovensko.html (dostop: 3. 11. 2021).

Spletni vir 9: Hrana za boljši jutri. <http://www.foodsummit.eu/si/> (dostop: 3. 11. 2021).

Spletni vir 10: Our Common Future. <https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/5987our-common-future.pdf> (dostop: 23. 11. 2021).

O divjem možu v terskem pripovednem izročilu

DANILO ZULJAN KUMAR | Inštitut za slovenski jezik Frana Ramovša

✉ DZuljan@zrc-sazu.si

Izvleček: Prispevek se osredotoča na percepcijo lika divjega moža, kot je poznana v zahodni Benečiji. Pripoved je zapisana v terskem narečju slovenščine in prevedena v slovenski knjižni jezik. Prispevek spada v niz podobnih prispevkov, s katerimi želi avtorica slovenskemu bralstvu predstaviti pripovedi o bajeslovnih bitjih skozi jezik, v katerem so se prenašale iz roda v rod.

Ključne besede: bajeslovna bitja, divji mož, tersko narečje slovenščine.

Uvod¹

Pričujoči članek spada v niz prispevkov, s katerimi želim širšemu bralstvu približati bajeslovna bitja terskega prostora. Tako sem že predstavila škreta ali škretiča, srebrico, benandante, torke in Ivano (Zuljan Kumar 2019, 2021), predstavitev hudiča, štrij in z njimi povezanih furlanskih agan pa čaka na objavo v reviji *Annales*. Pripovedi o teh in drugih bajeslovnih bitjih so izšle v zbirki z naslovom *Lučice na oknah in podnaslovom Naš svet pouan naposebnosti – il nostro mondo pieno di meraviglia* (2018) avtorice Brune Balloch. Vanjo so vključene pripovedi s območje zahodne Benečije.²

V tokratnem prispevku predstavljam zgodbo o divjem možu. Navajam jo v fonetičnem zapisu v terskem narečju ter predstavljeno v slovenski knjižni jezik. Slovenskemu bralstvu manj poznane besede razložim v opombah. Če je beseda

prevzeta, navajam tudi njen izvor. Pri tem so mi bili v pomoč naslednji slovarji: Šlenc (2006), Snoj (2015) in ARLEF-ov *Grande Dizionario Bilingue Italiano-Friulano* (2000).

Divji mož

Slovenska poimenovanja za divjega moža se motivno navezujejo predvsem na kraj njegovega bivanja:

1. v gozdu, npr. *gozdni mož*, *hóstnik*, *lesni mož*, *podlesni mož*, *polesenjak*,
2. v jami, npr. *podzemeljski mož*,
3. na gori, npr. *gorski mož*, *gorni mož* (Kropej 2008: 219; Šmitek 2019: 87, 88).

Nekatera poimenovanja označujejo njegovo izstopajočo značajsko lastnost, tj. divjost, s čimer sta npr. povezani poimenovanji kot *divjak* (rezijsko *dujak*) ali *divji mož* (briško *duj mož*). Dokaz, da so *Salvans*, kot divjim možem pravijo Furlani, živeli le v od ljudi odmaknjenem svetu, lahko denimo vidimo v toponimih kot *Landri*, *Cjamp dai Salvans*, *la Caverne dai Salvans*, ki jih najdemo le v hribovju, ne pa tudi v ravninski Furlaniji (Nicoloso Ciceri 2002: 425).

Splošna ljudska percepcija je divjega moža povezovala s klatenjem po gozdovih, njegovo družbeno marginaliziranostjo pa tudi veliko poraščenostjo telesa ter jasnovidnostjo, pripisovali so mu tudi znanje o skrivnostih narave, ki je bilo človeku sicer nedostopno. Skušali so ga uloviti, toda ker je divji mož pripadal svetu, ki ni tuzemski, ampak na nek način le zrcalni človeškemu

¹ Prispevek je nastal v okviru programa P6-0038, ki ga financira ARRS. Zapisan je v vnašalnem sistemu ZRCola, ki ga je na ZRC SAZU razvil dr. Peter Weiss.

² Avtorica članka sem kot sourednica poleg Roberta Dapita, ki je opravil izbor pripovedi, in Lucie Trusgnach z Društva Ivan Trinko v Čedadu, pri katerem je zbirka izšla, sodelovala pri izdaji dela, pri čemer je bila moja naloga pripraviti sistem enotnega poenostavljenega fonetičnega zapisa pripovedi. Kot nepoznavalka terskega narečja sem se naloge lotila tako, da sem v letih 2009 in 2010 tedensko z informatorko sedela v sejni sobi Društva Ivan Trinko v Čedadu, pri čemer je ta pripoved za pripovedjo počasi prebiral, sama pa sem to avdio snemala in hkrati v besedilu označevala meni neznane besede in strukture. Po branju vsake pripovedi so sledila moja vprašanja o besedišču in strukturah, na katera je Bruna odgovarjala s sinonimnimi besedami v terskem narečju, ko pa drugače ni šlo, tudi s prevodi v italijanščino, saj se slovenskega knjižnega jezika zbiralka nikoli ni učila niti bila z njim v stiku.



Divji mož, hostnik (ilustriral Boris Kobe), objavljeno v: Monika Kropelj, Od Ajda do zlatoroga: Slovenska bajeslovna bitja, 2008, str. 362. Gl. tudi: Spletni vir 1.

svetu, so ga morali udariti z narobe obrnjenim rezilom sekire ali zvezati v nasprotni smeri od običajne (Kropelj 2008: 219, Šmitek 2019: 87, 88).

V Terskih dolinah so divjega moža imenovali *te duji mož* ali *te diuji ded*,³ kot ga omenja Dapit (2006: 271), ki navaja pripoved o tem, kako človek, ki cepi drva, prosi divjega moža, naj mu pomaga, potem pa mu zvito ujame roke v panju. V pričujoči zbirki je o divjem možu objavljena le ena pripoved, za razliko od *divjih žen* in *starih bab* ter *Ivane*, ki so ženska različica divjega moža in v pripovedih Brune Balloch veliko pogostejše pojavljajoči se liki.⁴ Zgodba z naslovom *Te duji mož* o njegovih značajskih lastnostih ne pove ničesar skorajda do konca, dokler se v pripoved ne vmeša mlado dekle, ampak se osredotoča predvsem na opis njegove zunanje podobe pol človeka, pol živali in pol rastline. Namesto rok in nog je imel par klje, na hrbtu mu je rastel mah in umil se je samo takrat, ko je hodil po dežju. Poskakoval je kot divji prašič in namesto, da bi govoril, je le krulil. Ta stvor je nekega dne tako močno kihnil, da je povzročil tresenje, katerega posledica je bila, da se je z gore vsulo za cel voz kamenja. Neko dekle si mu

je vseeno drznilo reči *na zdravje*, on pa ji je nazaj zakrulil, naj za tokrat bo, drugič pa naj se le pazi. Kaj je s tem mišljeno, ni jasno, tudi zato ne, ker je zapisovalka stavke končala s tremi pikami, ki nakazujejo odprte možnosti interpretacije. Ta je tako prepuščena bralcu, morda pa vseeno daje slutiti, da divji mož meče pogled tudi na mlada dekleta, kar je motiv, ki ga sicer poznajo v Rožu in Reziji (Kropelj 2008: 226).

Te dú:ji mò:š⁵

Je ute'ku t'je u xò:st,⁶ mò:re biët, 'kər sə je vi:du d'ne pà:r'kje za brá:če an za no'ue. Je zaskà:ku' u'bi ko xo'dit 'doɣ an 'or po ò:rax. Se ni mo'lo jà:t, kə ma 'dan mo'zək an će a je mù:, je biëɣ sk'rit z brá:do an z lasmì:, kə so b'lə tej vè:je. 'Tu 'tən 'tərɒ se so vi'dalə d'ɣa oča:ca čərñè:le⁸ tej ò:n. Te dù:ji mò:š je biëɣ kosmà:t an or na xərbà:to mo je rà:stu mà:x zatùə, kə se ni mà:j umì:ɣ, će 'ne, 'kar je xò:du skùəzre dà:š.

Tlà:ta⁹ s'tɣar je b'la na rič zmiěšana: no 'mor¹⁰ člo'vek, no 'mor žiɣ'au an no 'mor zele'ñe.¹¹

³ Leksem *ded* in njegove izpeljanke *deda*, *dedi*, *dedec* so v nekaterih slovenskih narečjih (npr. gorenjskem, koroških narečjih) poznane v pomenu 'mož, poglavar družine' (Nartnik 2011: 283).

⁴ Njihova skupna značilnost je, da so dobrega srca, vendar svetomrzle, neprijudne ter obvladajo stvari, ki jih navadni ljudje ne, npr. presti posebno volno (Balloch 2018: 190–194), skrbeti za otroke, katerih dušice so svet zapustile pred krstom (Balloch 2018: 194–196), delati sir in skuto (Balloch 2018: 200–204).

⁵ Zgodbo je povedala in zapisala Bruna Balloch iz Subida.

⁶ ter. xò:st 'gozd'

⁷ ter. zaskà:kato 'poskakovati'

⁸ ter. čərñè:l 'rdeč'

⁹ ter. tlà:ta 'tale'

¹⁰ ter. no 'mor 'malo, nekoliko'

¹¹ ter. zele'ñe v tem primeru 'rastlina'

¹²Dan dà:n je cí:xnu tək'ej¹² moó'no, kə 'tod¹³
ó:re 'dox se je zua'ju¹⁴ 'dan uò:s kamù:na.¹⁵

D'na mla'da xci: mo je zauē:knila:¹⁶
"Zdrà:u'je!" An te je je zamungu'lu:¹⁷ "Huà:la, za
tè:le 'bot, 'dan d'ruu 'bot mé:rki za'te, 'cé 'ne ..."

Je éke'ru 'san tej prá:sac te dú:jə, 'buj ko é-
ke'rat¹⁸ je kro'lu ...

A sriēst jú:pan,¹⁹ kə je tiēlo biēt z'lo 'ərdo,
strašięno:²⁰ pər te srē:jce u'si jù:djə a so poznà:lə
mà:lo drà:ac ko za í:me. (Bruna Balloch 2018:
212–214).

Divji mož

Ušel je v gozd, morebiti zato, ker je videl svo-
je parklje namesto rok in nog. Je bolj poskakoval
gor in dol po gorah kot hodil. Nisi mogel reči, da
ima obraz in četudi bi ga bil imel, bi bil skrit z bra-
do in lasmi, kot bi bile veje. V tem trnju se je vide-
lo dvojje rdečih očesc, tako rdečih, kot je bil on
sam. Divji mož je bil kosmat in na hrbtu mu je ra-
stel mah, ker se nikoli ni umil, razen, ko je hodil
po dežju.

Ta stvar je bila nekaj zmešanega: malo človek,
malo žival in malo rastlina.

Nekega dne je kihnil tako močno, da se je z
gore navzdol zvalil voz kamenja.

Neka mladenka mu je zavpila: »Na zdravje!« In on
je zarjovel: »Tokrat hvala, drugič pa se pazi, če ne
...«

Govoril je kot kakšen divji prašič, bolj kot go-
voril, je krulil.

Če bi ga bil srečal, bi bilo hudo, zastrašujoče:
k sreči so ga ljudje poznali le po imenu.

VIRI IN LITERATURA

Literatura:

Balloch, B. 2018: *Lučice na oknah: naš svet pouan
naposebnosti = il nostro mondo pieno di meraviglia*.
R. Dapit (ur.), L. Trusgnach (ur.), D. Zuljan Kumar
(ur.). Čedad: Kulturno društvo Ivan Trinko = Cividale
del Friuli: Circolo culturale [Ivan Trinko].

Dapit, R. 2006: Zgodbe o živalih in bajeslovnih
bitjih v ustnem izročilu Terske doline. V: M. Kožuh
(ur.), *Terska dolina. Alta Val torre. Val de Tor. Terska
dolina v besedil, sliki in pesmi*. Celje, Gorica: Celjska
Mohorjeva družba, Goriška Mohorjeva družba. 269–
275.

Grant Dizionari Bilengâl Talian Furlan, 2000, Cen-
tri Friûl Lenghe, ARLEF: Udine.

Kropej, M. 2008: *Od ajda do zlatoroga. Slovenska
bajeslovna bitja*. Celovec: Mohorjeva založba, Lju-
bljana: Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU,
Celovec: Narodopisni inštitut Urban Jarnik.

Nartnik, V. 2011: SLA V638 'mož'. V: *Slovenski
lingvistični atlas 1.2. Komentarji* (ur. Jožica Škofic
idr.). Ljubljana: Inštitut za slovenski jezik Frana Ra-
movša in Založba ZRC.

Nicoloso Ciceri, A. 2002⁴: *Tradizioni popolari in
Friuli*. 1–2. Udine: Chiandetti editore.

Šmitek, Z. 2019: *Šelest divjine. Zeleno dno našega
kozmosa* (knjižna zbirka Koda). Ljubljana: Beletrina.

Zuljan Kumar, D. 2019: Pripovedni svet Terskih
dolin. V: M. Šekli (ur.), L. Rezonničnik (ur.), *Slovenski
jezik in njegovi sosedje* (Zbornik Slavističnega dru-
štva Slovenije). Ljubljana: Zveza društev Slavistično
društvo Slovenije, 407–415.

Zuljan Kumar, D. 2021: Bajeslovna bitja Terskih
dolin. *Večnaslovniška odprtost pravljič*. Mednarodni
znanstveni simpozij Novo mesto, 17. september
2020. Zbornik prispevkov, 19–29.

Zuljan Kumar, D. 2021: Hudič in štrije v terskem
pripovednem izročilu. *Annales* [v tisku].

Spletni vir:

Spletni vir 1: http://pefprints.pef.unilj.si/3891/1/RAJTER%2C_Anja%2C_Diploma%2C_2._9._2016.pdf.

¹² ter. tək'ej 'tako'

¹³ ter. 'tod 'tam od'

¹⁴ ter. zua'jato se 'zvaliti se'

¹⁵ ter. kamù:ne 'kamenje'

¹⁶ ter. 'uē:kato 'kričati, vpiti'

¹⁷ ter. mungulà:to 'rjoveti' (← furl. mungulà 'rjoveti')

¹⁸ ter. ékerà:to 'govoriti, pripovedovati' (← furl. ciacarà 'govoriti, pripo-
vedovati')

¹⁹ ter. jú:pata 'misлити, meniti'

²⁰ ter. strašięno 'strašljivo'

Poročilo o delu

sodelavcev ZRC SAZU, Raziskovalne postaje
Nova Gorica od 1. 1. 2021 do 31. 12. 2021

INŠTITUT ZA KULTURNE IN SPOMINSKE ŠTUDIJE (IKŠŠ)

JASNA FAKIN BAJEC,
dr. etnologije, prof. zgodovine, znanstvena sodelavka



Lavričeva knjižnica v Ajdovščini, 5. 10. 2021: okrogla miza o tem, kako vključiti otroke in mlade v aktivnosti, povezane z ohranjanjem in interpretacijo dediščine (foto: Laura Bratašević, Srednja šola Veno Pilon Ajdovščina).

RAZISKOVALNI PROGRAM

Historične interpretacije 20. stoletja (vodja: prof. dr. Oto Luthar, obdobje trajanja: 1. 1. 2017–31. 12. 2022).

Programska skupina se pri svojem delu osredotoča na odnos med zgodovinopisjem in drugimi diskurzi o preteklosti. Ob tem nas zanimajo naslednji vidiki: 1) zgodovinopisje in »afektivni obrat«; 2) politike spomina; 3) prostorske kontekstualizacije in materializacije preteklosti; 4) spomin, zgodovina in digitalni mediji. Raziskovalka Jasna Fakin Bajec se je v letu 2021 ukvarjala s teorijo afekta in njenega vključevanja na polje dediščinskih teorij. Na primeru (po)ustvarjanja pekarske dediščine v Občini Ajdovščina je raziskovala, kako so družbeno-politične spremembe, tehnološki razvoji ter posledično osebni in

kollektivni spomini na čas 20. stoletja spreminjali pomen in vlogo kruha in drugih pekarskih izdelkov čez različna zgodovinska obdobja. V soavtorstvu je pripravila članek z naslovom »Kruh je več kot le pekarski izdelek«: spodbujanje kritičnega mišljenja dijakov o kulturni dediščini s pristopom CLIL.

PROJEKTI

Dediščina v akciji: Participativne metode in digitalni učni viri za vključevanje mladih v dediščinske prakse in izobraževalno-vzgojne vsebine (ciljno raziskovalni projekt, vodja: dr. Martin Pogačar, obdobje trajanja: 1. 11. 2019–31. 10. 2021).

Osrednji namen projekta bil je razviti in analizirati participativne metode in IKT-orodja, da bi osnovnošolcem in srednješolcem približali kulturno dediščino na zanimiv, kreativen in sodoben način ter jih hkrati aktivno vključili v različne dediščinske akcije. V letu 2021 so raziskovalci IKSŠ v sodelovanju z računalniškim podjetjem Arctur, d.o.o., iz Nove Gorice in dijaki iz Srednje šole Veno Pilon Ajdovščina razvili digitalni učni vir *Kruh in čas*, ki je namenjen osnovnošolcem za raziskovanje, samostojno interpretacijo in kritično razmišljanje o dediščini pekarstva v zgornji Vipavski dolini. Pripravljeni so še bili priročnik za učitelje, kako skupaj z mladimi raziskovati preteklost, ter smernice o vključevanju digitalne dediščine v vzgojno-izobraževalne vsebine. 5. oktobra 2021 je v Ajdovščini potekala okrogla miza na temo, kako slišati glas mladih v različnih dediščinskih projektih, ki se izvajajo v lokalnih skupnostih.

KAŠTELIR – prazgodovinska gradišča in etnobotanika za trajnostni turizem in razvoj podeželja – od Krasa (preko Brkinov, Čičarije in Istre) do Kvarnerja (Interreg Slovenija–Hrvaška, tržni projekt, vodilni partner Občina Komen, vodja na ZRC SAZU: J. Fakin Bajec, obdobje trajanja: 2. 9. 2020–30. 6. 2021).

Glavni namen čezmejnega projekta bil je aktivno ohranjati dediščino gradišč ter obuditi starodavno povezanost ljudi z divjimi užitnimi rastlinami in jih tako predstaviti za sodobni čas. Jasna Fakin Bajec je pri projektu sodelovala kot zunanja raziskovalka Občine Komen. Pripravila je študijo z naslovom *Dežela prazgodovinskih gradišč – kaštelirjev: v objemu narave, kamna in magičnih skrivnosti – študija o oblikovanju in izdelavi turističnih produktov in turističnih paketov ter strategije trženja le-teh* ter za interaktivni turistični vodnik oblikovala več turističnih zgodb. V sodelovanju z društvom Planta je (po)ustvarila prazgodovinsko jed, ki jo gostinci s Krasa pripravljajo ob večjih tematskih festivalih in doživetjih.

MEDIA4ALL: Razvoj osnovnih veščin medijske pismenosti s pripravo participativnih medijskih izdelkov (ERASMUS+, tržni projekt, vodja na ZRC SAZU: Jasna Fakin Bajec, trajanje 01. 3. 2021–28. 2. 2023).

Hiter tehnološki razvoj in širjenje digitalnih medijev, zlasti interneta, sta povzročila več možnosti dostopa do informacij, ki do nas ne pridejo le neposredno iz njihovega osnovnega ustvarjalca informacij, temveč so indirektno (posredno) posredovane za lažjo potrošnjo. Ker medijska pismenost zadeva tudi vključenost državljanov v sodobno informacijsko družbo, je cilj projekta MEDIA4ALL spodbujanje razvoja veščin digitalne in medijske pismenosti v perspektivi vključujočega učenja. S podporo in aktivnim vključevanjem odraslih, kulturnih delavcev, strokovnjakov s področja umetnosti in kulturnega sektorja se bo pri projektu razvilo izobraževalne vsebine s področja kulture, ki bodo prispevale k razvoju veščin medijske pismenosti odraslih z nižjo izobrazbo in marginalnih skupin. V letu 2021 je skupina partnerjev začela pripravljati Priročnik o uporabnih izobraževalnih načinih za ozaveščanje o digitalni in medijski pismenosti s pomočjo priprave snemalnih knjig, videopripovedovanja in ikonografije.

PRIPRAVA SIMPOZIJEV, IZOBRAŽEVALNIH DELAVNIC, OKROGLIH MIZ (izbor)

Ajdovščina, 5. 10. 2021: soorganizacija srečanja in okrogle mize Dediščina v akciji: poti in načini vključevanja mladih v ohranjanje in interpretacijo dediščine ter aktivna participacija na okrogli mizi, ki se je odvila v Lavričevi knjižnici.

Sežana, oktober 2020–maj 2021: soorganizacija delavnic za dijake Šolskega centra Srečka Kosovega Sežana, smer ekonomski tehnik, pri predmetu Robotika na temo priprave turističnih doživetij in promocijskih filmov za mlade.

Ajdovščina, 15. 3. 2021: soorganizacija izobraževalne delavnice za dijake Srednje šole Veno Pilon Ajdovščina na temo Meningov kruh – nekoč in danes (o dediščini pekarstva v zgornji Vipavski dolini).

DRUGO DELO IN DEJAVNOSTI

J. Fakin Bajec je članica uredniškega odbora revije *Andragoška spoznanja* in Sveta za turizem pri Občini Ajdovščina. Aktivno sodeluje s Šolskim centrom Srečka Kosovela v Sežani in Srednjo šolo Veno Pilon Ajdovščini pri izvedbi izobraževalnih delavnic o ohranjanju in razvoju kulturne dediščine – novi pogledi, pristopi in razumevanja. V sodelovanju z Društvom Planta je na mednarodnem tekmovanju Evropske gastronomske regije prejela mednarodno priznanje za najbolj kreativen turistični gastronomski spominček *Kraška gmajna* v šalčki. V sodelovanju z Občino Kanal ob Soči in Folklorno skupino Kal nad Kanalom je pripravila dokumentacijo za vpis kalskega pusta v Register nesnovne kulturne dediščine. Podobno dokumentacijo pripravlja v sodelovanju z Društvom gospodinj in dramske skupine s Planine pri Ajdovščini, ki v Register nesnovne kulturne dediščine želijo vpisati pripravo repe tropinke. V okviru študijskega krožka *Pokukajmo v spomine*, ki ga ob podpori Občine Komen vodi Kosovelova knjižnica Sežana, podružnica Komen, zbira zgodbe in spomine o načinu življenja na Krasu.

PREDAVANJA IN REFERATI (izbor)

FAKIN BAJEC, Jasna. *Discrepancies in the practical implementation of the integrated approach to cultural heritage management of public or "our" local heritage*. Predavanje na konferenci *Heritage & development: 6th Heritage Forum of Central Europe*, Krakow, Poljska, 16–18. 6. 2021. <https://heritageforum.mck.krakow.pl/agenda/>.

FAKIN BAJEC, Jasna, LEMUT BAJEC, Melita. *Can knowledge and understanding of culture and heritage empower youth to live the values necessary for the existence of a healthy community?* Predavanje na mednarodni delavnici *The role of civil society in fostering EU values and integration in times of crisis* v okviru aktivnosti Jean Monnet Module *The rule of law in the new EU member states*. Univerza v Trstu, Italija, 19. 5. 2021.

FAKIN BAJEC, Jasna. *Pomen etnologije pri izvajanju razvojnih evropskih projektov in drugih iniciativ v okviru lokalnih skupnosti*. Uvodno predavanje na simpoziju (*Regionalni*) razvoj, projektno delo in vloga etnologije in kulturne antropologije, Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo FF UL, Ljubljana, 29. 10. 2021.

BIBLIOGRAFIJA (izbor)

POLJAK ISTENIČ, Saša (avtor), FAKIN BAJEC, Jasna (avtor). *Luxury food tour: perspectives and dilemmas on the "luxurification" of local culture in tourism product*. *Acta geographica Slovenica*, let. 61, št. 1, str. 169–184, ilustr. <https://ojs.zrc-sazu.si/ags/article/view/8960/9541>, doi: 10.3986/AGS.8960.

FAKIN BAJEC, Jasna (avtor), POGAČAR, Martin (avtor), STRAUS, Matevž (avtor). *Stories, objects, interfaces: digital technology and cultural heritage among the young*. *Transactions on internet research*. [Online ed.], Jul. 2021, vol. 17, no. 2, str. 51–59. <http://ipsitransactions.org/journals/papers/tir/2021jul/p8.php>.

FAKIN BAJEC, Jasna (avtor). Ali lahko (po)ustvarjena prazgodovinska jed iz obdobja gradišč vsebuje fižol? O pasteh in dilemah oblikovanja kulinaričnih okusov iz življenja v gradiščih na Krasu. V: *Izvestje Raziskovalne postaje ZRC SAZU v Novi Gorici*, št. 18 (2021), str. 26–34.

Uredniško delo

FAKIN BAJEC, Jasna (urednik). *Dediščina v akciji: Poti in načini vključevanja dediščinskih praks v vzgojno-izobraževalne vsebine*. 2021. Ljubljana: Založba ZRC.

ZGODOVINSKI INŠTITUT MILKA KOSA (ZIMK)

PETRA KOLENC,

dr. zgodovine, univ. dipl. bibl., višja strokovna sodelavka



Šmihel nad Ozeljanom, 2-3. 10. 2021: praznovanja ob 550- obletnici prve omembe cerkve sv. Mihaela v Šmihelu: umetnostna zgodovinarica Klavdija Figelj ob predstavitvi zgibanke posvečene cerkvi sv. Mihaela (Šmihel) ter predstavitvi kamnite skulpture Varuh prostora, Marka Pogačnika (foto: Leo Caharija) ter tiskovna konferenca ob predstavitvi dogodkov praznovanj v soorganizaciji ZRC SAZU, Raziskovalne postaja Nova Gorica.

PROJEKTI

WoP – WALKofPEACE: Trajnostni razvoj dediščine prve svetovne vojne med Alpami in Jadranom (Program Interreg Slovenija–Italija, vodilni partner: Posoški razvojni center, vodja na ZRC SAZU: P. Svolfjšak, obdobje trajanja: 1. 11. 2018–30. 4. 2022).

Projekt se ukvarja s čezmejnimi aktivnostmi za dolgoročno ohranjanje dediščine prve svetovne vojne za razvoj trajnostnega kulturnega turizma. Sodelavci ZRC SAZU v sklopu projekta preučujejo umetniške odgovore na vojno in s tem povezane teme begunstva in povojne obnove Posočja in Furlanije, ki predstavljajo posebej pomembno sporočilo Poti miru. V letu 2021 je Petra Kolenc skupaj s Petro Svolfjšak in avtorico razstave Alessandro Martina sodelovala pri pripravi multimedijske instalacije, ki je na ogled v Muzeju velike vojne na Goriškem gradu (IT) in predstavlja življenja in dela šestih umetnikov: Italo Brass, Luigi Spazzapan, Veno Pilon, Sofronio Pocarini, Ivan Čargo, Bruno Ernesto Cossar. Skupaj s Petro Svolfjšak pripravlja tudi e-razstavo o povojni obnovi Posočja (prispevek Maksa Fabianija) in vračanju beguncev na Goriško. Petra Kolenc sodeluje pri projektne vodstvu in organizaciji projektne aktivnosti.

Zahodna slovenska narodnostna meja v luči sprememb časa (Mestna občina Nova Gorica, tržni projekt, vodja na ZRC SAZU: Jasna Fakin Bajec, trajanje projekta: 2021).

Delo na projektu *Zahodna slovenska narodnostna meja v luči sprememb časa* se osredotoča na arhivsko in terensko delo, zgodovinske, jezikoslovne, etnološke ter antropološke raziskave v zahodnem slovenskem prostoru. P. Kolenc posebno pozornost namenja vodenju in urejanju specializirane domoznanske knjižnice Raziskovalne postaje ZRC SAZU v Novi Gorici (RP NG) ter digitalizaciji in metapodatkovnemu popisu Turnove pisemske zapuščine, posebej pomembne za publicistične, strokovne in znanstvene namene. V sklopu projekta je v letu 2021 uredila biografsko knjigo spominov dr. Brana Marušič, *Izza spominov*, skupaj z D. Zuljan Kumar pa je uredila dve publikaciji *Simon Rutar in Beneška Slovenija* ter v italijanski jezik prevedene kratke študije območja ob zahodno narodnostni meji *Saggi scelti sulla storia, sulla lingua*

e sulla società slovena al confine italo-sloveno. V letu 2021 je začela z urejanjem spletne rubrike *Iz Tumove korespondence* (gl. <https://rpng.zrc-sazu.si/sl/strani/iz-tumove-korespondence#v>), v kateri kontekstualiziramo gradivo, ki se zdi še posebej zanimivo za raziskovalno in širšo javnost, ter se osredotoča na zgodovinske tokove, ki so se na Goriškem in Tržaškem odvijali na prelomu iz 19. v 20. stoletje.

PRIPRAVA SIMPOZIJEV, IZOBRAŽEVALNIH DELAVNIC, OKROGLIH MIZ, PREDSTAVITVE JAVNOSTI

Špeter (Italija), 1. 10. 2021: predstavitev znanstvene monografije *Simon Rutar in Beneška Slovenija* skupaj z Alešom Gabričem in Danilo Zuljan Kumar.

Šmihel, 2. in 3. 10. 2021: tiskovna konferenca in soorganizacija prireditev ob 550. obletnici prve omenbe cerkve Sv. Mihaela v Šmihelu s predstavitvijo zgibanke o cerkvi Sv. Mihaela v okviru Dnevov evropske kulturne dediščine, skupaj s Klavdijo Figelj in Nadjo Velušček (Kino Kašča).

Nova Gorica, bodoče knjižno središče, 6. 10. 2021: organizacija tiskovne konference ob predstavitvi novih publikacij sodelavk ZRC SAZU, Raziskovalne postaje Nova Gorica in organizacija predstavitve knjige *Izza spominov* ter pogovor z avtorjem Brankom Marušičem in zgodovinarjem Otom Luthrom.

DRUGO DELO IN DEJAVNOSTI

P. Kolenc je urednica *Izvestja Raziskovalne postaje ZRC SAZU v Novi Gorici*, sourednica *Goriškega letnika: zbornika Goriškega muzeja*. V okviru Turističnega kulturnega in športnega društva LO-KO (Lokve) ureja zbirko *Besede s Planote*, v okviru omenjenega društva je pripravila razstavo in brošuro *»Vse ulice in hiše Goriške so dišale po Lokvah«* iz zgodovine turizma na območju Trnovskega gozda (Lokve: TKŠ LO-KO, 2021).

BIBLIOGRAFIJA (izbor)

KOLENC, Petra (avtor). Mičurinove jableane v povojni obnovi vasi na Trnovski planoti. V: *Izvestje Raziskovalne postaje ZRC SAZU v Novi Gorici*, št. 18 (2021), str. 21–25.

KOLENC, Petra (avtor). »Vse ulice in hiše Goriške so dišale po Lokvah« iz zgodovine turizma na območju Trnovskega gozda. Lokve: TKŠ LO-KO, 2021, 10 str.

Uredniško delo

ZULJAN KUMAR, Danila (urednik), KOLENC, Petra (urednik). *Simon Rutar in Beneška Slovenija*. Ljubljana: Slovenska matica, 2021. 171 str., ilustr. Odstiranja.

MARUŠIČ, Branko (avtor), LUTHAR, Oto (pisec spremne besede), KOLENC Petra (urednik). *Izza spominov. O dogodkih in ljudeh*. Ljubljana: Založba ZRC, 2021.

FIGELJ, Klavdija (avtor), KOLENC, Petra (urednik). *Cerkev sv. Mihaela Šmihel. 1471–2021*. Nova Gorica: Zavod za turizem Nova Gorica in Vipavska dolina.

TELEVIZIJSKE IN RADIJSKE ODDAJE

MURATOVIČ, Amir (avtor, scenarist, režiser). *Idealna mesta: dokumentarni film, datum predvajanja 23. mar. 2021*. Produkcija RTV SLO. Sodelovanje v dokumentarnem filmu. Dostopno na: <https://4d.rtvsl.si/arhiv/dokumentarni-filmi-in-oddaje-kulturno-umetniški-program/174763077>

KONCUT, Erika (avtor). *Ali veste: kako so burbonke prišle na Goriško in kako je nastal grb Nove Gorice, datum predvajanja 13. jul. 2021*. Produkcija Radio Robin. Sodelovanje v radijski oddaji.

KLAUT, Nina (avtor). *Na sončni strani, dokumentarno informativna oddaja. O ledeni jami, datum predvajanja 31. jul. 2021*. Sodelovanje v dokumentarnem filmu. Dostopno na: <https://www.rtvsl.si/4d/arhiv/174794992?s=tv>

NEVA MAKUC, dr. zgodovinskih znanosti, univ. dipl. Italijanistka, znanstvena sodelavka

Nova Gorica, bodoče knjižno središče, 6. 10. 2021: urednik zbirke *Thought, Society, Culture: Slovenian and South Eastern European Perspectives* Martin Pogačar in avtorica knjige *Border Identities in the Early Modern Period Venetian Friuli and the Habsburg County of Gorizia Mirrored in Contemporary Historiography* zgodovinarica Neva Makuc pri predstavitvi znanstvene monografije, ki je v angleščini izšla pri znanstveni založbi Peter Lang.



RAZISKOVALNI PROGRAM

Temeljne raziskave slovenske kulturne preteklosti (vodja: doc. dr. Miha Preinfalk, obdobje trajanja: 1. 1. 2015–31. 12. 2021).

Raziskovalni program je razdeljen v štiri tematske sklope: kritične objave zgodovinskih virov, socialna in gospodarska zgodovina, historična topografija in geografija slovenskega prostora ter raziskave historičnih aktualnih procesov in fenomenov. Pri tem sta izpostavljena dva poudarka, in sicer raziskovanje starejše zgodovine slovenskega prostora (srednji in novi vek oz. obdobja do konca prve svetovne vojne) ter raziskovanje manj raziskanih področij, ki v slovenskem zgodovinskepisu veljajo za deficitarne (zgodovina plemstva, socialna zgodovina medicine, historična topografija, identitete, študije prostora). V okviru programa je N. Makuc nadaljevala z raziskovanjem zgodovine širšega obmejnega slovensko-italijanskega prostora. Posvečala se je zlasti izbranim vidikom novoveške zgodovine s posebno pozornostjo do kulturne zgodovine. Predhodne raziskave s področja historiografije je na primer nagradila z literarnimi viri.

PROJEKTI

Toponomastična dediščina Primorske (vodja: dr. Matjaž Bizjak, trajanje projekta: 1. 7. 2018–30. 6. 2021).

Aplikativni raziskovalni projekt nadaljuje načrt izdelave *Slovenske historične topografije*. V okviru projekta bo identificirano in analizirano topografsko gradivo zbrano v posebno podatkovno zbirko, ki bo – podobno kot historični toponimi Kranjske – na voljo javnosti na spletnem naslovu: <https://topografija.zrc-sazu.si/>. V okviru projekta je N. Makuc skupaj s sodelavci sodelovala pri identificiranju in študiju objavljenih zgodovinskih virov ter pri arhivskem delu v ustanovah v Furlaniji - Julijski krajini (v Italiji) s ciljem identificiranja primorskih toponimov. V ospredju raziskovalnega dela so toponimi iz srednjeveškega pa tudi novoveškega obdobja.

DRUGO DELO IN DEJAVNOSTI

N. Makuc je članica Znanstvenega sveta študijskega programa Humanistika III. stopnje na Fakulteti za humanistiko Univerze v Novi Gorici. Mednarodno pa sodeluje z združenjem Istituto per gli Incontri Culturali Mitteleuropei (Gorica, Italija) kot njihova redna članica. Poleg tega sodeluje kot dopisna članica še z Istituto Pio Paschini (Videm, Italija). N. Makuc je članica uredniškega odbora revije *Goriški letnik*: zbornik Goriškega muzeja.

PREDAVANJA IN REFERATI

MAKUC, Neva. *Kultura in zgodovinopisje v obmejnem prostoru / Cultura e storiografia nel territorio di confine*. Predavanje v okviru 56. srednjeevropskih kulturnih srečanj. Istituto per gli incontri culturali mitteleuropei (Gorica, Italija): *Diversità di lingue per una cultura unificante: Dante, Ascoli e i testimoni di confine*. Gorica, Italija, 26. 11. 2021.

RAZISKOVALNO DELO V TUJINI, ŠTUDIJSKI OBISKI IN GOSTOVANJA

18.–20. 8. 2021: skupaj s sodelavci projekta *Toponomastična dediščina Primorske* raziskovalno delo v izbranih arhivskih, knjižničnih in muzejskih ustanovah v Čedadu (Cividale del Friuli), Vidmu (Udine) in Trstu (v Italiji), ki hranijo gradivo, pomembno za primorsko topografijo.

PEDAGOŠKO DELO

Zgodovina historiografije. Predavanja za 3. letnik 1. stopnje študijskega programa Kulturna zgodovina na Fakulteti za humanistiko Univerze v Novi Gorici.

Uvod v študij zgodovine. Predavanja za 1. letnik 1. stopnje študijskega programa Kulturna zgodovina na Fakulteti za humanistiko Univerze v Novi Gorici.

BIBLIOGRAFIJA (izbor)

MAKUC, Neva (avtor), POGAČAR, Martin (urednik). *Border Identities in the Early Modern Period : Venetian Friuli and the Habsburg County of Gorizia mirrored in contemporary historiography*, (Thought, Society, Culture, Vol. 4). Berlin: P. Lang, cop. 2021. 237 str., zvd.

MAKUC, Neva (avtor). *Goriška kulinarčna dediščina v knjižnih izdajah*. V: *Izvestje* 18 (2021), str. 3–9.

BRANKO MARUŠIČ, dr. zgodovine, znanstveni svetnik v pokoju



Nova Gorica, bodoče knjižno središče, 6. 10. 2021:
Pogovor zgodovinarjev Ota Luthra in Branka
Marušiča ob izzidu knjige Izza spominov.

BIBLIOGRAFIJA

MARUŠIČ, Branko (avtor). O Gorici v času obiska Ivana Cankarja pred stodesetimi leti (oktober 2010). V: *Sprehod ob dediščini Ljubke Šorli in Franceta Bevka*. Nova Gorica: Javni sklad RS za kulturne dejavnosti in ZKO, 2020, str. 34–38.

MARUŠIČ, Branko (avtor). Ob stoti obletnici ustanavljanja socialistične (komunistične) politične organizacije v Tolminu in na Tolminskem. V: *Tolminski zbornik 2020*, peta knjiga. Tolmin: občina, 2020, str. 449–260.

MARUŠIČ, Branko (avtor). Naklonjenost Marijana Breclja (1931–2019) do Beneške Slovenije in furlanske soseščine. V: *Trinkov koledar 2021*. Čedad: KD Ivan Trinko, 2020, str. 163–165.

MARUŠIČ, Branko (pisec spremne besede). Srečanje Jožka Siliča s spomini. V: Jožko Silič, *Bil sem slovenski partizan*. Nova Gorica: ZZB za vrednote NOB, 2021, str. 105–107.

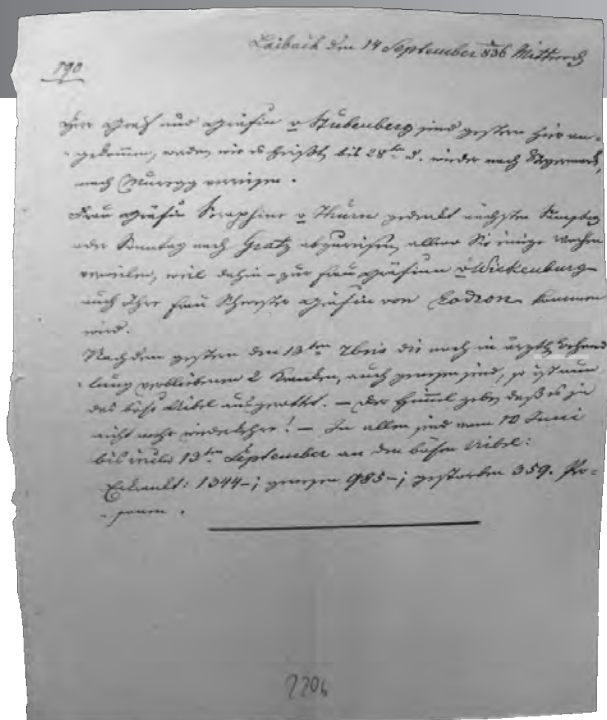
MARUŠIČ, Branko (avtor). O začetkih slovenskega knjižnega ustvarjanja pri Beneških Slovencih. V: ZU-LJAN KUMAR, Danila (ur.), KOLENC, Petra (ur.). *Simon Rutar in Beneška Slovenija*. Ljubljana: Slovenska matica, 2021, str. 111–119.

MARUŠIČ, Branko (avtor). V spomin Štefan Cigoj (1935–2021). V: *Primorske novice*, 15. 9. 2021, št. 214, str. 8.

MARUŠIČ, Branko (avtor), LUTHAR, Oto (pisec spremne besede), KOLENC Petra (urednik). *Izza spominov. O dogodkih in ljudeh*. Ljubljana: Založba ZRC, 2021.

MARUŠIČ, Branko (avtor). Štefan Cigoj. V: *Svobodna beseda*, oktober 2021, str. 14.

VOJKO PAVLIN,
dr. zgodovine,
asistent z doktoratom



Pismo stotnika Franca Franza Jožefu Kalasancu baronu Erbergu iz Dola pri Ljubljani. Hrani: ARS, AS 1, 730.

PROJEKTI

Latinske in nemške kronike na Slovenskem (raziskovalni projekt; vodja: dr. Matej Hriberšek; trajanje: 1. 9. 2020–31. 8. 2023).

Cilji projekta so: teoretične in praktične osnove za objavlanje in znanstveno obdelavo kronik in del kronikalnega značaja; popis obstoječih kronik; dokumentiranje podatkov o nastanku kronik in njihovih avtorjev; predstavitev vsebine kronik; digitaliziranje kronik; kritična obdelava in znanstvena nadgradnja nekaterih že obdelanih kronik; priprava spletnega portala; transkribiranje, prevod in znanstvena izdaja dveh kronik; razstava o kronikah; simpozij na temo kronik. V. Pavlin sodeluje pri transkripciji oziroma prevajanju pri dveh kronikah in arhivskem delu (40 % zaposlitev).

BIBLIOGRAFIJA

PAVLIN, Vojko (avtor). Hans in družina Kobenzl – od prebivalcev Štanjela do zemljiških gospodov. V: I Cobenzl, Uomini di stato, diplomatici e mecenati al servizio degli Asburgo. [v tisku].

DRUGO DELO IN DEJAVNOSTI

Znanstveno-raziskovalno središče Koper, Inštitut za zgodovinske študije (20% zaposlitev)

Projekt: Kulturno-zgodovinski vidiki staranja: izkušnje, reprezentacije, identitete (raziskovalni projekt; vodja: dr. Urška Bratož; trajanje: 1. 9. 2020–31. 8. 2023)

V. Pavlin sodeluje pri projektu z izbrano demografsko raziskavo.

INŠTITUT ZA SLOVENSKO NARODOPIISJE (ISN)

ŠPELA LEDINEK LOZEJ,
dr. etnologije, znanstvena sodelavka



*Dokumentacija jutranje košnje v bohinjski planini
Zajamniki (foto: Špela Ledinek Lozej, 3. 9. 2021).*

RAZISKOVALNI PROGRAM

Dediščina na obrobjih. Novi pogledi na dediščino in identiteto znotraj in onkraj nacionalnega (vodja: doc. dr. Špela Ledinek Lozej, obdobje trajanja: 1. 1. 2019–31. 12. 2024).

Sodelavci interdisciplinarne programske skupine se posvečajo premisleku o razmerjih moči v dediščinskih procesih ter o razpiranju in preseganju nacionalnega pri ustvarjanju dediščine, predvsem pa vrednotenju in analizi manjšinskih dediščin. Raziskovalno problematiko nagovarjajo v petih tematskih sklopih: 1) dediščina na dinamičnih mejnih območjih, 2) dediščina v mobilnem svetu, 3) jezik v rabi – raba jezika, 4) živeti z dediščino in 5) dediščinjenje prostora. Spoznanja objavljajo v tiskani in spletni različici *Heriskopa* (<https://dediscina.zrc-sazu.si/sl/home/>). Špela Ledinek Lozej je v letu 2021 skupaj s sodelavkami in sodelavci analizirala manjšinske in čezmejne dediščinske pobude na Goriškem, v Posočju, Videmski pokrajini, na Koroškem ter soorganizirala dva hodinarja (Trst, 4. 6. 2021; Goričko in Poražje, 8.–10.11. 2021), ki sta bila spodbuda k premisleku hoje kot raziskovalne metode.

PROJEKTI

Migracije in družbene spremembe v primerjalni perspektivi: primer zahodne Slovenije po drugi svetovni vojni (temeljni raziskovalni projekt, vodja: prof. dr. Aleksej Kalc, obdobje trajanja: 1. 9. 2020–31. 8. 2023).

Projekt preučuje spremembe v prebivalstvu in družbeni razvoj mest na zahodnem robu Slovenije po drugi svetovni vojni in novi razmejitvi med Jugoslavijo in Italijo. Raziskava se posveča primerjavi dveh zgodovinsko in kulturno različnih stvarnosti: območja Nove Gorice, novoustanovljenega upravnega, gospodarskega in kulturnega središča slovenskega dela goriške regije, in Kopra, ki doživel skoraj

popolno zamenjavo prebivalstva in korenito etnično, družbeno ter kulturno preobrazbo. Cilj raziskave je preučiti oblikovanje oziroma preoblikovanje obravnavanih urbanih stvarnosti v luči migracijskih procesov, politik, gospodarskih, družbenih in drugih dejavnikov, ki so prispevali k oblikovanju strukturnih značilnosti in identitet obravnavanih mestnih skupnosti. Špela Ledinek Lozej je soorganizirala uvodni terenski sestanek v Novi Gorici, pripravila pregled gradiva in ključnih sogovorcev ter načrtala konceptualno-teoretske premise preučevanja novogoriške dediščine pri projektu.

100%Local: Boosting the Alpine agri-food value chains with the "100% Local" approach [Krepitev kratkih kmetijsko-živilskih oskrbovalnih verig na območju Alp s pristopom 100 % lokalno] (mednarodni projekt, Alpine Region Preparatory Action Fund II (ARPAF II), vodja na ZRC SAZU: doc. dr. Špela Ledinek Lozej, trajanje 19. 8. 2019–31. 1. 2021).

Projekt se je osredinjal na krepitev kratkih kmetijsko-živilskih oskrbovalnih verig na območju Alp. Špela Ledinek Lozej je organizirala spletni sklepni dogodek (25. 5. 2021) ter sodelovala pri pripravi predstavitve modela in zaključnega poročila. Rezultati so bili upoštevani v predlogu Strateškega načrta Skupne kmetijske politike v Republiki Sloveniji za obdobje 2023–2027.

GRACE – Grounding RRI Actions to Achieve Institutional Change in European Research Funding and Performing Organisations [Osnovne RRI dejavnosti za doseganje institucionalnih sprememb v evropskih organizacijah, ki financirajo in izvajajo raziskave] (mednarodni projekt, Obzorje 2020, SwafS, vodja na ZRC SAZU: dr. Mimi Urbanc, trajanje 1. 1. 2019–31. 12. 2021).

Projekt GRACE podpira odgovorno raziskovanje in inovacije ter spodbuja topogledne institucionalne spremembe. Špela Ledinek Lozej je sodelovala pri administrativnem vodenju in organizaciji projektnih aktivnosti.

PRIPRAVA SIMPOZIJEV, IZOBRAŽEVALNIH DELAVNIC, OKROGLIH MIZ

ZOOM, 25. 5. 2021, organizacija sklepnega dogodka projekta 100 % lokalno z naslovom *Radikalni pristop k lokalni pridelavi in porabi*.

ZOOM, 10. in 11. 6. 2021, sodelovanje pri organizaciji izobraževalne delavnice *Majhne teritorialne blagovne znamke v Alpah: Ali lahko majhne teritorialne blagovne znamke prispevajo k trajnostnemu razvoju obrobni alpskih območij*.

ZOOM, 28. 6. 2021, sodelovanje pri organizaciji okrogle mize *Dediščina – med zapuščino in ideologijo*.

DRUGO DELO IN DEJAVNOSTI

Špela Ledinek Lozej je članica znanstvenega sveta Narodne in študijske knjižnice v Trstu, akcijske skupine 6 EUSALP, uredniškega odbora *Goriškega letnika in Heriskopa*. Vodi pripravo Episkopa, vsebin ZRC SAZU za Evropsko prestolnico kulture 2025 ter vsebin ZRC SAZU pri Evropski gastronomski regiji 2021. Sodeluje z Ministrstvom za kulturo RS in Koordinatorjem Registra nesnovne kulturne dediščine, Slovenskim etnografskim muzejem, pri pripravi vpisov na Unescov Reprezentativni seznam nesnovne kulturne dediščine človeštva. Skupaj s Triglavskim narodnim parkom in Razvojno agencijo Zgornje Gorenjske je sodelovala pri Dnevih evropske kulturne dediščine, organizaciji dogodka *Alpska prehranska dediščina v objektivu: mlekarnstvo, sadjarstvo in turšča* (Bled, 29. 9. 2021). Sodelovala je pri pripravi mednarodne bibliografije o planinah in planinskem gospodarstvu v Alpah.

PREDAVANJA IN REFERATI (izbor)

LEDINEK LOZEJ, Špela, PISK, Marjeta. *Cross-border landscape as heritage: Insights from Slovenia - walk, parks and UNESCO*. Predavanje na konferenci *Heritage geographies: Politics, uses and governance of the past*, Lecce, Italija, 27.–28. 5. 2021.

LEDINEK LOZEJ, Špela. *Between collections of objects and narratives' museum: Minority heritage-making in the Province of Udine (Italy)*. Predavanje na konferenci *Breaking the rules?: Power, participation, and transgression: SIEF2021 15th Congress*, Helsinki, Finska, 19.–24. 6. 2021. <https://www.siefhome.org/congresses/sief2021/panels#9635>.

LEDINEK LOZEJ, Špela. *Dediščina na obrobjih*. Predstavitev na 3. posvetu o dediščinski znanosti *Dediščinska znanost kot instrument povezovanja med vedami*, SAZU, Ljubljana, 27. 7. 2021.

PEDAGOŠKO DELO

Špela Ledinek Lozej je na Podiplomski šoli ZRC SAZU, na študijskem programu 3. stopnje *Primerjalni študij idej in kultur* (modul *Slovenske študije – tradicija in sodobnost*) nosilka predmeta *Dediščine, dediščinski procesi in prakse*. V okviru obveznosti je izvedla javno predavanje *Dediščinjenje (izdelovanja) sirov na Slovenskem* (18. 2. 2021).

MENTORSTVO

Špela Ledinek Lozej je mentorica Mancil Filak na doktorskem študiju na Oddelku za etnologijo in kulturno antropologijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani.

BIBLIOGRAFIJA (izbor)

GODINA-GOLIJAJ, Maja (avtor), HUZZAN, Vanja (avtor), LEDINEK LOZEJ, Špela (avtor). *Govorica predmetov*, (Efka). Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 2021.

LEDINEK LOZEJ, Špela (avtor). Labelling, certification and branding of cheeses in the southeastern Alps (Italy, Slovenia): Montasio, Bovec, Tolminc and Mohant cheese. *Acta geographica Slovenica*, let. 61, št. 1, str. 153–168, ilustr. <https://ojs.zrc-sazu.si/ags/article/view/8746/9540>, doi: 10.3986/AGS.8746.

ROGELJA, Nataša (avtor), LEDINEK LOZEJ, Špela (avtor). Footprints of the Camino in Slovenia: three ethnographic vignettes. V: TROTMAN, Tiffany Gagliardi (ur.). *Walking the Camino de Santiago: Essays on pilgrimage in the twenty-first century*. Jefferson (North Carolina): McFarland & Co. 2021, str. 217–233.

UREDNIŠKO DELO

BÄTZING, Werner, LAMPIČ, Barbara, LEDINEK LOZEJ, Špela, MIKLJIČ CVEK, Lucija, ZWITTER, Žiga. *Alm- und Alpwirtschaft im Alpenraum: eine interdisziplinäre und internationale Bibliographie = Alpicoltura nelle Alpi: una bibliografia interdisciplinare e internazionale = Économie pastorale dans les Alpes: une bibliographie interdisciplinaire et internationale = Planinsko gospodarstvo v Alpah: interdisciplinarna in mednarodna bibliografija = Alpine pasture farming in the Alps: an interdisciplinary and international bibliography*, (Thematische Alpenbibliographie, Nr. 1, n. 1, no. 1, št. 1, no. 1). 1. Aufl. Augsburg; Nürnberg: context, 2021.

BOFULIN, Martina (urednik), LEDINEK LOZEJ, Špela (urednik), ROGELJACAF, Nataša (urednik). *Heriskop: Razprave o dediščinjenju na obrobju* 2. Ljubljana: ZRC SAZU, Založba ZRC.

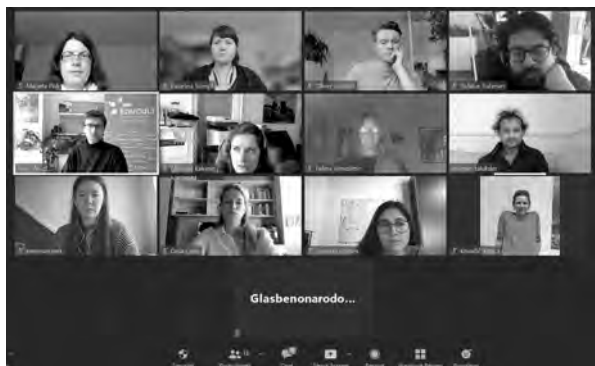
TELEVIZIJSKE IN RADIJSKE ODDAJE

MURATOVIĆ, Amir (avtor, scenarist, režiser). *Idealna mesta: dokumentarni film*, datum predvajanja 23. marec 2021. Produkcija RTV SLO. Strokovno sodelovanje. Dostopno na: <https://4d.rtvlo.si/arhiv/dokumentarni-filmi-in-oddaje-kulturno-umetniski-program/174763077>

MURATOVIĆ, Amir (avtor, scenarist, režiser). *Nič nas ne sme presenetiti: dokumentarni film*, datum predvajanja 14. september 2021. Produkcija RTV SLO. Sodelovanje v dokumentarnem filmu. Dostopno na: <https://365.rtvlo.si/arhiv/dokumentarni-filmi-in-oddaje-kulturno-umetniski-program/174805020>

KATARINA ŠRIMPF VENDRAMIN, dr. etnologije, znanstvena sodelavka

Sodelovanje Katarine Šrampf Vendramin, vodje projekta pri ZRC SAZU, na »Kick off« sestanku projekta URB_ART, Zoom srečanje, 15. 4. 2021.



RAZISKOVALNI PROGRAM

Etnološke in folkloristične raziskave kulturnih prostorov in praks (vodja: izr. prof. dr. Jurij Fikfak, obdobje trajanja: 1. 9. 2009–).

Program se osredotoča na raziskave kulturnih prostorov in praks, ki jih z bolj dinamično konceptualizacijo prostora kot materialnega, socialnega in simbolnega lokusa vseh kulturnih praks, načinov preživetja, oblik vzajemnosti in mobilnosti, ustvarjalnosti (zlasti tudi estetske), reprodukcije tradicije in sodobne inovativnosti. Ko se poudarja procesualnost kulturnih praks, mislimo na socializacijo/inkulturacijo, na medgeneracijski prenos znanja, veščin in kulturne dediščine, upoštevamo vplive in posege države in EU (evropeizacija) in posledično dinamiko med lokalnim in globalnim. Vsi ti procesi se razkrivajo kot kulturni kronotop, v katerem sta zajeti historična in prostorska dimenzija vsakega pojava ali prakse. Katarina Šrampf Vendramin se v okviru programa ukvarjala z identitetnimi praksami, kot se kažejo v slovstveni folklori.

PROJEKTI

Tradicionalne paremiološke enote v dialogu s sodobno rabo (temeljni raziskovalni projekt, vodja: doc. dr. Saša Babič, obdobje trajanja: 1. 9. 2020–31. 8. 2023).

Pregovorni izrazi so vrsta stalnih besednih zvez, ki se uporabljajo v vsakdanjem jeziku in jih opredeljujejo skupnost, čas in kraj; kratke folklorne oblike razkrivajo svetovne nazore in vrednote, navodila in prepovedi določene kulture. Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU hrani obsežno in zelo dragoceno zbirko slovenskih pregovorov, ki je nastajala več kot 50 let, vendar pa ti doslej niso bili strukturirani v skladu s sodobnimi standardi digitalnih jezikovnih virov in niso javno dostopni. Projekt vključuje dva glavna cilja: vzpostavitev povezav med folkloristiko in digitalno humanistiko, kar bo bistveno povečalo temeljitost analize in spodbudilo povezovanje folklornih gradiv z digitalnimi korpusi, hkrati pa bo obogatena tudi vsebina korpusov ter semiotično in etnolingvistično analizo pregovorov iz arhiva in v vsakodnevni komunikaciji za izris družbenega zemljevida stereotipov za razumevanje kulturnega okolja. Analiza bo izpostavila tudi vprašanje, ali so pregovori kot del nematerialne kulturne dediščine arhivski prežitki ali v določeni meri vztrajajo kot pragmatični del komunikacije. Katarina Šrampf Vendramin se pri analizi enot osredotoča na pojavnost in pomensko vključenost materialnih predmetov ter zastopanost enot iz krajev iz zahodnega narodnostnega prostora.

Nevidno življenje odpadkov: razvoj etnografsko utemeljene rešitve za upravljanje z odpadki v gospodinjstvih (aplikativni projekt, vodja: dr. Dan Podjed, obdobje trajanja: 1. 11. 2018–31. 10. 2021).

Glavni cilj projekta je razvoj inovativne tehnološke rešitve, ki bo spremljala in prikazovala, kje in kako nastajajo odpadki v gospodinjstvih, in spodbujala zmanjševanje njihove količine. Razvoj te rešitve temelji na etnografiji in pristopu, usmerjenem k ljudem. Zato v projektni skupini izvajajo primerjalne raziskave praks in navad na področju ravnanja z odpadki v šestih mestih: Ljubljana (Slovenija), Gradec (Avstrija), Trst (Italija), Zagreb (Hrvaška), Oslo (Norveška) in Dubaj (Združeni arabski emirati). Raziskava omogoča vpogled v življenje in delo »nevidnih« akterjev, npr. smetarjev, delavcev na smetiščih in ljudi, ki delajo v obratih za recikliranje, hkrati pa opiše lokalne navade, povezane z odpadki, ter predstavi odpadne stvari kot pomemben dejavnik v globalnem omrežju proizvodnje in potrošnje. Katarina Šrimpf Vendramin se je v sklopu projekta posvetila raziskavi o navadah povezanih z ustvarjanjem tekstilnih odpadkov v gospodinjstvih.

Slovenska in estonska sodobna šolska folklor (bilateralni projekt, vodja doc. dr. Saša Babič, obdobje trajanja: 1. 11. 2020–31. 10. 2023).

Glavni cilj projekta je analizirati in primerjati sodobno šolsko folkloro (npr. šale, uganke, rituale) ter njihovo dinamiko v dveh evropskih državah z različnima geografskima položajema in značilnostmi, podobno zgodovino in hkrati brez neposrednega stika: Estonijo in Slovenijo. Projekt bo identificiral tradicijo in transformacije folklorne gradiva, igrivost in kreativnost v (novih) oblikah ter odraz družbene realnosti, iz katere so ustvarjeni. Namen projekta je ustvariti nove dinamične primerjalne pristope tako z medkulturnega kot tudi diahronega in sinhronnega vidika, ki ponuja edinstvene in unikatne vidike tako v slovenski kot v estonski folkloristiki. Rezultat tega sodelovanja bo nov metodološki okvir za primerjalne in medkulturne študije folklornih form ter na novo zbrano gradivo med otroki, ki bo dodano v arhiv obeh sodelujočih institucij.

Create to Connect Create to Impact (mednarodni evropski projekt, vodja: dr. Dan Podjed, obdobje trajanja: 1. 9. 2018–31. 8. 2022).

Prvi projekt z naslovom Ustvarjaj za povezave se je začel leta 2012 kot skupno prizadevanje desetih evropskih kulturnih organizacij in treh pridruženih partnerjev za ustvarjanje povezav med umetniškimi in raziskovalnimi institucijami ter občinstvom. Namenjen je bil iskanju novih produkcijskih modelov, ki lahko občinstvo pritegnejo na inovativne načine, in ustvarjanju novih javnih prostorov z dialogom in sodelovanjem. V novem projektnem ciklu se mreža širi z vključitvijo petih novih partnerskih organizacij, pozornost pa se od vzpostavljanja povezav preusmerja k ustvarjanju vpliva. Ta vpliv v projektnem kontekstu pomeni posebno vrednost, ki jo proizvedejo umetniške dejavnosti in tako spodbujajo družbene spremembe, inovacije, opolnomočenje in emancipacija.

URB-ART: Podpiranje razvoja skupnosti preko izobraževanja v okvirih urbane umetnosti (aplikativni projekt, vodja na ZRC SAZU: dr. Katarina Šrimpf Vendramin, obdobje trajanja: 1. 3. 2021–28. 2. 2022).

Namen projekta je podpreti nizkokvalificirane odrasle v marginaliziranih skupnostih z dejavnostmi in koncepti izobraževanja v okvirih urbane umetnosti. Tako sta socialna vključenost in opolnomočenje te ciljne skupine v središču projektnih dejavnosti in rezultatov. Projekt temelji na spoznanjih, da ukvarjanje z umetnostjo v skupnosti nizkokvalificiranih odraslih iz marginaliziranih skupin premaga družbeno-kulturne ovire in omogoča dostop do novih družbenih skupin. V projektu tako transdisciplinarne umetniške discipline delujejo kot komunikacijski instrumenti za medkulturni dialog in socialno integracijo. Projekt URB_ART je med drugim tudi odgovor na krizo COVID-19, ki je zavirala medkulturno izmenjavo in močno prizadela sektor kreativnega izobraževanja. Projekt z uvajanjem inovativnih oblik (digitalnega) izobraževanja, komuniciranja, sodelovanja in razširjanja znanj odgovarja na morebitne omejitve in spremembe, ki so povezane s pandemijo.

DRUGO DELO IN DEJAVNOSTI

Katarina Šrimpf Vendramin je članica uredniškega odbora strokovne revije s področja folklorne dejavnosti *Folkloristik*, je strokovna spremljevalka srečanj odraslih folklornih skupin na srečanjih v organizaciji Javnega sklada za kulturne dejavnosti Republike Slovenije.

Strokovno sodeluje s folklornimi skupinami po Sloveniji, v zadnjih letih še posebej intenzivno s skupinami na Goriškem (Folklorna skupina Gartrož, Folklorna skupina Razor Tolmin, Folklorna skupina Na placi iz Šempetra) ter drugimi akterji s področja interpretacije kulturne dediščine.

PREDAVANJA IN REFERATI (izbor)

ŠRIMPF VENDRAMIN, Katarina. *Borders boundaries and fear in the time of COVID 19 pandemic - Life on Slovenian Italian border*. Predavanje na konferenci SIEF: *Breaking the rules? Power, participation and transgression*, Helsinki, Finska 19.–24. 6. 2021.

MENTORSTVO

Katarina Šrumpf Vendramin je mentorica Manci Perko na dvopredmetnem magistrskem študiju na Oddelku za slavistiko in zgodovino Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani.

BIBLIOGRAFIJA (izbor)

ŠRIMPF VENDRAMIN, Katarina (avtor). *Zgodbe in prostor: ustno izročilo in kolektivni spomin v zgornjem Obotolju*, (Ethnologica - Dissertationes, 8). Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU, 2021.

PISK, Marjeta (avtor), ŠRIMPF VENDRAMIN, Katarina (avtor). Večjezične kratke folklorne oblike : primeri iz Goriških brd. *Studia mythologica Slavica*, št.24, str. 161–178. <https://ojs.zrc-sazu.si/sms/article/view/10425/9572>, doi: 10.3986/SMS20212409.

ŠRIMPF VENDRAMIN, Katarina (avtor). Pomen hrane v kulturi rojstva 19. in prve polovice 20. stoletja. *Glasnik Slovenskega etnološkega društva*, let. 61, št. 1, str. 75–85.

INŠTITUT ZA KULTURO ZGODOVINO (IKZ)

PETRA TESTEN KOREN,
dr. zgodovine, znanstvena sodelavka

PROJEKTI

InTaVia: In/Tangible European Heritage. Visual Analysis, Curation & Communication

(mednarodni raziskovalni projekt, vodja na ZRC SAZU: dr. Gregor Pobežin, obdobje trajanja: 1. 11. 2020–31. 10. 2022).

Osrednji namen projekta InTaVia je razviti informacijski portal, ki bo povezoval, vizualno analiziral in omogočil komunikacijo snovne in nesnovne evropske kulturne dediščine ter jo ponudil za uporabo raziskovalcem, pedagogom, novinarjem, zaposlenim v turizmu, (kreativni) industriji in institucijah, ki se ukvarjajo z dediščino. ZRC SAZU je eden od devetih mednarodnih partnerjev, ki sodelujejo v projektu. Dostopno na: <https://intavia.eu/>

DRUGO DELO IN DEJAVNOSTI

Filozofska fakulteta Univerze v Ljubljani, Oddelek za zgodovino (50 % zaposlitev)

EIRENE Post-war transitions in gendered perspective: the case of the North-Eastern Adriatic region (znanstveno-raziskovalni projekt, vodja: prof. dr. Marta Verginella, obdobje trajanja: 1. 12. 2017–1. 12. 2022).

Projekt EIRENE je zasnovan z namenom, da se na novo razmislijo poveljne tranzicije 20. stoletja z upoštevanjem spolne perspektive. Petra Testen Koren je skupaj s sodelavko Ano Cergol Paradiž pripravila tri prispevke, in sicer študijo z naslovom *Nekateri vidiki dela slovenskih služkinj v Kraljevini SHS/Jugoslaviji*

po prvi svetovni vojni, ki je bila objavljena v znanstveni reviji *Retrospektive*, dalje študijo z naslovom *Slovenske priseljenke v Trstu: vprašanje identitete ob ljudskem štetju 1910* (pred tiskom), ki bo objavljena v znanstveni reviji *Dve domovini*, in študijo *The Excluded Amongst the Excluded? Trst/Trieste and (Slovene) Servants After World War I* (v recenzentskem postopku), ki bo objavljena v znanstveni reviji *Acta Histriae*. <https://project-eirene.eu/>

Petra Testen Koren je članica ožjega uredniškega odbora *Novega Slovenskega biografskega leksikona* in članica uredniškega odbora znanstvene revije *Retrospektive*. Je sourednica zbirke *Življenja in dela* na Inštitutu za kulturno zgodovino.

PREDAVANJA IN REFERATI

TESTEN KOREN, Petra. *Il Goriziano tra ricostruzione e transizione (1918–1922)*. Predavanje v okviru panela *La transizione postbellica nella Venezia Giulia (1918–1922): cambiamenti e aspettative*. Cantieri di Storia Sissco 2021, Cagliari (on-line), 17. september 2021.

TESTEN KOREN, Petra, CERGO PARADIŽ, Ana. *The question of nationality and citizenship after WWI: the case of single female servants in Trieste*. Prispevek na konferenci *European social science history conference (ESSHC)* (on-line), 24 marec 2021.

BIBLIOGRAFIJA

CERGO PARADIŽ, Ana (avtor), TESTEN KOREN, Petra (avtor). *Slovenske priseljenke v Trstu: vprašanje identitete ob ljudskem štetju 1910. Dve domovini = Two Homelands*, 2021 (v tisku).

TESTEN KOREN, Petra (avtor). *Beneške dikle v italijanskih mestih in povojni odmevi na njihovo delo v Matajurju (1950–1973)*. V: ZULJAN KUMAR, Danila (ur.), KOLENC, Petra (ur.). *Simon Rutar in Beneška Slovenija*. Ljubljana: Slovenska matica. 2021, str. 121–139, ilustr.

CERGO PARADIŽ, Ana (avtor), TESTEN KOREN, Petra (avtor). *Nekateri vidiki dela slovenskih služkinj v Kraljevini SHS/Jugoslaviji po prvi svetovni vojni = Some aspects of the work of Slovene servants in the Kingdom of Serbs, Croats and Slovenes/Yugoslavia after the First World War. Retrospektive: znanstvena revija za zgodovinske in sorodna področja*, 2021, letn. 4, št. 1, str. 9–30, ilustr. <http://retrospektive-journal.org/revija/retrospektive-letnik-iv-stevilka-1/clanek/nekateri-vidiki-dela-slovenskih-sluzkinj-v-kraljevini-shs-jugoslaviji-po-prvi-svetovni-vojni/>.



INŠTITUT ZA SLOVENSKI JEZIK FRANA RAMOVŠA (ISJ FR)

DANILO ZULJAN KUMAR,
dr. jezikoslovja, znanstvena sodelavka



Špeter (Italija), 1. 10. 2021: predstavitev znanstvene monografije Simon Rutar in Beneška Slovenija s predsednikom Slovenske matice Alešom Gabričem, z urednicama Petro Kolenc in Danilo Zuljan Kumar ter z voditeljem Giorgiom Banchigem.

RAZISKOVALNI PROGRAM

Slovenski jezik v sinhronem in diahronem razvoju (vodja: dr. Kozma Ahačič, obdobje trajanja: 1. 1. 2015–31. 12. 2021).

V okviru programa je bila pripravljena znanstvena monografija z naslovom *Skladnja nadiškega in briškega narečja*, ki predstavlja model analize skladenjskih vprašanj slovenskega narečnega jezika. Osnovni cilj monografije je bil na primeru nadiškega in briškega narečja predstaviti izbrana poglavja iz skladenjske problematike slovenskih narečij. Za analizo sta bili izbrani dve obrobni slovenski narečji, ki sta zanimivi tudi zato, ker izhajata iz iste narečne osnove in danes pripadata isti narečni skupini, ozemlju, na katerih se govorita, pa sta bili velik del zgodovine v različnih politično-upravnih okvirih. Zato je bil namen monografije poleg kontrastivne primerjave izbranih skladenjskih vprašanj obravnavanih narečij s slovenskim knjižnim jezikom tudi kontrastivna primerjava med narečjema samima.

PROJEKTI

Atlas slovenskih narečij (vodja: dr. Jožica Škofic, obdobje trajanja: 1. 9. 2020–31. 8. 2023).

Projekt temelji na enem od ustanovnih znanstveno-raziskovalnih projektov Inštituta za slovenski jezik Frana Ramovša ZRC SAZU, tj. na Slovenskem lingvističnem atlasu (SLA), ki vsebuje skoraj 3000 leksičnih in t. i. gramatičnih (glasoslovnih in oblikoslovnih) vprašanj. Že zapisano in digitalizirano gradivo (okrog 600 zvezkov in skoraj 900.000 listkov) raziskovalna skupina dopolnjuje z manjkajočimi zapisi (okrog 40–50 krajevnih govorov iz mreže 417 krajev v Sloveniji in zunaj nje) in ob tem ureja tudi

fonoteko terenskih posnetkov. V okviru projekta je Danila Zuljan Kumar pripravila 14 komentarjev in kart s pomenskega polja kmečko orodje.

Spletni portal Franček, Jezikovna svetovalnica za učitelje slovenščine in Šolski slovar slovenskega jezika (vodja: dr. Kozma Ahačič, obdobje trajanja: 19. 7. 2017–30. 9. 2021).

V okviru projekta je bilo pripravljeno e-orodje, ki bo uvajalo učence in dijakke v delo s spletnimi slovarji in spletnimi slovničnimi priročniki. Portal Franček.si obsega odgovore na vprašanja o pomenu, rabi, pomenski povezanosti (sinonimi, nadpomenke), (ne)zaznamovanosti, zvrstnosti, stilnih značilnostih, izgovoru, pregibanju, izvoru, narečni rabi in zgodovinski umeščenosti besedja slovenskega jezika. Danila Zuljan Kumar je sodelovala pri pripravi iztočnic iz *Slovenskega lingvističnega atlasa*.

PRIPRAVA SIMPOZIJEV, IZOBRAŽEVALNIH DELAVNIC, OKROGLIH MIZ

Gorica (Italija) 17., 20., 21. in 22. 9. 2021: predavanja z naslovom *Zgodovina slovenskih narečij* in delavnice z naslovom *Narečja primorske narečne skupine* za dijakke klasičnega, naravoslovnega in humanističnega liceja v Gorici.

Nova Gorica, 8. 10. 2021: organizacija *Škrabčevih dnevov* v frančiškanskem samostanu na Kostanjevici.

DRUGO DELO IN DEJAVNOSTI

Danila Zuljan Kumar sodeluje v slovensko-italijanski skupini za vpis pokrajine Brda na Unescov seznam svetovne kulturne dediščine, v nadzornem odboru Zavoda za Kulturo in turizem Občine Brda, v odboru za pripravo *Gradnikovih večerov* in *Škrabčevih dnevov*.

PREDAVANJA IN REFERATI (izbor)

ZULJAN KUMAR, Danila. *Syntactic shifts in the Ter/Torre Valley dialect of Slovene*. Prispevek na 16th annual meeting of the Slavic Linguistics Society (SLS-16), (on line), 5. 9. 2021.

ZULJAN KUMAR, Danila. *Tabu izrazi v briškem narečju*. Prispevek na mednarodnem znanstvenem sestanku *Kontaktna dialektologija akad. Gorana Filipija*. Koper: Pedagoška fakulteta, Center za jezike in medkulturnost. 22. 10. 2021.

ZULJAN KUMAR, Danila. Pomenski premiki v nadiškem in briškem narečju. *Pleteršnikovi dnevi : Narečno besedje Slovenskega jezika – simpozij v spomin na akademikinja Zinko Zorko*. Pišeece, 14. 9. 2021. Pišeece: Društvo Pleteršnikova domačija. 2021.

PEDAGOŠKO DELO

Nosilstvo pri predmetu Sociolingvistika na do-in podiplomskem programu Slovenistika na Univerzi v Novi Gorici.

MENTORSTVO

Danila Zuljan Kumar je mentorica doktorandki Urški Vranjek Ošlak na Inštitutu za slovenski jezik Frana Ramovša in somentorica doktorandki Lari Pižent na Fakulteti za uporabne družbene študije ter mentorica dijakinji Evi Frančeškin z Gimnazije Nova Gorica pri raziskovalni nalogi o zahodnih slovenskih narečjih.

BIBLIOGRAFIJA (izbor)

ZULJAN KUMAR, Danila (avtor). Slovenska identiteta med mladimi v Beneški Sloveniji. V: ZULJAN KUMAR, Danila (ur.), KOLENC, Petra (ur.). *Simon Rutar in Beneška Slovenija*, (Odstiranje, ISSN 2784-4625, 2). Ljubljana: Slovenska matica. 2021, str. 141–155.

ZULJAN KUMAR, Danila (avtor). Bajeslovna bitja Terskih dolin. V: JOŽEF-BEG, Jožica (ur.). *Večnaslovniška odprtost pravljic: mednarodni znanstveni simpozij: Novo mesto, 17. september 2020: zbornik prispevkov*. Novo mesto: Slavistično društvo Dolenjske in Bele krajine. 2021, str. 19–29.

ZULJAN KUMAR, Danila (avtor). O divjem možu v terskem pripovednem izročilu V: *Izvestje Raziskovalne postaje ZRC SAZU v Novi Gorici*, št. 18. 2021, str. 41–43.

Uredniško delo

Zuljan Kumar, Danila (urednik), KOLENC, Petra (urednik). *Simon Rutar in Beneška Slovenija*, (Odstiranja, 2). Ljubljana: Slovenska matica. 2021., 171 str.

TELEVIZIJSKE IN RADIJSKE ODDAJE

GREGORIČ, Nataša (avtor). Dopoldan in pol: Briška bajeslovna bitja, Radio Koper, datum predvajanja: 13. 9. 2021 (skupaj s Tanjo Gomiršek).

Poročilo sestavila Petra Kolenc.

Sodelavke in sodelavca ZRC SAZU, Raziskovalne postaje Nova Gorica:

znanstvene sodelavke in sodelavec:

dr. Jasna Fakin Bajec – Inštitut za kulturne in spominske študije (tel. 05 335 73 25), vodja RP NG

doc. dr. Danila Zuljan Kumar – Inštitut za slovenski jezik Frana Ramovša (tel. 05 335 73 21),

doc. dr. Špela Ledinek Lozej – Inštitut za slovensko narodopisje (tel. 05 335 73 22)

prid. prof. dr. Neva Makuc – Zgodovinski inštitut Milka Kosa (tel. 05 335 73 23)

dr. Vojko Pavlin – Zgodovinski inštitut Milka Kosa

dr. Petra Testen Koren – Inštitut za kulturno zgodovino (tel. 05 335 73 24)

dr. Katarina Šrmpf Vendramin – Inštitut za slovensko narodopisje (tel. 05 335 73 24)

višja strokovna sodelavka:

dr. Petra Kolenc – Zgodovinski inštitut Milka Kosa (tel. 05 335 73 26)

prof. dr. Branko Marušič, znanstveni svetnik v pokoju

Raziskovalna postaja ZRC SAZU Nova Gorica z arhivom in knjižnico dr. Henrika Tume
Delpinova 12, 5000 Nova Gorica, tel.: 05 335 73 26

Spletna stran: <http://rpng.zrc-sazu.si>

OJS: <https://ojs.zrc-sazu.si/izvestje>

Izvestje je del projekta Zahodna slovenska narodnostna meja v luči sprememb časa,
ki ga sofinancira Mestna občina Nova Gorica.



GO! 2025
Nova Gorica • Gorizia





Izvestje je del skupne naloge sodelavcev Raziskovalne postaje ZRC SAZU v Novi Gorici z naslovom Zahodna slovenska narodnostna meja v luči sprememb časa, ki se osredotoča na zgodovinske raziskave v zahodnem slovenskem prostoru, njegovo bivanjsko kulturo, na razumevanje pojmov tradicija in kultura, na preučevanje zahodnih slovenskih narečij in jezikovnega stika ter raziskovanje socialnopolitične, ekonomske in trajnostne vloge dediščine v sodobnem, globalnem svetu. Izsledki raziskav, ki jih objavljamo v domačih in tujih strokovnih ter znanstvenih publikacijah, so lahko temelj inovativnega kulturnega in gospodarskega razvoja širšega goriškega prostora.



ZRC SAZU
Založba

VSEBINA • Povabilo k skupni mizi (Jasna Fakin Bajec) • **Članki:** **NEVA MAKUC** Goriška kulinarčna dediščina v knjižnih izdajah • **BRANKO MARUŠIČ** Štefan Kociančič (1818–1883) o klobasah in drugih jedeh • **KATARINA ŠRIMPF VENDRAMIN** Prehranjevalne zapovedi, tabuji in priporočila, vezani na čas nosečnosti, poroda in zgodnjega otroštva na severnem Primorskem • **PETRA KOLENC** Mičurinove jableane v povojni obnovi vasi na Trnovski planoti • **JASNA FAKIN BAJEC** Ali lahko (po)ustvarjena prazgodovinska jed iz obdobja gradišč vsebuje fižol? • **ŠPELA LEDINEK LOZEJ** (Pre)hrana – med tradicijo, (re)teritorializacijo in ustvarjalnostjo: O projektu Alpfoodway, 100 % lokalno in še kaj • **DANILO ZULJAN KUMAR** O divjem možu v terskem pripovednem izročilu • **POROČILO** o delu sodelavcev ZRC SAZU, Raziskovalne postaje Nova Gorica od 1. 1. 2021 do 31. 12. 2021