

MATERIALNE SLEDI KULTURE PRAZNIKI IN PRAZNIČNA MIZA SLOVENCEV V 20. IN 21. STOLETJU

MAJA GODINA GOLIJJA

Praznične jedi, njihova priprava, oblika, bogastvo in regionalna raznovrstnost so področja kulture prehranjevanja, ki so bila v etnoloških delih najpogosteje obravnavana. Že v 19. stoletju so se narodopisci poleg dubovne kulture zanimali še za nekatere sestavine materialne kulture, tudi za praznične jedi, ki naj bi izražale posebnost in izvornost kulture naroda oz. etnične skupine. Manj je etnoloških del, ki bi obravnavala druga področja prehrane, npr. vsakdanje jedilne obroke, navade pri jedi, prebrano socialnih in starostnih skupin, spremembe v prehrani. Avtorica v članku obravnava manj raziskano področje kulture prehrane Slovencev – praznične jedi in jedilne obroke ter njihovo spreminjanje v 20. in v 21. stoletju. Ključne besede: prehrana, koledarski prazniki, Slovenija, 20. in 21. stoletje.

Festive food and its preparation, variety, wealth of different shapes, and regional diversity are the themes most often dealt with in ethnological literature. Apart from spiritual culture ethnographers were interested in certain elements of material culture already in the 19th century, believing that festive foods expressed special characteristics and original features of a nation or an ethnic group. Ethnological texts dealing with other areas of food culture, for example with meals, eating habits, food culture of different social and age groups, or changes in tradition, have been rare. The author examines a less researched area of the food culture of Slovenes, namely festive food and meals, and their transformation in the 20th and in the 21st centuries. Keywords: food culture, calendar holidays, Slovenia, 20th and 21st century.

UVOD

Prehrana je tisto področje človeškega bivanja, ki spada v njegovo intimnejšo sfero in je najtesneje povezana z družinsko skupnostjo. Če je pri stanovanjski in oblačilni kulturi opazen zelo močan diktat širše skupnosti, ki določa okus, je izbira, priprava in uživanje hrane odvisna predvsem od družine, njenega gmotnega in družbenega položaja [Wiegelmann 2006: 15]. Raziskovalci kulture prehranjevanja tudi za praznično hrano ugotavljajo, da je močno navezana na tradicijo in okolje, iz katerega posameznik izvira, manj pa je odvisna od njegovega gmotnega položaja. Praznična prehrana izraža navezanost na dom in na praznične jedi iz otroštva, na družbeno, religiozno in etnično skupino. Britanska antropologinja Mary Douglas je zapisala, da so sporočila, ki jih hrana prinaša, sporočila o družabnih dogodkih in družbenih odnosih oz. družbeni hierarhiji, o vključevanju, izključevanju, razmejevanju in prestopanju meja. S pomočjo hrane postavimo, kažemo in obnavljamo sistem družbenih distanc in meja [Douglas 1984: 9].

Znanje o pripravi značilnih prazničnih jedi in recepti zanje se prenašajo skoraj v nespremenjeni obliki iz generacije na generacijo. To ne velja le za nekatere močnate jedi,

npr. pripravo potic, božičnih piškotov in tort, temveč tudi za mesne jedi, ki so bile na Slovenskem ena pomembnejših sestavin v sestavi prazničnih jedilnih obrokov. Sladke močnate jedi in boljše mesne jedi so v preteklosti, delno pa tudi danes, najbolj ločevale praznične jedilne obroke od vsakdanjih. Označevale so praznično mizo in simbolizirale izobilje, ki si ga je večina slovenskega prebivalstva do zadnjih desetletij 20. stoletja lahko le želela. Njihova vsakdanja prehrana je bila do srede 60. let 20. stoletja enolična, ponekod tudi pomanjkljiva. Količinsko je mnogokrat zadoščala, toda primanjkovala so nekatera živila, ki so jih nadomeščali s cenejšimi nadomestki ali drugimi, izdatnejšimi jedmi. Med živili, ki so v večjem delu 20. stoletja večini prebivalstva na Slovenskem primanjkovala, so bili meso in mesni izdelki, bela moka in sladke močnate jedi, sladkor, sladice, južno sadje in kava. Ta živila so zato v večini družin pogosto vključevali v pripravo prazničnih jedilnih obrokov, ki naj bi se kar najbolj ločevali od vsakdanjih, saj je vsaj za praznike veljalo, da ne sme ničesar primanjkovati. *Praznike se je tedaj spoštovalo*, je izjavila informatorka iz revne mariborske družine [Godina 1992: 77], in to so skušali pokazati tudi s pripravo redkih – prazničnih jedi. Skupno uživanje hrane ob praznikih je kazalo medsebojno povezanost in slogo družinskih članov, izražalo je navezanost na dom in tradicijo okolja, iz katerega je posameznik oz. družina izvirala.

VELIKONOČNA ŠUNKA IN DRUGE VELIKONOČNE JEDI

Meso in mesne jedi so bile na Slovenskem, glede na njihovo pomanjkanje v vsakdanji prehrani večine prebivalstva, pomembna sestavina prazničnih jedilnih obrokov. Nekatere od mesnih jedi so le redko pripravljali in uživali ob drugih praznovanjih, saj so bile vezane na praznovanje samo določenih koledarskih praznikov, zato so bile še toliko bolj priljubljene in težko pričakovane. Mednje sodi priprava velikonočne šunke, ki so jo največkrat kuhali, pri nekaterih družinah tudi pekli v testu. Velikonočna šunka je poleg domačih klobas, ponekod tudi vratovine, hrena in trdo kuhanih jajc – pirhov sestavljala velikonočni žegen. V premožnih meščanskih družinah so *žegnu* dodali še prekajen jezic in piščančjo *galantino* (zvito in z različnimi nadevi napolnjeno belo piščančje meso) [Godina Golija 1996: 93]. V osrednji Sloveniji in na alpskem območju je bila značilna velikonočna jed tudi polnjen želodec – *šoblek*, ki so ga podobno kakor šunko kuhanega ponudili k hrenu in belemu oz. mlečnemu kruhu. Napolnili so ga z najboljšimi kosi mesa, ga začinili, sušili in hranili za velikonočne praznike [Renčelj 1990: 24]. Na Primorskem in Krasu so poleg prazničnega kruha – *pince*, uživali kuhano ali v testu pečeno pleče – *pršut*. Uživanje velikonočnih mesnin je označilo konec štiridesetdnevnega posta, ki se je začel na pepelnico sredo in so ga v prvi polovici 20. stoletja zlasti na podeželju še zelo upoštevali. Na simboličen način je to dejanje ponazarjalo, da je ponovno dovoljeno vzeti in uživati meso, kar se je kazalo tudi v poimenovanju velike noči ponekod po Sloveniji: *vüzem* (vzh. Štajerska, Prekmurje), *vazem* (Istra) ali *vuzam* (Bela Krajina) [Kuret 1989: 194].

Pripravi šunk, polnjenih želodcev in pršutov, ki so jih uživali za veliko noč, so pred 2. svetovno vojno posvečali veliko skrb. Gospodar je navadno že ob kolinah in pripravi mesa za sušenje izbral še posebej lep kos, ki ga je na posebnem mestu hranil za praznik. Med prekajanjem in sušenjem je skrbno nadzoroval njegovo »zorenje«. Gospodinja pa se je morala za praznik potrditi s pravilno pripravo oz. kuho tega izdelka in primerno postrežbo.

Tudi v mestih, kjer večina prebivalstva pred 2. svetovno vojno ni gojila prašičev, iz katerih bi pripravili velikonočne šunke, so gospodinje skrbele, da so za ta praznik pri mesarjih nakupile kar najboljše in najlepše kose. Nekatere so kupile še neprekajene šunke in so jih same začinile in pripravile po lastnem okusu. O tem je Mariborčanka iz znane profesorske družine primorskih beguncev v svojih spominih zapisala:

Naslednji važni praznik je bila velika noč. Okoli pete ure popoldne smo šli v stolno cerkev gledati Kristusa v grobu, ležečega pod stranskim oltarjem, nato pa smo okrog cerkve pričakovali procesijo... Nato smo sedli k obvezni velikonočni šunki, ki jo je bila mama kupila na trgu pri špeharjih, jo sama »zapajcala« z dodatkom zelišč, nato pa nesla nekam v staro obdravsko ulico k prekajevalcu. Spekla je tudi pinco, maslen bel kruh z mnogimi jajci. V košarici pa so bila naložena obarvana jajčka. [Ostrovška b. n. l.: 66]

O obveznosti, pomenu in pripravi velikonočne šunke v sodobnem praznovanju velike noči pričajo tudi odgovori izpraševancev na vprašalnik o spremembah praznične prehrane.¹



Velikonočna pogača, Podravje 2002
[foto: M. Godina Golija].

¹ V okviru raziskovalnega projekta *Etnološki pogledi in podobe* je avtorica s pomočjo 120 vprašalnikov o prazničnih jedeh (v nadaljevanju Golija, Vprašalnik praznične jedi, ISN ZRC SAZU) zbrala podatke o tem področju kulture na različnih slovenskih območjih.

V odgovorih so poudarili, da tudi danes na velikonočno nedeljo zaužijejo značilne velikonočne jedi: prekajeno šunko, klobase, jajca – *pirbe*, hren in boljši beli kruh ali potico. V Beli krajini pripravljajo tudi šunko v testu, v Prekmurju pa prekajen jezik. Pečejo tudi različne velikonočne pogače, kruhe, menihe, pletenke in ptičke. V Benečiji pečejo golobe iz boljšega krušnega testa, v katero z nožem vtisnejo peruti in rep. Okrasijo jih tudi z oljčnimi vejicami.² Novejša sestavina, ki ni izpričana v velikonočnih jedilnih obrokih v času pred 2. svetovno vojno, je prava kava, ki je nadomestila kavo, pripravljeno iz kavnih nadomestkov. Ponekod na Štajerskem poleg orehove potice pripravljajo tudi sadni kruh, ki je bil v preteklosti razširjena božična jed.

Mesne jedi so tudi pomembna sestavina velikonočnega kosila, ki se po sestavi ni dosti spremenilo od tistega, pripravljenega za veliko noč pred 2. svetovno vojno. Pri večini respondentov kosilo sestavljajo goveja ali kokošja juha z rezanci, kuhana govedina, pečena svinjina ali perutnina, pražen krompir, solata in orehova potica. Pri kosilu postrežejo tudi z vinom, ponekod celo s penečim vinom, kar je v velikonočnem obroku novost, ki se je uveljavila s prevzemom vzorca sestave prazničnih jedilnih obrokov za druge koledarske praznike. Starejše oblike sladkih pogač in peciva (npr. potica, kruhi, pletenke, ptički in menihi) so v nekaterih gospodinjstvih že nadomestile druge sladice, pogosto peciva, pripravljena iz biskvitnega testa z nadevi, in velikonočne torte.



Ilustracija k receptu za pomladansko (*velikonočno*, op. a.) torto, začetek 70. let 20. stoletja.

² Terenski zapiski, Podsrednje v Benečiji, oktober 2005.

Še več je novosti v postnih jedilnikih pred veliko nočjo, zlasti za veliki petek. Uživanje postnih jedi se je danes ohranilo zlasti na podeželju in v družinah, kjer pripravljajo jedi najstarejše ženske v družini, npr. stare matere, in v družinah, ki spoštujejo zapovedi, povezane z verskimi prazniki. Izpraševanci so odgovorili, da so na veliki petek pred 2. svetovno vojno uživali zlasti fižol in zelje, fižolovo solato s kruhom, žgance s kislim mlekom, močnik, krompirjevo juho, praženec in kompot, sirove pogače, rezance z maslom, ponekod tudi sirove štruklje in alelujo. Danes so na veliki petek pogostejše nekatere druge postne jedi, zlasti ribe, npr. oslič s krompirjevo solato, ocvrti sir s tatarsko omako ali različno pripravljene testenine in kaše, brezmesne enolončnice in solate. Izbira postnih jedi kaže na to, da so ribe, ki so nekoč veljale za dražjo postno hrano, zelo razširjene med vsemi skupinami prebivalstva tako v mestih kot na podeželju. Danes so zelo priljubljene predvsem morske ribe, medtem ko so bile v prvih desetletjih 20. stoletja bolj razširjene sladkovodne. Redkeje kakor v preteklosti so danes med velikonočnimi postnimi jedmi močnate jedi, npr. pogače, zlivanke in štruklji, ki jih kot današnjo postno hrano navajata le dva respondenta.³

BOŽIČ IN BOŽIČNE JEDI

V primerjavi z veliko nočjo lahko večje spremembe v sestavi prazničnih jedilnih obrokov opazimo pri nekaterih jedilnih obrokih za najpomembnejše koledarske praznike, npr. božič in novo leto. Božič je za mnoge Slovence najpomembnejši in najlepši družinski praznik, praznujejo ga, tako kot v 20. stoletju, v vernih in nevernih družinah, saj je vrhunec koledarskih praznovanj, pri praznovanju pa je treba omeniti pomen družinske skupnosti in povezanost z velikim številom šeg, navad in verovanj [Ovsec 1993: 73].

Priprave na praznovanje božiča so se pred 2. svetovno vojno v večini gospodinjstev začele že nekaj tednov prej s temeljitim čiščenjem stanovanja ali hiše, peko drobnega peciva in izdelovanjem okraskov za božično drevo ali jaslice.

Nekaj dni pred božičem so zlasti podeželske gospodinje začele peči božični kruh – *poprtnik* in potice. Najbolj priljubljena je bila orehova, pa tudi makova, čokoladna, rozinova, lešnikova ali mandljeva. V nekaterih premožnih meščanskih družinah so jih spekli vsaj štiri vrste, poleg tega pa vsaj osem različnih vrst drobnega peciva [Godina Golija 1996: 93]. V odgovorih na anketo o prazničnih jedeh je v 50. letih 20. stoletja za okolico Stične zapisano:

Za božične praznike pripravljajo ljudje vse potrebne stvari nekaj dni pred praznikom. Pečejo navadno bel kruh, potice, štruklje, poleg tega pa tičke, ki so narejeni iz navadnega - belega testa. Iz tega delajo ptičje oblike. Te tičke so najbolj priljubljene pri otrocih. Na sveti večer pripravljajo jaslice, božje drevce. Ljudje vasujejo. Hodijo od hiš do hiše, ob polnoči gredo k polnočnici, ali pa čakajo zornic. Na sveti dan se ne sme iti nikamor. Vsakdo

³ Golija, Vprašalnik Praznične jedi, ISN ZRC SAZU.

*mora biti doma. Opoldne se obeduje svinjska juha in meso. Pije se vino ali krehljevka.*⁴

Za božič so v mnogih slovenskih družinah pekli tudi sadni kruh – *klecenbrot*, pripravljen iz ržene moke in več vrst suhega sadja, na Štajerskem tudi *bider* iz finega testa z mlekom in smetano ter rozinami. Na Primorskem so pekli *pinco* in cvrli flancate – *štraube*. Mesne jedi so imele večji pomen na božič, na božični večer pa je bil tako kot že ves dan pred svetim večerom zapovedan post, ki so ga ljudje praviloma spoštovali. Imenovali so ga tudi *veseli post* zaradi pričakovanja Zveličarjevega rojstva [Kuret 1989: 326]. Pripravljali so različne postne jedi, predvsem juhe, močnike in stročnice, na Primorskem in v meščanskih gospodinjstvih pa so bile na božični mizi tudi jedi iz morskih ali sladkovodnih rib, predvsem polenovka – *bakalar*. Iz ohranjenega gradiva (Arhiv ISN ZRC SAZU) je moč razbrati, da so tudi v 50. letih 20. stoletja spoštovali post, zato so na ta dan pripravljali naslednje postne jedi: prežgan-ko, krompirjevo juho, kuhano suho sadje, žgance, polenovko s polento, fižol, zelje, ohrovt, gibanice, štruklje in močnik. Na Dolenjskem so pripravili tudi kostanjev pire, zabeljen s kurjo mastjo, na Primorskem pa joto.⁵ Postne jedi so bile pred 2. svetovno vojno na mizi tudi v premožnih plemiških in meščanskih družinah. Zlasti so bile razširjene sladkovodne ribe, ki so bile tudi pri nas, podobno kot drugod po Evropi, značilna božična postna jed. Božični večer v plemiški družini Wambolt von Umstadt z gradu Hmelnjik je opisan takole:



Otroci pred domačimi jasljami, Mengeš 1955 [foto: B. Štajer, Fototeka ISN ZRC SAZU].

⁴ Anketa Slovenska narodna kuhinja. Rokopisno gradivo, ki ga hrani Arhiv ISN ZRC SAZU, je leta 1950 zbiral Niko Kuret. Na gradivo me je prijazno opozorila mag. Helena Ložar - Podlogar, za kar se ji iskreno zahvaljujem.

⁵ Prim. Anketa Slovenska narodna kuhinja, ISN ZRC SAZU.

Otroci smo sedli k naši majhni mizici in vsak izmed nas je na svojem mestu dobil božično darilo. Seveda je vsak pogledal, kaj je dobil in tudi kaj so dobili drugi. Darila so bile različna. Zelo pogosto smo dobili knjige, ko smo bili še majhni, včasih tudi igrače, na primer gugajočega konja ali igrače, ki smo jih uporabljali zunaj pri igri s peskom. Nato je bil 'supe', večerja. V naši mladosti se na predvečer božiča ni smelo jesti mesa, zato smo imeli najpogosteje ribo. Za poobede smo dobili potico... Ta večer smo tudi otroci smeli piti vino.[Potočnik 1994: 62]

Božična večerja, *vilija*, je bila torej v obravnavanem času zelo različno sestavljena: ponekod iz postnih, drugod pa iz mesnih in že bolj prazničnih jedi. Respondent iz okolice Ljubljane je leta 1950 zapisal:

Dan pred božičem je post. Zvečer pa je svinjska juha, nato pa glavna jed: krompir, solata in mesne klobase. Po večerji je še potica in pijača. Po polnočnici pa krvave klobase.⁶

Iz okolice Slovenske Bistrice so ohranjeni podatki, da so na sveti večer zaužili meso, navedena sta domači narezek in kava, prav tako tudi po polnočnici. Za Vipavsko dolino pa je v odgovorih na vprašalnik o prazničnih jedeh v tem času zapisano, da so na sveti večer za večerjo zaužili zelje in svinjsko meso ali pa redkev z mesom. Od večerje do polnoči so otroci tolkli orehe ali lešnike, starejši pa so jedli t. i. ocvirkovo potico in pili vino. Tudi za Žiri so poročali, da za so božično večerjo pripravili kako mesno jed, nato pa so zaužili še potico, pili pa čaj ali kavo. Med terenskim delom sem zbrala podatke tudi za nekatere druge slovenske pokrajine: v Benečiji so na božični večer jedli *bakala* in polento ter kuhane štruklje, prav tako na Krasu, informator iz Zasavja pa je svoje spomine na božični večer pred 2. svetovno vojno strnil v naslednjem:

Za božični večer smo jedli domače krvavice, restan krompir in tenstano kislo zelje. V potici je bila samo trohica od file. Spomnim se, da sem tam okrog leta 1933 prvič koštal sardelce iz konzerve. Prinesla jih je sestra, ki se je učila za trgovko. Tedaj sem še mislil, da so izložbe samo za gledat. Ata je tudi navil gramofon.

V nekaterih družinah so postno večerjo na sveti večer ohranili še do 60. let 20. stoletja. V odgovorih na vprašalnik o prazničnih jedeh so zapisali, da so se na sveti večer držali strogega posta, zato so zaužili le brezmesne jedi, pripravljene iz stročnic, mleka ali zelenjave. Na Kostelskem so informatorji pripovedovali, da so imeli na mizi mleko in kruh ali koruzne žgance in mleko, pa tudi krompirjevo juho, fižol, zelje in repo. Domače koline, predvsem krvavice, so bile v vseh slovenskih pokrajinah zelo pogosta in priljubljena jed po vrnitvi od polnočnice, pogosto so po vrnitvi domov zaužili tudi potico *ocvirkovco* in *špehovko*. O tem pričajo odgovori na Kuretov vprašalnik o narodnih jedeh tako za čas pred 2. svetovno vojno kakor po njej. Na vprašalnik o prazničnih jedeh je respondentka iz okolice Celja zapisala:

⁶ Prav tam.

En dan pred praznikom zakoljejo prašiča, katerega pa ne jejo prej kot po polnoči. Na božično biljo, to je postni dan pred svetim dnem, je zelo strog post. Navada je, da se ta dan ne je nič drugega kot koruzni močnik, v katerem so kuhani krhlji, ta se zabeli s kislo smetano ali pa se kuha na mleku. Ko pridejo od polnočnic pa imajo »pojedino«. Vsi člani družine sedejo okrog mize, vsak dob kos potice in svežo klobaso. To je znak, da je post minil.⁷

Praznovanje največjih zimskih koledarskih praznikov – božiča in novega leta – je bilo torej povezano z uživanjem mesnih jedi, pripravljenih iz sveže svinjine, ali domačih mesnih izdelkov – kolin, ki so nadomestile vsakdanje in nedeljske glavne jedi, pripravljene s suhim, prekajenim svinjskim mesom, ali z zabelo. Zato je klanje prašiča potekalo pogosto prav v predbožičnem času in to se je na slovenskem podeželju ohranilo v večji meri še danes. Koline so še vedno zelo pomemben domač praznik v koledarskem letu in zahtevajo mnogo priprav in dela od vseh domačih na kmetiji. V preteklosti so bila ta dan otroci celo oproščeni od pouka.⁸ Kolin se praviloma udeležijo sosede in sorodniki, v preteklosti je bilo v navadi, da so na koline prišli številni vaščani, ki so se na ta način prehranjevali izmenično pri različnih gospodinjstvih. Že poročila iz 19. stoletja so zelo kritična do razsipnosti ob kolinah na Slovenskem, saj je po ugotovitvah piscev ostalo od zaklanega prašiča za družino zelo malo mesa. Pisec iz Laškega je tako leta 1843 poročal,

da se pri kolinah sestanejo prijatelji in sosede in toliko časa sede za mizo, dokler ne zaužijejo zadnjega grižljaja svinjine, potem spet stradajo in se zadovoljijo z neslanim krompirjem... [Kuret 1989: 272]

Prašiča največkrat koljejo vaški mesarji samouki, redko gospodarji. Klanje prašičev in mesarjenje je bilo v preteklosti mnogokrat dopolnilno delo nekaterih obrtnikov, predvsem kovačev. Ko prašiča očistijo in odstranijo neuporabne dele, ga razkosajo in začnejo s pripravo mesnih izdelkov. Najprej iz drobovine, kaše in krvi naredijo krvavice, bele ali kašnate in jetrne klobase in pečnice. V Prekmurju pripravijo tudi pečeno kri, na Štajerskem pa godljo. Iz delov glave, parkljev in hrustanca delajo žolco. Ob kolinah pripravijo še juho iz obreznin, pečeno ali kuhano hrbtišče, kuhano ali pečeno glavo in rep. Na Koroškem in Gorenjskem iz začinjene drobovine, zavite v mrežico, spečejo *mavžlje* ali *mežrle*. Na Primorskem pa pripravljajo sladke krvave klobase – *mulce*, narejene iz krvi, belega ribanega kruha, namočenega v mleku, pinjol, rozin, jabolk, sladkorja, cimeta in muškarnega oreščka, in *kordigne* – *kožarce* iz sesekljane svinjske kože in narezanega ali mletega mesa [Guštin Grilanc 1997: 82]. Največ svinjskega mesa so ob kolinah do 80. let 20. stoletja pripravili za sušenje, nato zamrzovanje. Sušijo tudi klobase, salame, želodec, plečeta in šunke. Razširjeno je bilo tudi konzerviranje sušenega mesa - zalivali so ga z mastjo ali zaseko in ga hranili v lesenih ali emajliranih posodah. Do 70. let 20. stoletja, ko je bila za pripravo jedi zelo razširjena upo-

⁷ Prim. Kuret, Anketa Slovenska narodna kuhinja, ISN ZRC SAZU.

⁸ Prim. terenske zapiske, Svetinje v Prlekiji, 1992.

raba svinjske masti, je bila pomembna predelava slanine v mast, ocvirke in zaseko. Slanine niso cvrli le na podeželju, ampak tudi v mestnih gospodinjstvih [Godina Golija 1996: 46]. Tudi najpremožnejše meščanske družine so si pred 2. svetovno vojno pripravile svoje zaloge masti in zabele, saj je ta veljala za okusnejšo. Slanino so kupili ali pa so prašiča vzgajili na domačem, čeprav mestnem dvorišču, in kolinili v decembrskih dneh pred najpomembnejšimi koledarskimi prazniki. Na osnovi zbranega gradiva lahko sklenemo, da so se koline do srede 20. stoletja prepletale s koledarskimi praznovanji tudi v mestu.

Navado bogatih kolin, na katere so vabili sosede in širše sorodstvo, so v večini slovenskih gospodinjstev opustili predvsem v zadnjih treh desetletjih, ko sta se poraba svežega mesa po kolinah in izdelava domačih mesnih izdelkov zelo zmanjšala. To je močno povezano z novimi načinom konzerviranja mesa: zaradi razširitve zamrzovalnih skrinj na podeželju večino svinjskega mesa zamrznejo, izdelava krvavic, pečenic, kozaric in drugih dobrot pa se je zmanjšala.

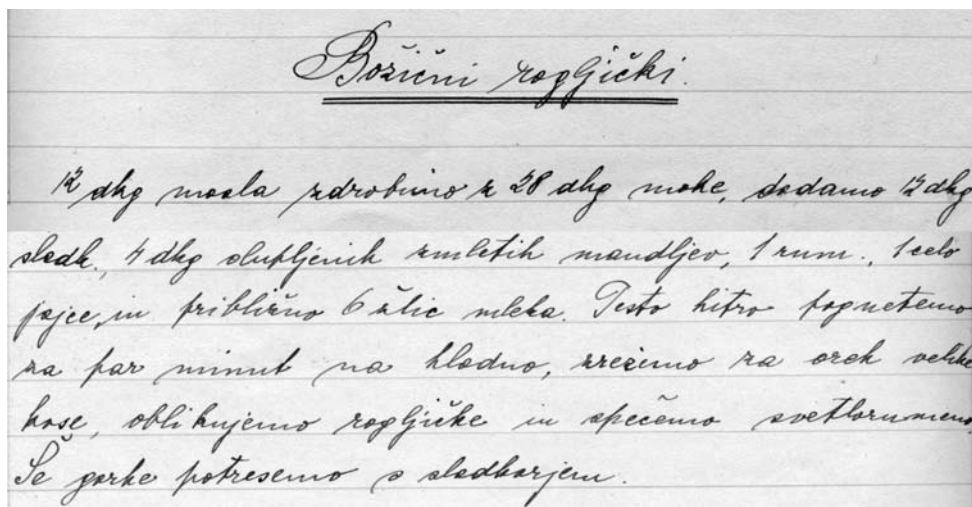
Na sveti dan – božič so v večini družin v desetletjih pred 2. svetovno vojno boljše jedli za vse tri jedilne obroke. Za zajtrk so poleg mlečne kave zaužili potice, boljše kruhe, npr. *bider* ali sadni kruh, in piškote, ponekod tudi klobase. Kosilo so sestavljali mesna juha, največkrat goveja, kokošja ali iz suhega svinjskega mesa, pražen krompir, pečeno svinjsko meso ali perutnina, solate, kompoti, potice ter kava in vino. Za večerjo so pogosto jedli potice in piškote, pa tudi domače klobase ali prekajeno svinjsko meso, pili so vino ali čaj.⁹

Hrana in božične jedi se tudi po 2. svetovni vojni niso zelo spremenile. V družinah, kjer so ohranili praznovanje božiča kot najpomembnejšega družinskega praznika, so kljub težkim gmotnim razmeram skušali tudi na božični večer in sveti dan pripraviti praznično mizo, polno božičnih dobrot. V odgovorih na vprašalnik o prazničnih jedeh je za božično praznovanje v 60. letih 20. stoletja v Trbovljah zapisano:

Jedli smo pečenega purana, ki ga je mama »šopala« usaj en mesec pred božičem in ga spekla v pečici domačega štedilnika. Pripravila je tudi veliko domačo šunko in domače prekajene klobase ter nariban hren. Postregla je še z domačo vloženo zelenjavo in doma spečenim kruhom. Spekla je tudi orehovo in smetanovo potico in razne piškote. Pili smo vino in čaj. Večerja na božični večer je bila ob 19. uri. Zbrani smo bili vsi domači – oba starša, 3 sestre z možmi in 3 otroci. Pripravljena je bila v dnevni sobi, na mizi okrašeni z najlepšim prtom, prtčki in jedilnim servisom, ki smo ga uporabljali samo ob svečanih priložnostih. Na mizi so bile tudi smrekove vejice in svečke. V kotu sobe je bila prava smreka, bogato okrašena, poleg kroglic tudi z bonboni in svečkami, pod njo pa darila. Obvezen zaključek večerje je bilo pitje čaja z rumom in potica. Zapeli smo sveto noč, nato pa odprli darila, ki ga je za vsakega prinesel Božiček.¹⁰

⁹ Prim. Kuret, Anketa Slovenska narodna kuhinja, ISN ZRC SAZU.

¹⁰ Golija, Vprašalnik Praznične jedi, ISN ZRC SAZU.



Recept za peko božičnih piškotov, Ljubljana 1931.



Orehova potica, Štajerska 2000 [foto: M. Godina Golija].

V zadnjih dveh desetletjih, ko je praznovanje božiča znova oživel, so se kot pomembnejša sestavina tega praznika uveljavile zlasti božične večerje, manj pomembna so božična kosila. Pod vplivom sestave božičnih večerij v nekaterih zahodnih državah, predvsem Združenih državah Amerike in v Angliji, je tudi pri nas postala priljubljena priprava pečenega purana, pa tudi domačih narezkov in narezkov iz kupljenih suhih mesnin, npr. pršuta in salam. Pogosto poleg postrežejo še francosko solato, vložene kumarice in olive. Na podeželju se na dan pred božičem

še postijo, vendar v manjši meri. Za večerjo pripravijo govejo juho z rezanci, pečeno kokoš ali ocvrtega piščanca, svinjsko pečenko, krompir in solato. Na koncu so priljubljene potice, predvsem orehova, makova ali smetanova z rozinami.

O sodobni božični večerji v Prekmurju je respondent zapisal:

Čez dan pred večerjo je strogi post. Zaužije se kakšna lažja jed, npr. zelenjavna juha. Za večerjo pa je juha, svinjsko, goveje in piščančje meso, priloge in solata. Postrežejo tudi s pekovskim in domačim pecivom, sedaj je vedno več vrst kremnega. Prvotno so se božične večerje udeležili sorodniki od drugega kolena, danes pa le ožji sorodniki (starši, otroci in vnuki).

*Pred večerjo je molitev, med večerjo je čisto tiho, na koncu pa še zaključna molitev.*¹¹

Podoben je tudi opis s štajerskega podeželja:

*Za božični večer je zbrana cela družina... Pri nas je še vedno tradicija, da se na predbožični večer obdarimo pod jelko. Za večerjo je najprej goveja juha z domačimi rezanci, prekajena šunka pečena v krušnem testu, zelen solata in domači keksi ter obvezno makova in orehova potica. Zvečer se gre tudi k polnočnici.*¹²

SILVESTRSKE JEDI

Praznovanje novega leta in silvestrovega v prvi polovici 20. stoletja v večini slovenskih družin ni imelo večjega pomena. Šele sprememba političnega sistema po drugi 2. svetovni vojni in politična propaganda, ki je skušala zmanjšati pomen božičnih praznikov in namesto njih uveljaviti silvestrovanje, sta postopoma vplivali, da sta silvestrovo in novo leto postala pomemben praznik zlasti v zadnjih desetletjih 20. stoletja. Pred 2. svetovno vojno so bila silvestrovanja bolj razširjena v mestnih okoljih, saj so jih pripravljala mnoga društva in gostinski lokali. O praznovanju v Trbovljah pred 2. svetovno vojno je v gradivu, zbranim z vprašalnikom, zapisano:

*Večinoma so ljudje silvestrovali doma. Če je bila družina večja, so se pogosto zabavali z vlivanjem svinca in pripovedovanjem šal. Pri tem so kaj dobrega popili in pojedli. Silvestrovalo pa se je tudi po raznih društvenih dvoranah. Tradicionalno se je opolnoči poslovil nekdo oblečen kot Staro leto in prišel nekdo v podobi Novega leta.*¹³

Nekatere družine pa so silvestrske večere preživele ob petju in poslušanju glasbe v družinskem krogu. Informatorica iz okolice Škofje Loke je o tem prazniku povedala:

*Za silvestrovo smo imeli kulturni program. Oče je igral na violino, mama na mandolino, brat in jaz pa na bisernico in citre. Z bratom sva recitirala, z mamo pa peli. Od hrane se najbolj spominjam suhe juhe z močnikom, velikih kosov suhega mesa in raznih potic.*¹⁴

Na podeželju so v tem času silvestrovali večinoma doma in za ta večer ni bilo v navadi pripravljati posebnih prazničnih jedi. Pogosto je bila večerja le obilnejša, sestavljena iz mesnih jedi. Zelo priljubljeni so bili izdelki domačih kolin: krvavice, pečenice, *kožarce*, kašnate ali kranjske klobase, prekajeno svinjsko meso ali pečenka. Priljubljena je bila tudi svinjska glava oz. rilec, ki naj bi simboliziral prehod v novo leto. Poleg so ponudili še kislo

¹¹ Prav tam.

¹² Prav tam.

¹³ Prav tam.

¹⁴ Prav tam.

zelje, repo, krompir ali cmoke. V Slivnici pri Šentjurju je bila navada, da so fantje dekleta povabili tudi na *novoletni kolač*, tj. bil majhen kolač iz mlačnega testa. Navadno jih je gospodinja spekla toliko, kolikor je bilo pri hiši neporočenih fantov. Vsak fant pa ga je ob polnoči podaril svojemu dekletu.¹⁵

Silvestrske večere so popestrili še skupno petje in novoletni koledniki, ki so obiskovali domačije. Prebivalka Oplotnice na Pohorju je navedla, da so hiše na silvestrski večer obiskovali koledniki, voščili so srečo in zdravje domačim, gospodinja pa jih je povabila v hišo in jih pogostila s kruhom, klobasami in vinom.¹⁶

Po 2. svetovni vojni, zlasti v 60. in 70. letih 20. stoletja, so se zelo razširila organizirana silvestrovanja v gostinskih lokalih, društvih, tovarnah in podjetjih, planinskih kočah, kulturnih in gasilskih domovih ter še kje. Tudi ob teh silvestrovanjih so postregli z boljšimi jedmi, pogosto s hladnimi narezki, pa tudi s prazničnimi silvestrskimi večerjami z več hodi, za katere so gostilniški in hotelski kuharji pripravili nekatere nove, manj znane jedi. Najbolj priljubljeni sestavini silvestrskih večerij v gostinskih lokalih sta postali v tem času pečen puran in odojek, ponekod so pripravili tudi srno po lovsko, piščance in različne vrste pečenk. Svinjsko meso in domače koline, ki so bile najpogosteje na silvestrski mizi pred 2. svetovno vojno, so bile manj pomemben del silvestrskih jedilnikov. Ohranila pa se je navada, da je svinjski rilec s hrenom najpomembnejša silvestrska jed, ki jo morajo pripraviti tudi v gostinskih lokalih. Rilec naj bi kazal naprej v novo leto, perutnina pa je za silvestrovo neprimerna, ker njeni kremplji kopljejo nazaj, torej v staro leto. Poleg navedenih jedi so se v gostinskih lokalih na silvestrskih mizah pojavile tudi nekatere priljubljene jedi srbske kuhinje, npr. sarma in klobasice z žara [Cundrič 1969: 9]. V časopisnem članku s konca 60. let 20. stoletja je novinar ugotovil, da smo Slovenci, zlasti tisti v mestih, že popolnoma pozabili na stare, lepe silvestrske navade in silvestrske jedi:

Pravzaprav med ljudmi nekako vlada prepričanje, da morajo v noči od starega na novo leto pred njimi na mizi biti najiminenitnejše, najbolj razkošne in najdražje jedi. In ko dvanajstič udari ura ob polnoči, je treba seveda vzdigniti in nazdraviti s čašami, v katerih se po možnosti peni šampanjec. Tisti strokovnjaki, ki brskajo po narodovi preteklosti in preučujejo njegove navade in običaje, se dandanes trpko pritožujejo, da smo Slovenci že popolnoma pozabili na stare, lepe Silvestrove običaje in da so se Silvestrovi večeri dosledno spremenili v tradicionalne zabave s plesom in z dokaj neizvirno obloženo mizo. [Cundrič 1969: 9]

O večjih spremembah v silvestrskih jedilnikih priča tudi terensko gradivo, zbrano z intervjuji in vprašalnikom v zadnjih štirih letih. Ugotovimo lahko, da so do konca 50. let 20. stoletja na silvestrski mizi prevladovala jedi iz sestavin, ki so jih imeli doma, npr. domače klobase, prekajeno meso, krvavice, pečenice in svinjska pečenka. Z večanjem kupne moči in večjo dosegljivostjo nekaterih živil, tudi mesnin, ter vplivom jedilnikov in receptov iz

¹⁵ Prim. Kuret, Anketa Slovenska narodna kuhinja, ISN ZRC SAZU.

¹⁶ Golija, Vprašalnik Praznične jedi, ISN ZRC SAZU.



Zbirka receptov za novoletno pecivo, Dr. Oetker, 1973.

drugih dežel, pa se je sestava silvestrskih obrokov od srede 60. let 20. stoletja spremenila ne le v mestih, ampak tudi na podeželju. Priljubljeni so postali hladni narezki, pripravljene iz kupljenih klobas in salam, svinjske pečenke, prekajenega jezika, sirov in v kisu vložene zelenjave. Zelo se je razširila francoska solata,¹⁷ ki je v naših krajih nadomestila v svetu bolj razširjeno rusko solato ali solato *Olivier*, ki jo je prvič pripravil v Moskvi francoski kuhar Olivier 1860. leta. V odgovorih na vprašalnik o prazničnih jedeh je kot zelo pogosta jed na silvestrskih mizah navedena tudi svinjska glava ali rilec, k temu so postregli še krompir in zeljno solato ali hren. Pogosto so pripravljali tudi svinjsko pečenko. Iz Hrastnika v 60. letih 20. stoletja je ohranjen naslednji opis silvestrovanja:

*Silvestrska večerja je bila skupna: s starši, nečakinjama in dojenčkoma. Jedli smo pečenko, dunajske zrezke, pražen in pečen krompir ter zeleno solato. Po očetovi žeji smo zraven pili rdeče vino. Po večerji je na mizi ostal narezek (suha salama, klobasa, sir, kisla zelenjava), domača orehova in smetanova potica in piškoti (za lažje čakanje do Silvestrovega). Jedi so bile servirane na lepo okrašenem pogrinjku, vendar nismo čutili tiste svečanosti kot za božič, ki smo ga vsa leta praznovali kot družinski praznik. Nato smo mladi odšli na organizirane zabave s plesom, starši pa so pazili na otroke.*¹⁸

¹⁷ Prav tam.

¹⁸ Prav tam.

Kot pomembna stalna sestavina silvestrskih jedilnikov so se ohranile potice, predvsem orehova, ki so bile razširjene tako v mestih kot na podeželju, domači piškoti, sadni kruh in pletenice.

V odgovorih, katere jedi so zaužili v zadnjih letih na silvestrski mizi, so respondenti odgovorili precej različno. Poleg jedi, navedenih že za starejša obdobja, se pojavljajo tudi nekatere nove jedi, to so inovacije v prazničnih jedilnikih. Kot novost je pogost tatarski biftek s popečenim kruhom, ki ga omenjajo respondenti iz mestnega in vaškega okolja. Še novejša sestavina so prekajeni losos in nekatere jedi iz azijske kuhinje. Še vedno pa so zelo priljubljene jedi svinjska in telečja pečenka, panirani zrezki, ocvrt piščanec, domače klobase in prekajena šunka. Na praznični silvestrski mizi je postrežena tudi orehova potica in drobno pecivo. Med obveznimi silvestrskimi pijačami, ki nekoč niso bile razširjene, je peneče vino oz. šampanjec, z njim nazdravijo, po navedbah respondentov in informatorjev, ob polnoči skoraj v vseh družinah.¹⁹ Na novoletno jutro oz. dan je bila nekoč zelo priljubljena kislja juha, pripravljena iz svinjskega mesa in zelenjave. Danes pa je zelo razširjena sarma, ki smo jo Slovenci sprejeli iz srbske kuhinje že pred 2. svetovno vojno, vendar se je postopno razširila in uveljavila kot značilna novoletna jed šele po njej. Informatorji so ugotavljali, da so današnji silvestrski meniji mnogo bogatejši kot nekoč, saj silvestrovo do srede 50. let 20. stoletja ni imelo večjega pomena. Njegova postopna uveljavitev in vse večja priljubljenost v drugi polovici 20. stoletja pa je povzročila, da so tudi za ta praznik v družinah začeli pripravljati obilne in praznične večerje. Z novimi oblikami silvestrovanja, predvsem s silvestrovanji na prostem, ki so se uveljavila v mnogih slovenskih mestih v zadnjem desetletju, pa so se začele silvestrske večerje v nekaterih družinah spreminjati in krčiti, sestavljene so le iz hladnih jedi (narezkov, pečenk, tatarskega bifteka...), ki so zaužite pred odhodom na silvestrovanje na prostem.

SKLEP

Hrana, še posebej nekatere praznične jedi, so bile ena pomembnejših sestavin koledarskih praznovanj v preteklosti in to se je ohranilo še danes. Skupno uživanje je simboliziralo povezanost družinske skupnosti, skupni praznični jedilni obroki naj bi to povezanost in pripadnost samo še utrjevali. Že A. van Gennep je v razpravi o obredih prehoda zapisal, da je obred skupnega uživanja jedi in pijač brez dvoma obred združevanja oz. poenotenja in fizične vezi. Skupni obrok v sebi poleg povezovalnosti vsebuje tudi načelo recipročnosti, pri njem se dogaja menjava hrane, ki sama po sebi predstavlja tudi potrditev povezave [van Gennep 1960: 29]. Raziskovalci prehrane poudarjajo, da skupni obroki izražajo tudi pripadnost skupnosti, enotnost med člani skupine, ki definira in potrdi svoje člane kot enake. Skupni jedilni obroki za praznike na Slovenskem so krepili in še vedno krepijo dogovore in zveze, služijo pomirjanju in pozabljanju preprirov in zagotavljajo skladnost v

¹⁹ Prav tam.

Predlog za silvestrski jedilnik, revija *Tovariš*, 1972.



siceršnji različnosti posameznikov. Po eni strani označujejo tudi enakost članov skupine, a istočasno definirajo člane te skupnosti kot družbeno različne od tistih zunaj nje in utrjujejo mejo med njimi. Izražanje in poudarjanje pripadnosti skupini z uživanjem skupnih jedilnih obrokov, še posebej prazničnih, kakor poudarjajo sociologi, vsebuje torej tudi izključevanje [Mennell 1998: 131].

Vprašanje identitete je torej tesno povezano s prehranskimi navadami, še posebno za praznike. Pri pripravljanju in uživanju prazničnih jedi se tudi na Slovenskem kaže močna navezanost na dom, na družinsko in lokalno tradicijo. Določene močnate in mesne jedi so pripravljali v preteklosti (in jih v veliki meri pripravljajo še danes) samo za določene praznike, in to po starih, v družini ohranjenih navodilih. Za božične praznike so v mnogih družinah iz leta v leto na enak način pripravljali potico, sadni kruh in drobno pecivo. V pripravo prazničnih pogač in peciva za največje koledarske praznike gospodinje le redko vključujejo novosti. Več novosti je opaznih, kakor potrjujejo tudi raziskave drugod, v nedeljskih in drugih prazničnih obrokih, npr. ob porokah. [Hörandner 2002: 259]. Takšno močno navezanost na družinsko in lokalno tradicijo lahko pojasnimo tudi z dejstvom, da praznične jedi za najpomembnejše koledarske praznike v družinah največkrat pripravljale najstarejše ženske v družini, npr. stare matere, ki jim je bilo praznično izročilo tudi najbolj poznano in najpomembnejše. Zato etnologi ugotavljajo, da so se v pripravi in v uživanju hrane za praznike ohranile nekatere zelo stare, tradicionalne oblike vaškega življenja. Praznične jedi kažejo skoraj v vseh družinah na močno navezanost na dom in na jedi iz otroštva, prenesene na naslednje generacije skoraj v nespremenjeni obliki [Wiegelmann 2006: 19].

Praznična hrana je tesno povezana tudi s šegami in z oblikami verovanja. Prav starejše

ženske skrbijo, kakor ugotavljajo raziskovalci prehrane, da je sakralno, tudi na področju prehrane, popolnoma vpleteno v profano. Pomislimo samo na pripravo, peko, hranjenje in delitev božičnega kruha poprtnika: ženske razumejo in izražajo identiteto, tradicijo, zakon in sveto tudi s pripravo, delitvijo in ponujanjem hrane drugim članom skupnosti [Mennell 1998: 41]. Skrbijo tudi za spoštovanje verskih zapovedi, npr. posta, ki bi ga drugi člani skupnosti želeli opustiti, a se je ohranil zaradi njihovega vztrajanja.

Mnoge od prazničnih jedi, ki jih ženske pripravljajo, utelešajo simbole skupnosti, rituali priprave prazničnih jedi pa izražajo prežemanje njihovih vsakdanjih opravil v gospodinjstvu s svetostjo. Ta tip religijske prakse predstavlja pogost modus ljudske religiozne izkušnje [Mennell 1998: 41].

V okoljih, kjer so praznične in značilne nacionalne jedi skorajda že izumrle ali so razširjene druge jedi, so te dobile značaj zelo močnega regionalnega simbola [Haid 2002: 388]. To se še posebej kaže v prazničnih nacionalnih ali lokalnih jedeh priseljencev, npr. primorskih beguncev, ki so se pred drugi svetovno vojno preselili v slovenska mesta in v osrednjo in severovzhodno Slovenijo, ali podeželanov, ki so se zaradi zaposlovanja v razvijajoči se industriji preselili v mesta po drugi svetovni vojni. Značilne praznične lokalne jedi zato izpolnjujejo tudi potrebe po reprezentaciji in samoidentifikaciji.

LITERATURA IN VIRI

Cundrič, Janez

1969 Za novo leto. Svinjski rilec in kurji kremplji. *Večer*, 18. 12. 1969: 9.

Douglas, Mary

1984 *Food in the Social Order. Studies of Food and Festivities in Three American Communities*. New York: Russel Sage Foundation.

Godina, Maja

1992 *Iz mariborskih predmestij. O življenju in kulturi mariborskih delavcev v letih 1919 do 1941*. Maribor: Založba Obzorja.

Godina Golija, Maja

1996 *Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja*. Maribor: Založba Obzorja.

Guštin Grilanc, Vesna

1997 *Je več dnevou ku klobas. Nekdanje navade in recepti tržaškega podeželja*. Trst: Založba Devin.

Haid, Oliver M.

2002 Tasks and Challenges of Nutritional Ethnology in Current Festival Culture: A Case Study of Two-South Tyrolean Town Festivals. V: Lysaght, Patricia (ur.), *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: Založba ZRC, ZRC SAZU; Dublin: Department of Irish Folklore, University College, 371–379.

Hörandner, Edith

2002 Food and Ambience. V: Lysaght, Patricia (ur.), *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: Založba ZRC, ZRC SAZU; Dublin: Department of Irish Folklore, University College, 253–256.

Kuret, Niko

1989 *Praznično leto Slovencev. Starosvetne šege in navade od pomladi do zime. 1. zv.* [2. izd.] Ljubljana: Družina.

Mennell, Stephen, Murcott Anne in Anneke H. van Otterloo

1998 *Prebrana i kultura. Sociologija hrane*. Zagreb: Jesenski i Turk.

Ostrovška, Milica

[b. n. l.] *Tako smo živeli. Pripoved o neki mladosti*. [Tipkopis]. Maribor.

Ovsec, Damjan J.

1993 *Velika knjiga o praznikih. Praznovanja na Slovenskem in po svetu*. Ljubljana: Domus.

Potočnik, Bernarda

1994 *Hmeljnik. Način življenja plemiške družine Wambolt von Umstadt med prvo in drugo svetovno vojno*. Ljubljana: Slovensko etnološko društvo (Knjižnica Glasnika SED; 22)

Renčelj, Stanislav

1990 *Suhe mesnine – narodne posebnosti*. Ljubljana: Kmečki glas.

van Gennep, Arnold

1960 (1909) *The Rites of Passage*. London: Routledge&Kegan Paul.

Wiegmann, Günter

2006 *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*. Münster: Waxmann.

MATERIAL TRACES OF CULTURE HOLIDAYS AND THE SLOVENIAN FESTIVE TABLE IN THE 20TH AND THE 21ST CENTURIES

By far the most thoroughly researched segment of food culture focused in ethnological studies on festive dishes consumed by the farming population, on their preparation, form, diversity, and regional characteristics. Less has been written about the changes in the festive food culture after the Second World War, about new dishes and their introduction and incorporation in the festive menus of initially mostly the urban, and later on also the rural, populations. In Slovenia, the character of the dishes served on prominent holidays started to change particularly toward the end of the 1960s. At that time, the preparation of certain traditional festive breads and cakes slowly made room for certain novelties, some of which were already bought in stores. These items included particularly dry meats, cheeses, certain sweets, and beverages. The festive menus of that

period started to include coffee and sparkling wine, both of which had up to then been generally consumed only by the rich. The same can be said for dishes that prior to the Second World War had been prepared and consumed only by wealthy townspeople and the nobility: the so-called French salad, made of diced potatoes, peas, carrots, eggs, pickles, and mayonnaise, quality fish and roast meat, sponge cake with different fillings, and layer cakes.

Since food culture is less susceptible to various norms and the dictate of the community, remaining largely a private matter within the family, scholars researching the festive food culture have established that it is still largely connected with tradition and with one's original background. Festive foods denote a tie with one's childhood home, social, religious, and ethnic groups, and evoke memories of foods eaten during childhood. In the past, certain sweets and meat dishes were prepared only on certain holidays and according to old family recipes, which has largely been preserved to the present. During Christmas holiday season, many families have been preparing the same kind of walnut cake (the so-called potica), fruit bread, and cookies year after year. The same can be said for Easter holidays: as in the past, the traditional Easter menu still largely consists of boiled ham, milk bread, horseradish, colored eggs, and the potica, as it had decades ago. As far as festive cakes, biscuits, and other pastries are concerned, it can thus be argued that novelties have been much rarer in this area than in other areas of festive foods. According to research, more new elements were introduced in Sunday menus and on some other festive occasions, for instance weddings. Such close connection with family and local traditions can also be explained with the fact that on important traditional holidays festive dishes were usually prepared by the oldest women in the family, for instance grandmothers, who were the most familiar with the festive traditions and for whom they also held the most sentimental value. This is why the traditional preparation and consumption of holiday foods reflect some of the oldest, and most traditional, elements of rural life.

Festive foods are also closely associated with traditional customs and religious beliefs. A typical example is the preparation, serving, distribution, and consumption of the poprtnik, traditional Christmas bread that is still prepared in Notranjsko and Koroško. Women understand and transmit identity, tradition, community norms, and elements considered sacred, also through the preparation of festive dishes and through their distribution among other family members. They ensure the perpetuation of religious rules, for instance of fasting, that might otherwise be abandoned and forgotten. Many festive foods exemplify rules of the community, and their ritual preparation expresses immersion of otherwise everyday household chores with folk beliefs and local tradition.

Izr. prof. dr. Maja Godina Golija, Inštitut za slovensko narodopisje
ZRC SAZU, Novi trg 2, 1000 Ljubljana, maja.godina@zrc-sazu.si