

# TOLMINSKA FRIKA

## Od izrecno delovne jedi do simbola tolminskosti

Barbara Ivančič Kutin

159

### IZVLEČEK

Vloga tolminske frike, jedi iz v ponvi pečene oz. ocvrte mešanice krompirja in sira, se je v zadnjih 50-ih letih močno preobrazila, saj iz izrazito delovne jedi v preteklosti danes postaja prepoznaven simbol tolminskosti. Jed se navzven manifestira kot lokalna kulinarična posebnost na javnih turističnih in kulturnih dogodkih ter v gostinstvu. Toda hkrati je pojem frike navzoč v jeziku, folklornem izročilu in umetniškem ustvarjanju različnih generacij. Te zasebne, celo intimne oblike socialnega življenja in izražanja dajejo slutiti, da se je močno identitetno dožemanje te jedi zasidralo v zavest domačinov tudi globlje.

**Ključne besede:** frika, ljudska prehrana, tolminc, lokalna identiteta, folklor, turizem

### ABSTRACT

*In the last 50 years, the role of Tolmin frika, a dish consisting of potatoes and cheese fried in a pan, has been greatly transformed, for what used to be an exclusively workday is becoming a recognised symbol of everything that is Tolmin. The dish itself appears as a local culinary speciality at public tourist and cultural events and in restaurants. But at the same time, the notion of frika is present in the language, folklore tradition and artistic creativity of different generations. These private, even intimate forms of social life and expression lead us to believe that the identity perception of this dish has become rooted even more deeply in the consciousness of local people.*

**Key words:** frika, people's diet, tolminc cheese, local identity, folklore, tourism

### Uvod

*Frika* je v ponvi pečena oz. ocvrta jed, katere stalna sestavina je trdi sir v kombinaciji z drugimi sestavinami. Jed izvira iz Karnije v Furlaniji, kjer naj bi bila izvorna domovina ocvrtega sira, imenovanega *frico* [friko]. V Karniji, kjer najbolj izvirno obliko tega sira imenujejo gozdarski ali karnijski friko (*frico dal boscador*), jed pripravljajo tako, da več kot leto in pol star nariban sir *montaž*<sup>1</sup> razpustijo v vroči ponvi in previdno popečejo na obeh straneh. Nato ga z vilicami položijo na steklenico, da dobi valjasto obliko. Jed je primerna za uživanje, ko se sir ohladi in postane krhek. Iz Karnije se je jed deloma

<sup>1</sup> Sir *montaž* (*montassio*) je trdi kravji sir, ki so ga prvotno pridelovali v kravjih planinah pod goro *Montaž* (*Montassio*) v Karnijskih Alpah, to je v Zahodnih Julijskih Alpah (Ledinek Lozej 2016: 96–97; gl. tudi Čotar 1988: 42–95).

razširila tudi drugod po Furlaniji in Julijski krajini, s tem tudi med Slovence v Benečiji in Kanalski dolini, na Spodnjo Koroško v Avstriji ter v Posočje v Sloveniji (Bogataj 2012: 304). Frika je torej znana v alpskem prostoru, na širšem stičnem območju romanske, slovanske in germanske kulture, zato jo lahko štejeemo za medkulturno kulinarčno dediščino tega prostora. Tolminska frika je bila v letu 2018 uvrščena v transnacionalni register alpske prehranske dediščine, ki je nastal v okviru projekta AlpFoodway (Godina Golja in Ledinek Lozej 2018: 95; SV 12a).

160

Najstarejši znani dokumentiran recept za friko se je ohranil iz leta 1450 po zapisu kuharja Martina, ki je med letoma 1439 in 1465 kuhal oglejskemu patriarhu; v tem receptu naj bi jed vsebovala tudi sladkor (v različici morda tudi med), kar je bilo modno v prehrani višjih socialnih skupin tega časa (Bogataj 2012: 304–305). V ruralnem okolju pa je bila frika prvotno in vse do nedavnega izključno delovna jed, saj je zaradi visoke kalorične vrednosti dajala moč za fizično najtežja kmečka in gozdarska opravila (SV 12a). Danes, v času globalizacije in pospešenega razvoja turizma, je vloga te jedi povsem drugačna. Zaradi številnih različic si jed kot lokalno specialiteto »prilaščča« domala vsaka vas na območju, kjer jo poznajo, torej v alpskem svetu severozahodne Slovenije, vzhodne Furlanije in Julijske krajine (vključno z Benečijo), Tirolske in južne Avstrije. To je nazorno razvidno že iz menijev gostinskih ponudnikov in s turističnih spletnih strani, v katerih opisujejo posebno, lokalno kulinariko (npr. SV 15; SV 16; SV 17; SV 18).

Da pa gre povsod za jed istega izvora, kaže poimenovanje, ki pri vseh izhaja iz podstave z izvorom v romanski besedi *friggare* (cvreti): *frika* (v slov.), *frico* (furl. in it.), *friggo* (avst. nem.). Slovensko-furlanski slovar (Erat 2008) geslo »friko« opredeli tako:

**friçò** [fri'k ɔ] (pl *fricôs*) *m* 1. KUL frika *f* (karnijska jed) na maslu ali slanini pečen sir; *Pal* ~ *al vûl un moment di timp*. (*BrLi*); ~ *cu lis cartufulis* friko s krompirjem;



Frika na planini Kal (foto: Jani Kutin, 2021)

*Wolftraud De Concini nus propon lis recipis de. »Cjalsòns«, »Frico cu las cartufulas« (La 03/01) 2. (šalj.) batina f, udarec m (Erat 2008).*

Ime za to ocvrto jed s sirom so od furlanskih sosedov prevzeli tudi Slovenci, pri čemer je beseda v govorih beneškega narečja moškega *friko* (kot v furlanščini) ali pa ženskega spola (gl. Špehonja 2010: 51), v govorih v Sloveniji pa je beseda *frika* ženskega spola. Leksem *frika* je vključen v *Slovar slovenskega knjižnega jezika* (SSKJ 2014) in *Slovar novejšega besedja* (SNB 2014).

**frika** -e ž (i) gastr. jed iz na maščobi ali zaseki ocvrtega naribanega sira s krompirjem, navadno z jajci ali drugimi dodatki, znana v Posočju: spekli so si friko; frika in polenta / praznik frike (SSKJ 2014);

**frika** -e ž (i): na maščobi ali zaseki ocvrt nariban sir s krompirjem, navadno z jajci, slanino, salamo, skuto ali klobaso. E ← it. frico k friggere ‚prajžiti‘ (SNB 2014). 161

Geslo *frika* vsebujejo tudi nekateri slovenski narečni slovarji: *Slovar zatolminskega govora I (A–O)* (Čujec-Stres 2010: 169), *Vocabolario nediško – italiano* (Špehonja 2010: 51), *Vocabolario italiano – natisoniano* (Riggoni in Salvino 1999: 71), *Slovar govorov Zadrebčke doline med Gornjim Gradom in Nazarjami: poskusni zvezek (A–H)* (Weiss 1998: 216).<sup>2</sup>

Frika ima zaradi različnih načinov priprave in uporabe različnih sestavin številne lokalne variante, vsem pa je skupna glavna sestavina, t. i. trdi (planinski) sir (oz. z njim povezan proizvod)<sup>3</sup> iz kravjega, kozjega, ovčjega ali v različnih kombinacijah mešanega mleka. Poleg sira so sestavine frike lahko v različnih kombinacijah posamično ali več različnih skupaj še krompir, jajca, zaseka, pražena slanina, klobase, salame, skuta ipd. Sir je lahko narezan na večje ali manjše koščke ali je nariban na različno velikost, tj. grobo ali fino, prav tako tudi krompir in druge sestavine. Prav te, na videz drobne razlike, ustvarjajo neverjetno pestrost variant, po katerih se ločuje neka lokalna varianta frike od okoliških variant; zato se friki pogosto dodaja svojilni pridevnik, ki opredeljuje kraj, za katerega je značilna določena varianta (npr. tolminska frika, bovška frika) ali nacionalnost (npr. furlanska, italijanska frika) (gl. npr. SV 17; SV 18).

Jedi in živila ter z njimi povezane prakse, znanje, pravila in norme tvorijo snovno in nesnovno kulturno dediščino (Godina Golija in Ledinek Lozej 2018: 88). O kulturi prehrane in kulinarčni dediščini v Evropi je v zadnjem desetletju potekalo več obsežnih mednarodnih projektov, med njimi tudi AlpFoodway.<sup>4</sup> Pri slednjem so sodelovale države alpskega loka (Avstrija, Francija, Italija, Nemčija, Švica in Slovenija), projekt pa je bil mdr. osredotočen na ohranjanje in ovrednotenje dediščine prehrane alpskega območja (nav. delo: 94). V okviru tega projekta je bila v register alpske nesnovne kulturne dediščine

<sup>2</sup> Beseda je vključena tudi v rokopisni seznam besedja (RV 2) za načrtovano dopolnjeno izdajo Slovarja bovškega govora (Ivančič Kutin 2007); trenutno ta seznam šteje okoli 1000 narečnih gesel, ki še niso vključena v slovar.

<sup>3</sup> Včasih tudi odrezek, ki nastane pri obrezovanju ostrega roba, ko se sir pobere iz oboda za oblikovanje, albuminska skuta ipd.

<sup>4</sup> Program Evropskega teritorialnega sodelovanja Interreg V-B Območje Alp Evropskega sklada za regionalni razvoj; raziskavo, na kateri temelji tudi tukajšnji prispevek, je sofinanciral program ARRS, *Etnološke in folkloristične raziskave kulturnih prostorov in praks* (P6-0088-0618-04).

vpisana enota *Tolminska frika*, saj je bila prepoznana kot varianta jedi, ki je značilna za alpski prostor (nav. delo: 95, vpis in opis enote gl. v SV 12a).

Tukajšnji prispevek se osredotoča na preoblikovanje socialne in kulturne vloge »tolminske frike« skozi čas na Tolminskem. To je ponazorjeno s konteksti priprave, uživanja in vrednotenja te jedi od časov, ko se je kmečko prebivalstvo pretežno prehranjevalo samooskrbno,<sup>5</sup> do današnjih dni, ko se tolminska frika uveljavlja kot značilna lokalna jed. Z različnimi javnimi manifestacijami v turizmu, kulturi in umetnosti, pa tudi v zasebnih kontekstih, je tolminska frika pomemben sestavni del lokalne identitete; pomen in vloga te jedi namreč presega običajne (zunanje) komercialne trende in skupaj z lokalnim narečnim govorom in drugimi kulturnimi prvinami simbolizira tolminskost tudi med domačini samimi (navznoter). To je razvidno iz jezika, pričevanj in spominov domačinov, iz njihove folklore in avtorskega besednega ustvarjanja; hkrati je v vseh naštetih oblikah izražanja mogoče opazovati široko pomensko polje<sup>6</sup>, ki ga ustvarjata beseda in pojem frika v tolminskem narečnem govoru.

162

## Tolminka frika v interdisciplinarni raziskavi

Večji del raziskave o tolminski friki je potekal v letih 2017 in 2018 v okviru že omenjenega projekta AlpFoodway. Za vpis enote v register je bilo treba evidentirati sestavine, recept, način in okoliščine priprave jedi, prisotnost jedi v tradicionalni in sodobni kulinariki (etnološki vidiki). V nadgradnji je raziskava zajela še jezikovne (raba in slovnične oblike besede, besedna družina, narečno besedišče v postopkih priprave) in folkloristične vidike (pojavnost folklornih oblik in žanrov, kot so pregovori, reki, folklorne pripovedi in pesmi) ter vzela v ozir umetniško (po)ustvarjanje (poezija, glasba) in druge socialne kontekste (npr. javna in zasebna druženja), v katerih se pojavlja frika. Raziskava je bila pretežno opravljena v vasi Čadrg, ki se nahaja na južni strani Triglavskega narodnega parka na nadmorski višini 626–736 m. V kraju delujejo tri ekološke kmetije, ki se ukvarjajo s predelavo kravjega mleka; sir tolminc in albuminsko skuto izdelujejo v skupni vaški mlekarni.<sup>7</sup> Del raziskave je bil namenjen tudi turistični prireditvi *Praznik frike* v Tolminu.

Gradivo je bilo pridobljeno s polstrukturiranimi narativnimi intervjuji z različnimi sogovorniki (gl. seznam ustnih virov) in z metodo opazovanja z lastno udeležbo, pri čemer je dokumentiranje potekalo bodisi s tehniko snemanja zvoka bodisi z videotehniko ali s sprotnim grafičnim zapisovanjem. Zbrano terensko gradivo je bilo osnova za tukajšnjo

<sup>5</sup> Pretežno samooskrbno obdobje je na odmaknjenih gorskih kmetijah v Čadrgu segalo do srede 70-ih let 20. stol. in celo v 80-a leta 20. stoletja, še posebej, če v družini ni bilo prihodkov iz drugih virov. Na šibek gmotni položaj prebivalcev je vplivalo dejstvo, da vas do leta 1976 ni imela cestne povezave z dolino (vaščani so si morali betonsko cesto zgraditi sami, »država« je financirala stroške materiala). Šele cesta je lahko pospešila razvoj vasi (mehanizacija, motorizacija, dostop do mesta) in s tem postopno izboljšanje gmotnega položaja prebivalstva (o socialno-demografskih značilnostih Čadrga gl. Barbič in Benedejčič 1993: 88–102; Ivančič Kutin 2006: 135, 136; o predelavi mleka v tolminskih kravjih planinah gl. Ledinek Lozej 2013b).

<sup>6</sup> *Pomensko polje* po Toporišičevi definiciji (Toporišič 2000: 118) vključuje pojmovne in besedne povezave z izhodiščno besedo. Termin in definicija tega pojma sta pri nekaterih drugih slovenskih avtorjih drugačna (gl. Stramljič Breznik 2006).

<sup>7</sup> Podrobneje o Čadrgu gl. Ivančič Kutin 2006: 135–136.

analizo, v kateri se prepletajo etnološki, folkloristični, jezikoslovni, sociološki in drugi aspekti. Sogovorniki, ki so pripravo frike kot delovni obrok opisovali še iz svojih lastnih izkušenj, so bili rojeni v letih 1938, 1949 in 1952, spominjali pa so se tudi pripovedovanj starejših ljudi oz. kako je bilo s tem v preteklosti. Vključevanje spominov na pripovedovanja prednikov lahko na eni strani kaže, kateri elementi so pri pripravljanju in uživanju frike ostajali nespremenjeni in kateri so se že preoblikovali, spremenili ali celo izgubili v času, ki ga dosega spomin sogovornikov od njihove mladosti pa vse do danes.

Obe prizorišči raziskave jezikovno sodita v območje tolminskega govora, ki je del rovtarske narečne skupine (Logar 1993). Pripovedovanja sogovornikov so na nekaterih mestih vključena v razpravo v obliki poenostavljene narečne transkripcije, povzetka ali citata. Pri tem so ohranjena značilna narečna poimenovanja, ki so izpisana v poševnem tisku, knjižne ustreznice ali pojasnila pa sledijo v oklepaju. Daljša besedila oz. odlomki so v poenostavljenem narečnem zapisu; branje in razumevanje teh delov je lažje, če poznamo najosnovnejše glasoslovne značilnosti tolminskega govora: akanje (nenaglašeni  $o > a$ ), preglas glasov v izglasju ( $o, a > e$ ) in dvoglasnika *ie* in *uo* (za dolgi *e* in *o* v knjižnem jeziku).<sup>8</sup>

Terensko gradivo je bilo analizirano s podporo arhivskih in vizualnih virov, strokovne literature in drugih objav ter zasebnih zapisov. Za vizualno predstavitev postopka priprave tolminske, natančneje čadrške frike, je bil pri Mariji Bončina v Čadrgu posnet kratek etnografski film (Ivančič Kutin 2018).

## Priprava tolminske frike

V tolminski friki, na katero se navezuje pričujoči prispevek, sta glavni sestavini trdi sir tolminc, ki je iz kravjega mleka,<sup>9</sup> in krompir. V preteklosti je bila frika na Tolminskem, kot tudi povsod drugod, izrazito delovna jed, najpogosteje kot priloga in hkrati zabela k polenti. Priprava frike je v osnovi preprosta, gospodinje so se jo naučile pripravljati mimogrede, brez posebnih inštrukcij, ko so pomagale starejšim gospodinjam (UV 1; UV 3), pastirji in drvarji, ki so prvič pripravljali friko zase, pa so lahko opazovali druge delavce in jih posnemali. Vsak se je v svoji lastni praksi toliko izuril, da je – detajlno gledano – našel svoj način priprave (UV 4).

V tolminski friki so običajno naslednje sestavine: maščoba (svinjska mast ali rastlinsko olje ali obojega malo); krompir, ki ne sme biti premlad, pač pa že vsaj tri mesece izkopan iz zemlje, sicer postane frika *pocasta* (lepljiva); polnomastni kravji sir (tolminc), star en mesec ali več; sol se dodaja po okusu in potrebi (za slanost sicer poskrbi že sir). Pripomočki, potrebni za pripravo, so: nož za rezanje, *ribežen* (strgalnik; lahko tudi brez njega, če sestavine narežemo), štilc (lesen pripomoček za mešanje oz. obračanje), ponev z ročajem (litoželezna ponev z dolgim železnim ali lesenim ročajem, danes tudi teflonske ponve) (UV 1; UV 3). Če se je frika začela prijemati na litoželezno ponev, so pred naslednjo pripravo ponev na ognju segreti »do rdečega« (do žarjenja), potem so še vročo premazali s

<sup>8</sup> Več o dialektološkem opisu tolminskega govora, ki sodi v rovtarsko narečno skupino gl. Logar (1993: 5–15; 1996: 3–35) in Čujec-Stres 2010 (zlasti v uvodnem delu knjige).

<sup>9</sup> Podrobno o tolminskem siru ali tolmincu gl. v Ledinek Lozej 2020 in SV 12b.

špehovo *skorjo* (kožo slanine), jo nato še enkrat segreli do žarjenja in še enkrat namazali s slanino, pa je bila ponev za nekaj časa spet dobra (UV 2).

Tolminsko friko tako kot nekoč še danes pripravljajo po bolj ali manj istem receptu. V ponvi je treba segreti maščobo, ki je mora biti dovolj, da se bo v njej ocvrla količina narezanega krompirja. Ko je maščoba že zelo vroča, se vanjo vsuje na lističe (pribl. 2–3 mm) narezan krompir (ali nariban na ribežnu, prav tako pribl. 2 mm debele lističe). Nato je treba temperaturo nekoliko znižati in krompir posoliti (nekateri frike ne solijo, saj je že sir dovolj slan). Krompir v maščobi se občasno premeša z dvema štilcema, ponev pa je treba občasno potresti, da se vsebina ne sprime. Ko je krompir že skoraj povsem pečen (mehek, ne pa še hrustljiv), se doda na majhne koščke narezan ali nariban sir (navadno nariban skozi reže za ribanje repe). Za dobro friko naj bi bilo sira približno pol toliko kot krompirja (razmerje 2 : 1 v korist krompirja), lahko pa ga je tudi manj, tudi le 20 odstotkov količine krompirja. Takoj ko je krompirju dodan sir, je treba zmes premešati, da se sir enakomerno porazdeli med krompir. Nato nekaj minut pustimo pri miru in pečemo, da s spodnje strani zmesi nastane rahla zlatorumena ali rjavkasta rumena skorjica in je friko mogoče v enem kosu obrniti na drugo stran. Obrnemo jo s pomočjo štilca. Ko se enako zapeče tudi na drugi strani, je jed gotova. Čas pečenja je od 12 do 15 minut, to je odvisno tudi od velikosti posode in količine sestavin (UV 3 in SV 4). Pri gostinski ponudbi je zelo važno natančnejše (in ne samo približno) razmerje sestavin in način postrežbe (estetski izgled, dekoracija). Razmerje krompirja in sira, ki ga uporabljajo za pripravo jedi gostom, je 2 : 1. Za eno osebo so to trije srednji do večji krompirji. Če je gost vegetarijanec, za maščobo uporabijo rastlinsko olje, sicer mast. Sir mora biti kvaliteten, da je frika dobra. Friko strežejo s polento ali kruhom kot samostojno jed (UV 3; Ivančič Kutin 2018).

164

Recepti za pripravo tolminske frike so vključeni v kuharske knjige oz. rubrike o prehrani v različnih publikacijah (Bogataj 2008: 305; Komac 2003: 61; Plahuta 2003: 162–165; Domevšček in Merzel 2013: 40–41; Močnik 2014; Humar in Modic 2016), kot lokalna jed iz domačih pridelkov je predstavljena na spletni strani Ministrstva za kmetijstvo RS (SV 3), v širšem, mednarodnem prostoru pa je tolminska frika dobila mesto tudi v vpisom v register nesnovne dediščine AlpFoodway (SV 1) in na portal Etnofolk (SV 2).

## Frika kot delovna, izjemoma tudi praznična jed

»Frika je mož,« pravi star tolminski rek, ki friko opisuje kot jed, ki daje dovolj moči za opravljanje najtežjih fizičnih del (UV 2; UV 4). Zaradi velike hranilne (kalorične) vrednosti je bila frika ena najpomembnejših delovnih jedi, in to ne le na Tolminskem, pač pa tudi širše (gl. Šuštar 1954: 95; Valentinčič Furlan 1994: 95; Rutar 2000: 144). Uživali so jo kosci, ko so *sekli* (ročno kosili strme senožeti), *gulcarji* (gozdarji), ko so *gulcali* (delali v gozdu – sekali drevje, pripravljali hlode, drva) in delavci v pašni planini.<sup>10</sup>

<sup>10</sup> Že v prejšnjem stoletju so nekateri avtorji opozarjali na pomensko razliko, ki jo imata predložni besedni zvezi v *planini* in *na planini* (gl. Tuma: 1924: 80; Melik: 1950: 104–105), prva se nanaša na planinsko oz. pohodniško dejavnost (turist, planinec gre na planino in pride s planine), druga pa na planšarske dejavnosti (planšar se odpravi v *planino* in izdelke prinese iz *planine* (Ledinek Lozej 2013b: 55)). Ker gre za prav ta pomen, se tega pravila drži tudi pričujoči prispevek, razen ko gre za dobesedne navedke iz ust sogovornikov ali literature.

Friko so kot sestavni del glavnega obroka med delom v gozdu ali med košnjo po besedah sogovornikov vedno uživali s polento (iz rumenega koruznega zdroba), in sicer kot prilogo in zabelo hkrati. Koscem so jo v senožeti prinesle gospodinje: v skledo so spodaj naložile polento, čez pa so *ukipale* (zvrnile) friko z obilo maščobe vred. Frika s polento je bila v drugi polovici 20. stoletja (kolikor seže spomin sogovorcev) skoraj vsakodnevna *južna* (kosilo)<sup>11</sup> sirarjev in pastirjev v kravjih planinah (npr. Kal in Prode), medtem ko so običajno večerjali krompir in skuto, le redko tudi testenine (UV 2; UV 4). V planinah so pogosto pripravljali friko iz čuča, to je sira iz že posnetega mleka, ali pa iz *abriblnov*, to je odrezkov svežega sira, ki nastanejo pri obrezovanju hlebca sira zaradi odstranjevanja ostrega roba. Oster rob nastane zaradi prešanja oz. stiskanja v obodu, pri tem postopku sir dobi obliko in iz njega odteče odvečna tekočina. Frika iz čuča je bila *pusta* (nemastna), v friki iz *abriblnov* pa se sir ni razpusstil in bilo jo je treba soliti, saj so *abriblni* neslani (UV 2).

Za pripravljanje frike v planini ali med delom v gozdu je veljalo posebno pravilo priprave: vsak posameznik jo je pripravil zase iz svojih sestavin, in to v svoji *padieli* oz. *panvi* (ponvi).<sup>12</sup> Ponev za eno osebo je imela premer približno 15 cm in zelo dolg lesen ali železen ročaj, pripraven za uporabo na odprtem ognju (UV 1; UV 4). Individualnost je omogočala, da je vsak pripravil sebi ustrezno količino glede na potrebe (lakoto) ali razpoložljivost sestavin, hkrati je to preprečevalo, da bi se kateri izmed delavcev najedel na tuj račun oz. da bi nekdo dobil manj, kot je dal; sir je bil namreč zelo dragocena sestavina, ki je bila sicer namenjena prodaji. Taka natančnost ni veljala za polento, ki so jo vselej kuhali v skupnem *katlounastem* *katlu* (bakrenem kotlu). Vsak je dal nekaj moke iz svoje zaloge, ki so jo drvarji oz. gozdarji prinesli od doma, pastirjem in mlekarju v planini pa so jo priskrbeli gospodarji, lastniki črede. Toda treba je opozoriti, da frika ni bila na jedilniku pastirjev že od nekdaj, pred prvo svetovno vojno je bila njihova prehrana mnogo skromnejša in ni vključevala frike iz zorenega (»dozorelega« oz. pravega trdega) sira:

*Pastirjem hrane pred prvo svetovno vojno niso (lastniki živine) posebej dajali. Mleko so smeli piti le do sv. Jakoba (25. julija). Potem so pastirji smeli piti le sirotko. Niti kuhali si niso, saj je redko kdo imel kaj špeha in sira ali pri mlekarju dobil nekaj obridelnov (odrezkov sira),<sup>13</sup> da si je lahko naredil friko. Po prvi svetovni vojni pa se je položaj pastirjev zboljšal. Mleko so lahko pili, kolikor so hoteli, kuhali polento. Vsak kmet je zato moral oddati določeno količino moke. (Čujec-Stres 1975: 302)<sup>14</sup>*

Friko so kot obrok med delom v gozdu uživali tako, da so delavci iz skupnega kotla z roko zajeli polento, iz nje oblikovali čuompe ali *bule* (kepe), ki so jih pomakali v maščobo v svoji ponvi s friko; za lažje zajemanje so v kepo s prsti vtisnili *koritce* (vdolbino) (UV 2); v Baški grapi so tako oblikovano polento imenovali žlička (UV 8). Friko so trgali z roko

<sup>11</sup> Tomaž Rutar leta 1854 piše, da na Tolminskem zjutraj *kosijo*, opoldne *južnajo*, ob petih popoldne *kupščikajo* in zvečer *večerjajo*, pri čemer je *kupšček* samo čez leto, ne pa tudi pozimi (Kociančič in Rutar 1975: 262; gl. tudi Ledinek Lozej 2017). Tudi na Gorenjskem v Bohinjski Beli so imenovali jutranji obrok med košnjo v visokoležečih rutih kosilo [*kosiu*] (Šarf 1974: 140).

<sup>12</sup> Kuhanje obroka zase med delom v gozdu je bila nekoč razširjena praksa na širšem območju slovenskega etničnega prostora; za Pohorje piše o tem Angelos Baš (Baš 2004: 184).

<sup>13</sup> Za natančnejši opis pomena besede gl. ob že omenjeni čadrski narečni različici *abriblni*.

<sup>14</sup> Gl. tudi opis prehrane v planini Sleme (Ledinek Lozej 2013a: 32).

ali z nožem. Pri uživanju obroka so sedeli na tleh ali na čaku (hlodu), kamor so postavili tudi ponev s friko (UV 2; UV 8). Če so bili v oddaljenem gozdu več dni, tudi teden, so obroke pripravljali in uživali v baraki<sup>15</sup> (UV 8).

V planini so imeli za uživanje obroka mizo in klopi. Kuhano polento so zvrnili na leseno podlago (mizo ali desko) in jo s pomočjo vrvice razrezali na kose. Polento so pomakali v maščobo v svoji ponvi in zraven z vilicami, nožem ali z rokami trgali in jedli friko (UV 2; UV 4). Pozneje, v 80-ih in v začetku 90-ih let 20. stoletja, so obrok v planini pripravljali za vse delavce skupaj; takrat je bil življenjski standard že precej boljši, v planini pa je delalo manj ljudi. Tedaj si je vsak svoj kos polente in delež frike iz skupne (večje) ponve naložil na svoj krožnik (UV 7).

166

Tako kot v planinah so tudi za domačo rabo friko pripravljali iz čuča ali *abriblnov*, frika iz pravega sira pa je bila doma le redko na mizi. Ena izmed takih priložnosti, ko frika ni bila v vlogi delovne, pač pa skorajda praznične jedi, je bila ob koncu sezone v planini. Pri *partitvi* (delitvi > it. sam. *parte*: del; dati na dele, razdeliti) sira so pripadajočo količino uravnavali s *krajci* (hlebci sira, narezan na ustrezno velik kos).<sup>16</sup> Te *krajce* so pogosto porabili za friko; celega sira namreč niso načenjali, saj je bil, kolikor se je le dalo, namenjen za prodajo,<sup>17</sup> prodajali pa so ga le v celih *kuolah* (kolutih, kolesih, hlebih). In takrat so bili »prave« frike deležni tudi otroci, česar so se zelo veselili: »Komaj smo čakali, da bomo jedli friko! To je bilo nekaj najboljšega!« (UV 1).

Tudi doma je družina uživala friko tako, da so jo zvrnili na večji krožnik in jo tudi razrezali, da je vsak dobil primeren kos. Zraven so jedli polento brez uporabe jedilnega pribora.

*Friko smo jedli tako, da smo iz kotla zajeli polento ali pa so polento abalil [obrnil] na plah [desko] sredi mize. Z rokami smo naredili čiepa [kepo] in jo pomakali v tušče [maščobo] od frike in zajemali friko. Ko smo jedli otroci, ja mama friko v ponvi nekoliko razrezala. Otroci smo se zelo troštali [veselili, komaj čakali] frike, saj ta ni bila veliko krat na mizi, je bila pa zelo dobra. Jedli so jo možje, ko so sekli [kosili travo] ali ko so gulcali [drvarili], in tudi pastirji na planini. Ti so jedli friko skoraj vsak dan za južno [kosilo], za večerjo pa krompir s skuto; če je bila pašta [testenine], je bil praznik. (UV 1; UV 2)*

<sup>15</sup>T. i. barake so bile preprosta bivališča za spanje in zatočišče pred slabim vremenom.

<sup>16</sup>V isti planini so imeli krave različni gospodarji. Sir in skuto so izdelovali skupaj, nato pa so si proizvode razdelili glede na količino mleka, ki so ga dale krave posameznega gospodarja. O metodah merjenja mleka in končne delitve sira in skute gl. Kociančič in Rutar 1975: 261–263; Ledinek Lozej 2013a: 32–33.

<sup>17</sup>Gl. tudi Čujec Stres 1975: 303; Ledinek Lozej 2013a: 33.



## Frika v kulinarčni ponudbi in na javnih turističnih ter kulturnih dogodkih v vlogi značilne lokalne jedi

Tako kot na območju vseh treh držav, kjer poznajo friko, jo imajo tudi na Tolminskem ljudje za svojo kulinarčno dediščino, zato je pogosto na jedilnikih gostincev kot lokalna specialiteta. *Hiša kulinarike Jezeršek* iz Sore pri Medvodah je prva v Sloveniji, ki je friko kot veliko (slovensko) kulinarčno posebnost začela vključevati v javne pogostitve in sprejeme, med drugim na muzejskem vlaklu od Bleda do Mosta na Soči (Bogataj 2008: 305). Na ekoloških kmetijah pa friko predstavljajo kot tradicionalno, lokalno domačo jed, iz doma pridelanih sestavin oz. pridelkov in proizvodov. V tem kontekstu jo npr. v Čadrgu še vedno postrežejo s polento, in sicer kot predjed ali kot del glavne jedi, k polenti in zelenjavi. Pripravljajo jo za individualne goste in za skupine, ki jim ob različnih priložnostih ponudijo praznični meni (rojstni dnevi, birme, obhajilo ...). Friko gostom servirajo na krožniku ali na leseni deski, s čimer želijo poudariti, da gre za tradicionalno staro jed, vse skupaj pa dekorirajo še s čim zelenim, npr. z vejico rožmarina, peteršilja ipd. (UV 3). Gospodinja Marija Bončina iz Čadrga s ponosom pove, da so friko na njihovi ekološki kmetiji že jedle in tudi pohvalile svetovno znane osebnosti, npr. švedski kraljevski par Carl XVI. in Silvia Renate Sommerlath (leta 2004) ter bivši predsednik ameriške CIE Porter J. Goss (leta 2005) (SV 11).

167

Friko radi v svoj kulinarčni program vključujejo organizatorji turističnih prireditev, na katerih prikazujejo lokalno življenje v preteklosti, in to na vsem vzhodnoalpskem območju, kjer poznajo to jed; med najstarejšimi takimi prireditvami je »Sagre dal frico« v kraju Carpaccio v Furlaniji in Juljski krajini v Italiji, ki poteka že od začetka 80-ih let 20. stoletja (SV 15). Podobno prireditev »Frigga-Fest« imajo npr. tudi v Mokrinah (Nassfeldu) v Avstriji (gl. SV 16). V Tolminu »Praznik frike« prirejajo od leta 2008,<sup>18</sup> in sicer v organizaciji Turističnega društva Tolmin, od leta 2018 dalje v organizaciji Občine Tolmin pod različnimi imeni.<sup>19</sup> Da tolminska frika med obiskovalci postaja močno zaželen sestavni del kulinarčne ponudbe ob pomembnejših turističnih dogodkih v Tolminu, lahko beremo v prispevku o *Puntarskem dnevu*, objavljenem v spletnem Delu:<sup>20</sup>

*Ena izmed redkih prireditev pri nas je s ponudbo srnjakovega golaža, postrvmi, ješprenjem, rebrc in kračami preseгла miselnost čevapčičev in pleskavic. Vse v redu in prav, vse je bilo več kot mamljivo, vse je bilo res okusno in povsod je presneto dobro dišalo, ampak ... To še ni bilo to. Dokler je nisem zagledal – »tminske frike«.*

<sup>18</sup> Povabljenih je okoli 10 ekip iz Tolmina in okoliških vasi, včasih tudi iz Benečije, včasih pa sodelujeta še otroška in medgeneracijska ekipa (otroci in starejši) z namenom, da se mladi naučijo priprave frike (UV 6). Vsaka skupina pripravi friko po receptu iz svoje vasi. Frika se namreč nekoliko razlikuje od vasi do vasi – ponekod k siru in krompirju vmešajo jajca, ponekod v friki ni krompirja ... Prva leta so frike ocenjevali, med ocenjevalci pa sta bila mdr. etnolog prof. dr. Janez Bogataj in kuharska mojstrica iz Hiše Franko Ana Roš. Obiskovalci lahko friko degustirajo pri različnih stojnicah brezplačno oz. za prostovoljni prispevek, saj sestavine (sir) financira Občina Tolmin. Kulinaričnemu delu prireditve sledi zabava z živo plesno glasbo.

<sup>19</sup> Po premoru leta 2017, ko je prireditev odpadla zaradi smrti glavnega pobudnika in organizatorja Stojana Prezlja, je leta 2018 Tolmin obiskovalec ponudil *Praznik luči in frike* s tekmovanjem za najboljšo friko, tokrat v sodelovanju različnih organizatorjev pod okriljem Občine Tolmin, od leta 2019 pa pod imenom *Frika fest – Kmečki praznik Tolmin*, pri čemer je tekmovanje v pripravi frike z degustacijo le eden od dogodkov na prireditvi (gl. tudi SV 5; SV 6).

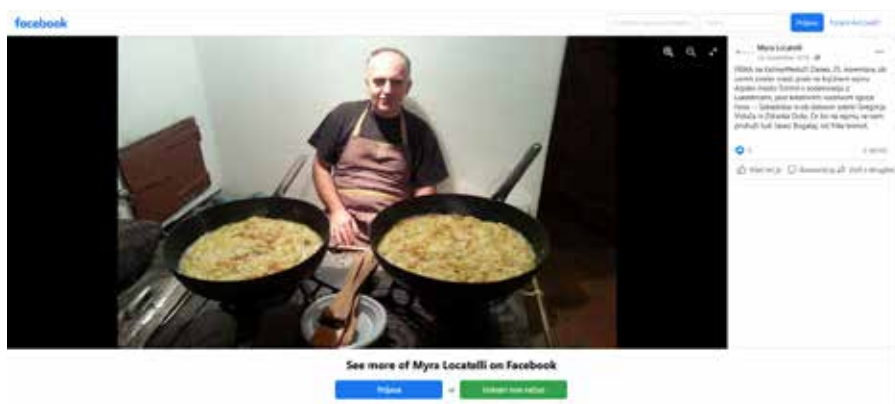
<sup>20</sup> Isti avtor je za rubriko *Odperta kuhinja* v spletnem *Delu* predstavil tudi pripravo tolminske frike (gl. Močnik 2014).

*Edina svetovna jed, ob kateri se tudi zagrizeni mesojedci njej v čast raje odpovedo konzumaciji mrtvih živali. Tam v tisti veliki črni ponvi, v bazenčku razgrete maščobe, je plavala in vzvišeno dražila mimoidoče. Sirene bi pele mornarjem, frika pa je silila, da so si nekateri že skoraj nevarno preobremenili svoj metabolizem. Govori se, da je frika pravzaprav pogosto nočna jed v študentskih domovih in zvesta prijateljica igre taroka. A kdo bi vedel, če to res drži.<sup>21</sup> (Močnik 2013)*

168

Tolminska frika pa se – s Tolminci vred – seli tudi v druge slovenske kraje. Primer pripravljavanja tolminske frike s poudarjeno identitetno konotacijo »tolminskosti« na javnih dogodkih, ki se odvijajo zunaj geografskih okvirov Tolminskega, je *Preboj soške fronte*, vsakoletna kulturna prireditev Kluba tolminskih študentov v klubu Gromka v AKC Metelkova v Ljubljani. Koncerte, predavanja in druge predstavitve tolminske ustvarjalnosti spremlja tudi kulinarični segment, razviden iz napovednika dogodka: »[...] Kakor je zadnja leta že v navadi, bo tudi tokrat iz Šengenske kuhne dišalo po pristni tminski friki!!« (SV 14).

Frika je na Tolminskem in širše postala del spremljevalnega oz. enakovrednega programa tudi pri dogodkih, ki se osredotočajo na etabliirano umetnost. Tako je npr. v tolminski knjižnici leta 2016 dogodek v društvu Myra Locatelli, po domače Lukatelce, obiskovalcem poleg literature postregel s friko (SV 9).



Zaslonska slika Facebook strani društva Myra Locatelli

<<https://www.facebook.com/myra.locatelli/photos/a.1510400212508787/1829907450558060/?type=3&theater>>

<sup>21</sup> Zadnji stavek tega zapisa lahko komentiram iz svojih osebnih izkušenj iz srede 90-ih let 20. stoletja, ko smo kot študentje v študentskih naseljih »pravo« tolminsko friko jedli le ob redkih priložnostih, in to izključno pri gostitelju, doma s kmetije, ki je pridelovala sir tolminec in je torej kdaj pa kdaj od doma prinesel kakšen kos sira, iz katerega je v trenutku hipnega navdiha pripravil tolminsko friko in pogostil obiske. Kako je danes, ne vem.



Frika z bučnimi semeni, pečena v bučnem olju na festivalu Bučno v Lesnem Brdu  
(foto: Barbara Ivančič Kutin, 2017)

Na zasebnem večeru umetniške improvizacije *Bučno* v Lesnem Brdu je ob glasbenih, plesnih, pevskih, literarnih in drugih nastopih ter likovnih razstavah že nekaj let ena od enakovrednih točk tudi kulinarčna improvizacija pripravljanja frike, ki jo izvaja gospodar kmetije Pri Križarju iz Čadrga Jani Kutin iz svojega sira tolminca (SV 10).<sup>22</sup>

### Frika v jezikovnem in folklornem izročilu na Tolminskem

Besedna osnova *-frika-* v lokalnem govoru ustvarja značilno besedno družino, kot lahko pokažejo naslednji primeri. Ekspresivna konotacija manjšalnice *frikca* se ne nanaša zgolj na pomen *majhnost*, pač pa tudi na naklonjenost in izraža celo ljubkovalni odnos do te jedi: *Bomo spekli eno frikco*. Osnovo iz te besede imata tudi glagola, povezana s pripravo frike: *frikati (se)* in *sfrikati*. Sogovornik se spominja, da so njegov oče pa tudi pastirji v planini Kal včasih rekli: *A, danes se mi ne frika* [ne ljubi se mi pripravljati frike], *bom kar krésau* [bom k polenti jedel /grizel kar surov sir]« (UV 2). Pri druženju mlajše generacije v mladinskem klubu v Čadrgu pa se pogosto kdo spomni: *A bomo sfrikal no frikco al ne?!* (UV 2; UV 5). Narečne oblike glagolov, ki se povezujejo s pripravo frike, so še: *uštimat* (pripraviti), *nardit* (narediti), *spečt* (speči) in *acriet* (ocvreti): *nardimo eno friko / frikco / uštšimamo eno friko; smo nardili / uštšimali friko* (UV 2; gl. tudi besedila v nadaljevanju). Pridevnika iz osnove *-frika-* v narečnem govoru sicer nisem zasledila, sem jo pa našla kot presežno obliko pridevnika *masten* v članku Blaža Močnika, ki je sestavek o friki naslovil *Mastno, bolj mastno, frika!*, s čimer je na šaljiv način povedal pomembno dejstvo o friki (gl. Močnik 2014).

<sup>22</sup> Glavni organizator dogodka je Samo Kutin iz Čadrga.

Friko najdemo tudi v lokalnih rekih in rekljih, npr. *Frika je mož* [po tej jedi je človek močan, da lahko izvaja težka opravila] (UV 2; UV 4). Spoštljiv odnos do te jedi morda najbolj odraža rek *frika je sveta jed*, saj si, ko si jo pojedel, dobil energijo za delo. Če je ostala *tušča* (maščoba), ki je niso pomazali s polento, so jo kar popili, da ni šla v nič (UV 4). Najdemo pa tudi vrsto šaljivih primerov: *frika mora biti velika kajk (toliko kot) otroška rit* [včasih, ko so v manjši ponvi pripravljali friko za eno osebo] (UV 4), *frika za družbo mora bit velika kajk (toliko kot) en normalen kravjek* (UV 9); *frika mora biti mastna, da teče od moštac* (brkov) (UV 4); *bl k je mastna, bl je slastna*. Znan je tudi dovtip, ki je, glede na sleng, mlajšega izvora, a je že prešel v folklorno izročilo, saj se ga ob uživanju te jedi pogosto sliši v neformalnih, sproščenih kontekstih: *frika za trdga dika*.<sup>23</sup> Stojnica Kluba tolminskih študentov je na Prazniku frike leta 2013 s tem sloganom vabila obiskovalce.

170



Stojnica Tolminskih študentov na Prazniku frike, Tolmin (foto: Barbara Ivančič Kutin, 2013)

O friki in dogodkih, povezanih z njo, si domačini pripovedujejo številne (folklorne) pripovedi, kot so npr. naslednje.

*Pastirji na planini Prode, prav tako tudi guljarji (drvarji), so za kosilo kuhali polento v skupnem kotlu. Vsak je dal nekaj moke iz svoje zaloge, ki jo je prinesel od doma ali mu jo je prinesel gospodar. Friko pa je pekel vsak zase, v svoji ponvi, premera okoli 15 cm, z dolgim ročajem. Tako so nekega dne štirje pastirji na Prodah, ko so skuhalo polento, kotel nekoliko dvignili nad ogenj, da so lahko pristavili vsak svojo ponev in pripravljali friko. Vsi štirje pastirji so bili tako zatopljeni v delo, vsak je gledal le svojo friko, da so pozabili na kotel s polento – ta jim je povsem zgorela.* (UV 4; o individualni pripravi frike tudi UV 2)

<sup>23</sup> *Dik* > iz ang. *dick*: vulgarno penis (Merriam – Webster, gl. SV 13).

*Ko sem bil star 12 let, sem šel za pastirja na planino Prode. Ko je bil čas skuhati kosilo, sva bila enkrat v planini samo jaz in še eden pastir mojih let. Nihče od naju ni še nikoli sam skuhal polente. Pristavila sva kotel z vodo, dala vanj koruzno moko, potem pa nisva vedela, kdaj je polenta kuhana. Zato je eden mešal, drugi pa je šel vprašat nekega starega moža, ki je tudi bil takrat na planini, kdaj je polenta kuhana. Ta je rekel: »Ko so žganci na kotlu, je kuhana.« Tako sva skuhala polento, s friko pa nisva imela težav. (UV 4)*

\*

*Enkrat sta na planini Prode bila v stanu dva pastirja, eden je kuhal polento za oba, drugi pa je štimal (pripravljaj) friko zase. Tisti, ki je delal friko, je bil prehlajen in mu je kapljalo iz nosa. In ta pravi: »A boš malo moje frike?« »Bom, če ne bo kanilo.« In ga je skoz gledal pod nos. Pa sta potem obadva jedla friko. (UV 4)*

171

## Frika v avtorskih pesmih in skladbah

Spomin na friko in njene tradicionalne pa tudi novejšje kontekste ohranjajo in/ali opevajo sodobna avtorska besedila. Skeče in podobne dramske prizore, v katerih je pogosto omenjena frika, že vrsto let uprizarjajo člani gledališke sekcije Folklorne skupine Razor (UV 4), o friki z nalovom *Golcar* je pesem napisala slikarka in ljubiteljska pesnica Stanka Golob<sup>24</sup> (UV 2), na prireditvi *Prazik frike* je o tej jedi svojo pesem recitiral igravec Igor Malalan (UV 6) itd. Toda frike ne najdemo le v besedilih avtorjev, ki se (z nostalgijo) spominjajo svoje mladosti, pač pa je tudi v besednem in glasbenem ustvarjanju mlajših generacij, kot so The Štrudls (*Frika*),<sup>25</sup> Bléd bend (*Še Buoh de je bla plienta*),<sup>26</sup> duo Bakalina (*Ja učasih in Gulcar*)<sup>27</sup>. Vodilni motiv (z izjemo skladbe *Frika* zasedbe The Štrudls) je prikazovanje težkih in skromnih življenjskih razmer v preteklosti, ko so ljudje cenili in bili veseli »malih stvari«, kar avtorji večasih kontrastirajo z dihotomijo razmer v današnjem času (vsega dovolj, lenoba, nezadovoljstvo). Izbrana besedila, nekatera uglasbena, poudarjajo lokalnost tudi z narečjem, zato so kljub amaterskemu

<sup>24</sup> Zjutra, zvečer mpa apudan / palenta mpa frika jem vsak dan. / Na wagnu se kuha, pa bašku diši, / za buke paderat mi daje mači. / ... (RV 1).

<sup>25</sup> Skladba *Frika* (besedilo Jani in Samo Kutin, RV 3) doslej ni bila izdana, jo je pa zasedba The Štrudls redno izvajala na koncertih konec 90-ih let 20. stoletja: *Pa krampier grem gar u niwa, ki misleš zaki!?* / *pa sier grem nuot u špajza, ki misleš zaki!?* / *Frika bom dielu, kaj dabra ideja,* / *tušče nataču sm žie u padiela.* / *Frika je dabra, frika je tabujš ...*(refren) / *Mački se zbieraje s ciele wasi,* / *zattoo ka maje frika kaj dabra diši / mne pa na brigaje kaj tiste žwali / tušče ureje, sir se že tapi.* / *Frika je dabra, frika je tabujš ...*(refren) / *Frika je že pečena, skuočm še pa kruh, /urata muorsš zapierjet, o za skuozi buoh\* / ka pridem nazaj, zagliedam tam u frik dvie uh! /O salamejnska mače skuod te zwabu je ta duh! Frika je dabra, frika je tabujš ...*(refren). \* »O za skuozi buoh« je v tolminskem narečju vzklík, ki izraža začudenje in/ali jezo, nejevoljo.

<sup>26</sup> Bléd bend je s skladbo nastopal na koncertih od konca 90-ih let 20. stoletja dalje, nikoli pa niso izdali uradnega CD-ja. Skladbo *Še Buoh de je bla plienta* je napisal Valter Jelinčič, besedilo je objavljeno v razpravi Miha Kozoroga (Kozorog 2011).

<sup>27</sup> Skladba *Ja učasih* je izšla na albumu *Pakašuca* (Bakalina 2009; gl. tudi SV 7), *Gulcar* pa na albumu *Buohdidabra* (Bakalina 2011; gl. tudi SV 8); avtor obeh besedil je Jani Kutin, celotna besedila gl. na povezavi SV 7.

narečnemu zapisu<sup>28</sup> dragocena ne le z estetsko-umetniškega, pač pa tudi z jezikovnega vidika. Lokalno identiteto mladih konec 90-ih let 20. stoletja v Tolminu obravnava Miha Kozorog, pri čemer z analizo njihovega glasbenega ustvarjanja ugotavlja, da je znanje o lokalni zgodovini, tradicijah, izrekih, krajih itd. med pripadniki te socialne skupine delovalo kot ena pomembnih oblik kulturnega kapitala. V ta kontekst sodi tudi znanje o lokalni kulinariki, kar pa je bilo tudi praktične narave, saj je bila pri druženju v kočah v pašnih planinah (pa tudi v dolini) pogosta jed tolminska frika (Kozorog 2011: 13).

## Zaključek

172

Tolminska frika danes ni več jed, ki bi bila rezervirana za težka kmečka opravila; večkrat se jo pripravlja za kosilo, malico ali večerjo, še posebej na kmetijah, kjer pridelujejo sir, pa tudi pri kupcih sira. Frika je lahko prigrizek za obiske oz. pri najrazličnejših druženjih, tako zasebnejših kot tudi na javnih prireditvah, kjer je frika glavni ali sestavni del kulinarične ponudbe (Praznik frike, Puntarski dan). Na javnih prireditvah je frika predstavljena kot značilna, tradicionalna, lokalna jed v tem prostoru, torej v Tolminu in najbližji okolici. Prav tako friko kot lokalno specialiteto vključujejo v svojo ponudbo številni lokalni gostinci v Zgornjem Posočju (turistične kmetije, restavracije, okrepečevalnice). Toda postrežejo jo brez odvečne maščobe, v kateri plava, preden jo vzamejo iz ponve. Čeprav osnovni recept pripravljanja ostaja enak, je frika v novih kontekstih deležna eksperimentiranja z dodajanjem začimb in drugih sestavin, pa tudi z inovativnimi načini dekoracije in postrežbe, pri čemer koruzna polenta ni več obvezna priloga, saj se uživa tudi s kruhom ali povsem samostojno. Inovacije, povezane s to jedjo, posplošimo na celotno območje, kjer je frika del kulinarične dediščine ne glede na nacionalno in jezikovno pripadnost, saj je to sodoben pristop h kulinariki. Trend ponovnega odkrivanja tradicionalnih lokalnih jedi mobilizira lokalne strategije za prevrednotenje različnih segmentov nesnovne dediščine: lokalne zgodovine, materialne kulture in krajine (Grasseni 2011). Obujanje starejših tradicij je uspešen tržni prijem, ki sloni na dihotomičnem vzorcu nekoč: danes, ki ga nekateri avtorji imenujejo »strukturna nostalgija«. Ta v kombinaciji intimnega in kolektivnega spodbuja hrepenenje po nedefiniranem, a načeloma izrazito dobrem preteklem obdobju (Herzfeld 1997: 109–138). Tako se zgodi, da je marsikatri prehrabeni izdelek ali jed »povišan« do statusa gurmanskega izdelka, pri čemer sta pogosto pretirano poudarjena stopnja pristnosti in prestiža (Cavanaugh 2007).

A v raziskavi o tolminski friki je bil detektiran še segment, ki ga drugod nisem zasledila. Tolminska frika je v sodobnem času pridobila status identitetnega simbola tolminskosti tudi v manifestacijah brez primarno tržno naravnane motivacije. To se kaže v nekaterih primerih, ko je kulinarika spremljevalni, enakovredni ali celo samostojni del umetniškega sporočila, v besednem izročilu in avtorskem glasbeno-literarnem ustvarjanju, načeloma v tesni povezavi z lokalnim jezikom. Nosilci ali ustvarjalci kot tudi njihovi naslovniki niso omejeni zgolj na generacijo, ki se iz lastnih izkušenj spominja

<sup>28</sup> Pesem govori o časih, ko so moški ves teden ostajali na delu v gozdu. Dosleden zapis po principih dialektološke akribije zahteva precejšnjo filološko usposobljenost, česar od avtorjev seveda ne moremo pričakovati. Redigiranje s popraviljem bi okrnilo avtorski izraz, iz katerega je nenazadnje razvidno tudi, kako zapisovalci slišijo svoje narečje, zato so besedila ohranjena v izvirnem zapisu.

preteklega (težkega, a lepega) življenja, ko je frika še veljala za delovno in včasih skoraj praznično jed. Spomin na friko in njene tradicionalne pa tudi novejšje kontekste ohranjajo in/ali opevajo tudi sodobna avtorska besedila mlajših avtorjev, ki so brez izjeme napisana v narečju, uglasbena pa so v različnih glasbenih slogih. In kot ugotavlja Miha Kozorog, v nekaterih socialnih skupinah na Tolminskem velja znanje o lokalni zgodovini in dediščini za pomembno obliko kulturnega kapitala (Kozorog 2011).

Sklenemo torej lahko, da je tolminska frika kot jed in kot pojem s širokim pomenskim poljem navzoča v vsakodnevnih zasebnih in javnih umetniško-kulturnih in gospodarskih diskurzih, namenjenih generacijsko in kulturno raznoliki publiki, vselej pa z izrazito lokalno konotacijo, kar kaže na njeno pomembno mesto pri (so)ustvarjanju kulturne identitete ljudi v tem prostoru.

## REFERENCE

## BAKALINA

- 2009 *Pakašnica* [zvočni CD: besedila in vokal Jani Kutin, harmonika Renata Lapanja]. Škofja Loka: Čadrg Records.  
 2011 *Buohdidabra* [zvočni CD: besedila in vokal Jani Kutin, harmonika Renata Lapanja]. Škofja Loka: Čadrg Records.

## BARBIČ, Marjana in BENEDEJČIČ, Martina

- 1993 Družbenogeografske značilnosti doline Zadlaščice in Čadrga. V: R. Lipušček (ur.), *Dolini Tolminke in Zadlaščice: Alpski mladinski raziskovalni tabori Tolmin 1988–1990*. Tolmin: Zveza organizacij za tehnično kulturo Slovenije in TNP, 88–102.

## BAŠ, Angelos

- 2004 [1967] *Gozdni in žagarski delavci na južnem Pohorju*. Celje: Grafika Gracer.

## BOGATAJ, Janez

- 2008 *Okusiti Slovenijo*. Ljubljana: Darila Rokus.  
 2012 *Okusiti Slovenijo*. Ljubljana: Rokus Klett.

## CAVANAUGH, Jillian R.

- 2007 Making Salami, Producing Bergamo: The Transformation of Value. *Journal of Anthropology* 72 (2): 149–172.

## ČOTAR, Danijel

- 1988 Il Montasio dalla A alla Z: Tradizione e Tecnologia. V: G. Ricci (ur.), *Montasio, un sapore infinito: Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio*. Udine: G. A. Benvenuto, Codroipo, 41–110.

## ČUJEC-STRES, Helena

- 1975 Pastirovanje na planinah Sleme in Mederje. V: J. Dolenc (ur.), *Tolminski zbornik 1975*. Tolmin: Kulturna skupnost, 301–304.  
 2010 *Slovar zatolminskega govora 1*. Zatolmin: Stres inženiring.

## DOMEVŠČEK, Peter in MERZEL, Robert

- 2013 *Jedi iz Zgornjega Posočja: Knjižica receptov*. Kobarid: Občina Kobarid.

## ERAT, Janez

- 2008 *Slovensko-furlanski slovar* [spletna izdaja]  
 <[http://sabotin.p-ng.si/~jezik/furlanscina/Erat\\_2008\\_furlansko-slovenski\\_slovar\\_C-G.pdf](http://sabotin.p-ng.si/~jezik/furlanscina/Erat_2008_furlansko-slovenski_slovar_C-G.pdf)> [19. 5. 2021].

## GODINA GOLIJAJ, Maja in LEDINEK LOZEJ, Špela

- 2018 Pomen in cilji projektov ohranjanja dediščine prehrane: Register nesnovne kulturne dediščine Etnofolk in AlpFoodway. *Etnolog* 28: 85–103.

## GRASSENI, Cristina

- 2011 Re-inventing food: Alpine cheese in the age of global heritage. *Anthropology of food* [Online]. <<http://aof.revues.org/6819>> [20. 5. 2021].

HERZFELD, Michael

1997 *Cultural Intimacy: Social Poetics in the Nation-State*. New York in London: Routledge.

HUMAR, Janko in MODIČ, Jaka

2016 *Tolminska kuhinja*. Tolmin: LTO Sotočje.

IVANČIČ KUTIN, Barbara

2006 Ledinska in hišna imena v vasi Čadrg – del kulturnega izročila. *Traditiones* 35 (1): 135–158.2007 *Slovar bovškega govora*. Ljubljana: ZRC SAZU.2018 *Frika: Priprava tolminske frike* [spremnno besedilo DVD-ja Frika; posnel in uredil Miha Pečec]. Ljubljana: ZRC SAZU, Inštitut za slovensko narodopisje, video DVD (11 min, 28 sek).

KOCIANČIČ, Štefan in RUTAR, Tomaž

1975 [1854] Zgodovinske in krajepisne drobtinice s Tolminskega. V: J. Dolenc (ur.), *Tolminski zbornik 1975*. Tolmin: Kulturna skupnost Tolmin, 253–269.

KOMAC, Vlasta:

174

2003 *Zakladnica bovške preteklosti*. Idrinja: Bogataj.

KOZOROG, Miha

2011 »Pa Tminu se patiepaje«: Življenjski svet lokalne skupnosti mladih v uglasbenih besedilih: Drugi del: Ustvarjanje lokalnosti. *Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 51 (1/2): 10–16.

LEDINEK LOZEJ, Špela

2013a Planini Sleme in Medrje na Tolminskem. *Izvestje* 10: 31–35.2013b Paša in predelava mleka v planinah Triglavskega narodnega parka: Kulturna dediščina in aktualna vprašanja. *Traditiones* 42 (2): 49–68.2016 Dairying in the Mountain Pastures in the Julian Alps: Heritages, utopias and realities. *Studia ethnologica Croatica* 28: 91–111.2017 Od Slemena do Krna je več planin, katere razne imena imajo, in v katerih se dober sir in skuta, po raznosti bolj ali manj tolste paše, in obilnosti kozjega in ovčjega mleka narejata: Tolminske planine sredi 19. stoletja v zapisu Tomaža Rutarja. *Izvestje* 14: 28–32.2020 Znamčenje tolminskega sira. *Traditiones* 49 (3): 53–80.

LOGAR, Tine

1993 *Slovenska narečja*. Ljubljana: Mladinska knjiga.1996 *Dialektološke in jezikovnozgodovinske razprave*. Ljubljana: Znanstvenoraziskovalni center SAZU, Inštitut za slovenski jezik Frana Ramovša.

MELIK, Anton

1950 *Planine v Julijskih Alpah*. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti.

MOČNIK, Blaž

2013 Puntarski dnevi: Puob, jej frika! *Delo*, 6. julij [spletna izdaja]. <<https://www.delo.si/novice/slovenija/puntarski-dnevi-puob-jej-frika.html>> [11. 1. 2019].2014 Mastno, bolj mastno, frika. *Delo*, 14. avgust [spletna izdaja]. <<https://www.delo.si/prosti-cas/kulinarika/mastno-bolj-mastno-frika.html>> [1. 10. 2018].

PLAHUTA, Slavica (ur.)

2003 *Jedi na Goriškem: Omake, priloge, zelenjavne jedi, jedi iz jajc in sira: 2. knjiga*. Nova Gorica: Goriški muzej.

RIGGONI, Simona in SALVINO, Stefania

1999 *Vocabolario italiano – natisiano*. San Leonardo (UD): Editore Comitato »Pro Clastrae« O. N. L. U. S.

RUTAR, Marija

2000 Plavljenje lesa po Tolminki in Godiči. V: *Tolminska je pesem*. Tolmin: Tolminski muzej, 141–148.

SNB

2014 *Slovar novejšega besedja slovenskega jezika* [Elektronska objava]. Ljubljana: ZRC SAZU. <<https://www.fran.si/>>.

SSKJ

2014 *Slovar slovenskega knjižnega jezika* [Elektronska objava]. Ljubljana: ZRC SAZU. <<https://www.fran.si/>>.



STRAMLJIČ BREZNIK, Irena

2006 Pojmovanja in poimenovanja besednih združb v slovenistiki. *Filologija* 46/47: 285–300.

ŠARF, Fanči

1974 Košnja na visokoležečih predplaninskih območjih. *Traditiones* 3: 133–148.

ŠPEHONJA, Nino

2010 *Vocabolario Nedišlko – Italiano*.

<[http://bos.zrc-sazu.si/c/Dial/Nadisko\\_narecje/Spehonja\\_2010\\_vocabolario\\_nedisko\\_italiano.pdf](http://bos.zrc-sazu.si/c/Dial/Nadisko_narecje/Spehonja_2010_vocabolario_nedisko_italiano.pdf)>.

ŠUŠTAR, Matevž

1954 Požrvov oča pripoveduje. V: *Svet pod Triglavom*. Jesenice: Planinsko društvo Jesenice, 11–14.

TOPORIŠIČ, Jože

2000 *Slovenska slovnica*. Maribor: Obzorja.

TUMA, Henrik

1924 Naše planine. *Jadranski almanah* 2: 76–94.

VALENTINČIČ FURLAN, Nadja

1994 Komu zvoni?: Etnološki prikaz vasi Bača pri Podbrdu. *Kronika* 42 (1): 85–98.

WEISS, Peter

1998 *Slovar govorov Zadrecke doline med Gornjim Gradom in Nazarjami (A–H)*. Ljubljana: ZRC SAZU.

### RV – Rokopisni viri

RV 1: GOLOB, Stanka: *Golcar* (rokopis besedila, hrani avtorica).

RV 2: IVANČIČ KUTIN, Barbara: Gradivo za dopolnjeno izdajo Slovarja bovškega govora (rokopis hrani avtorica).

RV 3: KUTIN, Jani in KUTIN, Samo: *Frika* (rokopis besedila pesmi, hranita avtorja).

### UV - Ustni viri<sup>29</sup>

Ustni vir 1: roj. 1952, Čadrg, 24. 7. 2017, 25. 7. 2017, 26. 12. 2018.

Ustni vir 2: roj. 1938, Čadrg, 19. 8. 2017, 24. in 25. 7. 2017, 26. 12. 2018.

Ustni vir 3: roj. 1962, Čadrg, 24. 7. in 25. 7. 2017, 8. 12. 2017.

Ustni vir 4: roj. 1949, Čadrg, 25. 7. 2017.

Ustni vir 5: roj. 1982, Čadrg, različni datumi.

Ustni vir 6: 1952–2018, 25. 7. 2017.

Ustni vir 7: roj. 1973, Čadrg, 21. 12. 2018.

Ustni vir 8: roj. 1952, Baška grapa, 17. 1. 2019.

Ustni vir 9: roj. 1982, Čadrg, april 2019.

### SV – Spletni viri

Spletni vir 1: Alpfoodway.

<[http://www.intangiblesearch.eu/search/home\\_page.php?db\\_name=intangible\\_search&lingua=inglese](http://www.intangiblesearch.eu/search/home_page.php?db_name=intangible_search&lingua=inglese)> [18. 1. 2019].

Spletni vir 2: portal Etnofolk.

<<http://www.etnofolk.eu/en/article/frika-festival-competition-cooking-frika>> [18. 1. 2019].

Spletni vir 3: Naša super hrana.

<<https://www.nasasuperhrana.si/clanek/okus-tradicije-in-sodobnosti-frika-iz-posocja/>> [21. 1. 2019].

Spletni vir 4: Frika [vizualno gradivo ISN ZRC SAZU]. <[https://www.youtube.com/watch?v=oCk0\\_OB19uo](https://www.youtube.com/watch?v=oCk0_OB19uo)> [21. 1. 2019].

<sup>29</sup>Vse pogovore sem dokumentirala Barbara Ivančič Kutin. Sogovornikom se iskreno zahvaljujem za sodelovanje, prav tako pa tudi vsem drugim, ki so mi v raziskavi in pri pripravi tega članka pomagali z informacijami in gradivom.

Spletni vir 5: Portal Dolina Soče.

<<https://www.soca-valley.com/sl/dolina-soce/aktualno/dogodki/2018-09-29/2018091315442959/praznik-lucin-frike/>> [11. 1. 2019].

Spletni vir 6: Občina Tolmin.

<<https://www.tolmin.si/objava/154420>> [21. 1. 2019].

Spletni vir 7: Macefizelj, Bakalina, Pakašna.

<<http://www.macefizelj.si/bakalina/bakalina-pakasna.html>> [21. 1. 2019].

Spletni vir 8: Macefizelj, Bakalina, Buohdidabra, 2011.

<<https://www.zarolaj.si/album-bakalina-buohdidabra/>> [21. 1. 2019].

Spletni vir 9: FB stran Myra Locatelli.

<<https://www.facebook.com/myra.locatelli/photos/a.1510400212508787/1829907450558060/?type=3&theater>> [21. 1. 2019].

## 176

Spletni vir 10: Ekološka kmetija pri Križarju.

<<http://www.pri-krizarju.si/en/cheese-production/>> [21. 1. 2019].

Spletni vir 11: Turistična kmetija pri Lovrču.

<<http://www.prilovrcu.si/en/>> [21. 1. 2019].

Spletni vir 12a (frika): Alpfoodway Intangible search.

<[http://intangiblesearch.eu/search/show\\_ich\\_detail.php?db\\_name=intangible\\_search&lingua=inglese&ich\\_mc=1386](http://intangiblesearch.eu/search/show_ich_detail.php?db_name=intangible_search&lingua=inglese&ich_mc=1386)> [21. 1. 2019].

Spletni vir 12b (sir tolminc): Alpfoodway Intangible search SIR.

<[http://www.intangiblesearch.eu/search/show\\_ich\\_detail.php?db\\_name=intangible\\_search&lingua=inglese&idk=ICH-AFMIH-0000001393](http://www.intangiblesearch.eu/search/show_ich_detail.php?db_name=intangible_search&lingua=inglese&idk=ICH-AFMIH-0000001393)> [21. 1. 2019].

Spletni vir 13: Merriam Webster.

<<https://www.merriam-webster.com/dictionary/dick>> [21. 1. 2019].

Spletni vir 14: AKC Metelkova.

<<https://www.facebook.com/events/634107943709490/>> [21. 1. 2019].

Spletni vir 15: Sagra dal frico.

<<http://www.sagredalfrico.it/sagre-dal-frico-di-carpacco>> [21. 1. 2019].

Spletni vir 16: Frigga-Fest.

<<https://kaernten.orf.at/v2/radio/stories/2925580/>> [21. 1. 2019].

Spletni vir 17: Analinda's ethnic spoon.

<<https://ethnicspoon.com/frico/>> [21. 1. 2019].

Spletni vir 18: Eataly.

<Alti cibi: [https://www.eataly.com/us\\_en/magazine/eataly-recipes/frico-friulano/](https://www.eataly.com/us_en/magazine/eataly-recipes/frico-friulano/)> [21. 1. 2019].

## BESEDA O AVTORICI

Dr. Barbara Ivančič Kutin, docentka, slovstvena folkloristka, je znanstvena sodelavka na Inštitutu za slovensko narodopisje Znanstvenoraziskovalnega centra SAZU. Ukvarja z raziskavami slovenske slovstvene folklore, največ pripovednim izročilom, v tesni povezavi z lastnim terenskim delom. Je avtorica številnih znanstvenih in strokovnih prispevkov ter treh znanstvenih monografij. Na Oddelku za slovenistiko Filozofske fakultete v Ljubljani predava predmet slovstvena folkloristika.

## ABOUT THE AUTHOR

Barbara Ivančič Kutin, PhD, assistant professor, researcher into folklore narrative, is a research assistant at the Institute of Slovenian Ethnology at the Research Centre of the Slovene Academy of Sciences and Arts. She is involved in researching Slovene folklore narrative, mostly oral tradition, in close connection with field work. She has written many research and academic articles and three academic monographs. At the Department of Slovene Studies at the Faculty of Arts in Ljubljana she teaches the subject Literary Folklore.

177

## SUMMARY

**Tolmin frika: From an exclusively work dish to a symbol of everything that is Tolmin** *Frika* is a dish that originates from Carnia in Friuli. The main ingredient is pan-fried hard cheese in combination with other ingredients. The dish is known in a number of variants in the Alpine area where the Romanic, Slavic and Germanic cultures meet, and has a similar name everywhere (*frico*, *frigga*, *frika*), derived from the Romanic word *friggare* (fry). The article presents from a diachronic and synchronic perspective Tolmin *frika*, the main ingredients of which are a Tolmin cheese known as *tolminc* and potatoes. Due to its high caloric value, Tolmin *frika* was, before the 1960s, when the diet of the people living in Tolmin and its surroundings was still connected to local supply, an important workday meal, but because of the value of cheese that was intended for sale, it was made only when the physically most demanding tasks were being performed; children were only rarely given it and greatly looked forward to the rare occasions when they did get it. The respectful attitude to this dish is expressed in the old local saying that “*frika* is a holy dish”.

Nowadays, *frika* is not only a flagship of the Tolmin local cuisine, but has grown into a true symbol of everything that is Tolmin. Not only physically, through its presence at public tourist and cultural events, but also in linguistic tradition, folklore and artistic creativity, where with its reference to the previous life in this area it helps create a noticeable part of the local identity. It is these forms of artistic (re)creation and the more private, even intimate forms of social life and expression, in which the notion of *frika* appears together with a wide spectre of historical-cultural and social connotations, that lead us to believe that the strong identity perception of this dish has become rooted even more deeply in the consciousness of local people. The bearers and creators and their audience are limited not only to the generation that remembers the previous (hard but beautiful) way of life from their own experience, when *frika* was still considered a workday dish. The memory of *frika* and its traditional as well as newer contexts are also preserved and/or celebrated in modern texts by young authors, which are without exception written in the local dialect, and those put to music also in different musical styles. As a dish and as a notion with a wide semantic field, Tolmin *frika* is present in everyday private and public artistic-cultural and economic discourse, aimed at a generationally and culturally diverse public, but always with a pronounced local connotation, which points at its important place in the (co-) creation of the cultural identity of the people of this area.