

JANEZ BOGATAJ: Potice iz Slovenije; Založba Rokus Klett, Ljubljana 2013, 240 str.



Slovenci imamo potice, z različnimi nadevi obogatene praznične kruhe oziroma pogače, za enega od vogelnih kamnov naše narodne istovetnosti. Morda je prav ta splošno sprejeta zasidranost v zavesti kriva, da se doslej s poticami še nihče ni ukvarjal tako poglobljeno in vsestransko, kakor so se etnologi, umetnostni zgodovinarji, arhitekti in drugi na primer s kozolci ali panjskimi končnicami. *Potice iz Slovenije* Janeza Bogataja so – ob predvsem praktični pripravi pogostejših vrst potic namenjenemu priročniku kuharskega mojstra Andreja Goljata – sploh prva tovrstna monografija pri nas. Osupljiva je že izjemna pestrost večjih in manjših razlik v receptih in pripravi, na katere opozarja; veliko več jih je, kot se na splošno misli. Komaj kaj se je doslej vedelo tudi o nastanku in razvoju potic ter posebne posode za peko, potičnika, v posamičnih slovenskih pokrajinah. Navsezadnje je nekoliko presenetljiva, a po premisleku logična, še ena izmed avtorjevih glavnih ugotovitev: da je namreč kruh v vseh oblikah, podobah in prisposodobah v slovenskem izročilu in vsakdanosti veliko bolj navzoč, kot so potice. Kajti potica, pojasni, je »v zavesti večine prebivalcev Slovenije nekaj tako praznično samoumevnega, da o njej v literarnih delih skoraj ni pomembnejših omemb.« Podobno velja za upodabljanje potic v likovni umetnosti in še kje – v prvi vrsti zato, ker kruh in potica

»označujeta razmerji med lakoto in izobiljem ter med vsakdanjimi in prazničnimi dnevi, ki sta tako odločilno zaznamovali različna obdobja razvoja in različne družbene skupine.«

Janez Bogataj, ki je pred dvema letoma že postavil podoben knjižni spomenik kranjski klobasi ter poskrbel za njen »preporod« in mednarodno priznanje njenega izvira, v knjigi našteva in opisuje približke in sorodnice ali sorodnike potice marsikod po Evropi, predvsem v bližnji sosesčini in zlasti na območjih, kjer (še) živijo Slovenci. Raziskave, v katerih je prek okvirov etnologije segel na širše področje splošne in kulturne zgodovine, etimologije in drugih ved, so ga pripeljale do sklepa, da je vprašanje izvira in razvoja potic in sorodnih vrst peciva precej zapleteno in obremenjeno s številnimi stereotipi. Zelo različni izrazi z več podobnostmi v vsebini pa vendarle govorijo »o bogatem jezikovno-kulturnem izročilu, ki se je oblikovalo na stičišču slovanske, germanske in romanske kulture in je privedlo tudi do danes najbolj razširjenega slovenskega poimenovanja za praznično pogačo, ki se imenuje potica.«

Najstarejšo pisno omembo potice je avtor odkril pri Primožu Trubarju, ki je v Katekizmu iz leta 1575 uporabil izraz povitica, sorodna gubana iz Nadiških dolin pa je omenjena v še poldrugo stoletje starejšem viru, tj. v seznamu jedi ob sprejemu za papeža Gregorja XII., ko je leta 1409 obiskal Čedad. Zelo bogat vir podatkov o pogačah, presnec in drugih sorodnih jedeh je seveda tudi *Slava vojvodine Kranjske*, v kateri je Valvazor že omenjal razliko med kolačem in potico. Znamenitemu polihistorju so s poročili o teh prazničnih jedeh na Slovenskem sledili še Anton Tomaž Linhart, Baltasar Haquet in drugi raziskovalci predvsem s Slovenci poseljenih dežel. Najstarejšo likovno upodobitev potice je Janez Bogataj našel pri slikarju Juriju Šubicu, temeljni dokaz za geografski izvir potic pa je znamenita kuharska knjiga Katharine Prato iz leta 1858 o kuhinji na ozemlju južne Nemčije (Avstrije). Vanjo je vključila vrsto receptov za potice, pri katerih je omenila, da jih je spoznala med svojimi potovanji po Kranjskem.

Te in še vrsta drugih navedb dokazujejo dolgotrajno prepletanje kulturnih in dru-

gih vplivov na Slovenskem, posebno na narodno mešanih ozemljih na južnem Koroškem in v Benečiji, pri čemer pa je širši slovenski etnični prostor s poticami, pogačami, štruklji, šarklji in še drugače imenovanimi prazničnimi kruhi s sladkimi ali slanimi nadevi vendarle svojevrsten »potični epicenter«. Vsaka od današnjih 24 gastronomskih regij Slovenije, poudarja Bogataj, pozna vsaj po eno potico, ki je tako naše najbolj razširjeno praznično pecivo in obenem svojevrsten razpoznavni simbol.

»Rodovniku« avtor v nadaljevanju dodaja še zanimiv pregled pojavljanja potic v slovenski književnosti in dolgo vrsto opisov sestavin, posode – kovinskih, lončenih in drugih pekačev –, različnih pripomočkov ter razlag tehnik in postopkov, povezanih s pripravo in uživanjem jedi iz obnebjaja potic v posamičnih slovenskih pokrajinah in ob različnih priložnostih. Nekatere razlage je ob fotografijah ponazoril še s svojimi risbami. Svojevrstna ilustracija pohoda potic v svet in njihove današnje razširjenosti, za kar so bili najzaslužnejši rodovi izseljencev, pa so še avtorjeva tudi kritična opozorila na njihove omembe v novejši tuji priročniški in strokovni literaturi.

Monografija *Potice iz Slovenije* je zato – čeprav izstopa tudi z oblikovno uglajenostjo – veliko več kot le »še ena kuharska slikanica«. Izbranih 40 receptov, ki se zvrstijo v zadnji tretjini knjige, prav tako ni le za povrhu. Razdeljeni so na sladke in slane potice, ki jih ponekod tudi sladkajo, razlikujejo pa se še po vrsti uporabljenega testa in predvsem po nadevih. Niz receptov za najbolj razširjene potice, kot so orehova, lešnikova, mandljeva, rozinova in ocvirkovka, ter manj razširjenih, metine, korenjeve, z bučnicami, s suhimi slivami, klobasarice, štule, želševke in še nekaterih, se v izboru Janeza Bogataja sklene z najbrž najnenavadnejšimi rovtarsko-idrijsko-cerkljanskimi pajtčkami.

Z recepti pa se knjiga še ne konča. Poleg navedb virov in literature je avtor dodal še nekaj koristnih nasvetov za pripravo in peko v starejših obdobjih bolj razširjenih slanin in zdaj prevladujočih sladkih potic ter seznama Potičeno leto Slovenije in Potičeni prazniki Slovenije. V prvem za vsak mesec v letu predlaga – glede na dosegljivost sestavin v letnih časih – po eno izmed

* Iztok Ilich, publicist, prevajalec in urednik. 1000 Ljubljana, Trebinjska 11, iztok.ilich@amis.net.

potic, v drugem pa potice, ki naj bi se najbolj prilagale posamičnim praznikom, tudi državnim – od novega leta in treh kraljev prek gregorjevega in velike noči do dneva samostojnosti in silvestrovega.

Janez Bogataj praznikov seveda ne omenja brez razloga. Pozna primere, ko so celo sestavljanje protokolarnih jedilnikov, na katerih bi morale biti lokalne jedi v ospredju, spremljale pripombe: »Pa menda ne spet ta

potica ...!« Tudi druge izkušnje kažejo, da v časih, ko se za potrditev regionalnega in lokalnega izvira različnih jedi razplamteva, prave diplomatske vojne zaradi različno bližnjih približkov, ne moremo biti povsem ravnodušni. Predvsem od nas samih je odvisno, kako odločno se bomo postavili za potico, preden se bomo morali – zlasti ker zanjo ni enega samega »pravega« recepta, tako kot za kranjsko klobaso – na kdo ve

kakšnih razsodiščih potegovati za pravico, da jo smemo imeti za tradicionalno regionalno ali kar nacionalno jed, ki nam vsem pričara občutek bližine, pripadnosti, »našosti«. Knjiga *Potice iz Slovenije* bi pri tem, če bi zaradi malomarnosti že prišlo tako daleč, morala biti zmagovito orožje.

MARINA GRADIŠNIK IDR.: »Križem svajt so se podalə pa sujo ruobo ponujalə«.

Pregled ribniškega krošnjarjenja od patenta leta 1492 do danes; JZ Rokodelski center – zavod za rokodelstvo, muzejsko in galerijsko dejavnost, Ribnica 2012, 185 str.



Projekt »Križem svajt so se podalə pa sujo ruobo ponujalə«, ki so ga ob 520-letnici krošnjarskega patenta leta 2012 izpeljali v Muzeju Ribnica, z razstavo, katalogom in multimedijско vsebino, podaja pregled ribniškega krošnjarjenja od leta 1492 do danes. Zgodba o krošnjarstvu, načinu prodaje najrazličnejšega blaga in prodaje na terenu, ki so močno zaznamovali predvsem ribniško-kočevsko območje, se je začela že pred letom 1492, ko je bil izdan krošnjarski patent.

Avtorica prvega poglavja, mag. Marina Gradišnik, predstavlja okoliščine nastan-

ka tega dokumenta, ki je omogočil razcvet krošnjarske trgovine na omenjenem območju in spodbudil razvoj različnih oblik krošnjarstva tudi v okoliških krajih. Privilegij o prostem trgovanju je v zadnjem obdobju svojega vladanja leta 1492 potrdil cesar Friderik III. Habsburški (rimsko-nemški cesar, 1415–1493). Zapis se je ohranil v listini iz leta 1571, v kateri je nadvojvoda Karel II. s prepisom stare določbe in lastnim dodatkom znova potrdil svobodno trgovino, žal pa iz prispevka ne vzvemo, kje hranijo izvornik. Tako kot drugi privilegiji je bil tudi krošnjarski v naslednjih stoletjih še večkrat ponovno potrjen, vse do zadnjega patenta Franca Jožefa v letu 1852, ki je veljal vse do izida jugoslovanskega obrtnega zakona 1931. Ribniško krošnjarstvo pa se je ohranilo kot tradicija vse do danes: suho robo prodajajo pred trgovskimi centri, na sejmi in od hiše do hiše.

V drugem poglavju dr. Marija Počivavšek iz Muzeja novejšje zgodovine Celje piše o razvoju in pomenu trgovine na splošno, s poudarkom na krošnjarjenju kot obliki trgovanja in krošnjarjih v luči vsakokratne obrtne zakonodaje v 19. in 20. stoletju.

V naslednjih treh poglavjih Nadja Kovačič iz Pokrajinskega muzeja Kočevje, Mojca Šifrer Bulovec iz Loškega muzeja Škofja Loka in Polona Rigler Grm, direktorica Muzeja Ribnica, predstavljajo različne vrste krošnjarjenja: prva kočevsko in kočevsko krošnjarstvo z mešanim blagom in lastno suho robo (škafarstvom), druga

krošnjarstvo z lončenino in tretja suhorobarstvo. Med vrste krošnjarstva spadajo še krošnjarstvo jajčaric in kostanjarjev (str. 49).

Značilnost kočevskega in kočevskega krošnjarjenja je bila prodaja živine, platna in doma izdelanih lesenih predmetov, sprva na Hrvaško, potem pa širom po Evropi, zlasti po nemških mestih. Dovoljeno jim je bilo trgovati z laškim oljem, agrumi in drugim sadjem, vinom, ribami in začimbami, tihotapili so sol, nekateri so v jesenskem času postali kostanjarji. Krošnjarji iz zgornje Kolpske doline so opravljali še druge oblike svojega poklica: nekateri so sezonsko popravljali ure (urmoharji), drugi pa brusili žage (žagmojstri). Presenetljivo je število moških »hauzirarjev«, ki so se v 19. stoletju ukvarjali s »hauziranjem« (iz nem. hausieren, krošnjariti): ob koncu stoletja naj bi jih bilo kar 4000. Njihova vloga je bila večkrat protislovna: po eni strani naj bi prinašali svojim družinam višjo življenjsko raven in uživali naj bi splošno spoštovanje, po drugi strani pa so bili oddaljeni od domačega praga in odtrgani od zemlje. Ker so s sabo jemali tudi sinove, so jim očitali, da zanemarjajo njihovo šolanje.

Krošnjarjenje kočevskih Nemcev je izumrlo z njihovo izselitvijo po drugi svetovni vojni. Podobna je bila tudi usoda Poljancev in Osilničanov. Moški, ki so krošnjarili večino svojega življenja, so si morali poiskati delo v bližnjih tovarnah in trgovinah.

Poleg suhorobarstva se je v nekaterih vaseh

* Mag. Tita Porenta, prof. zgod. in univ. dipl. etnol., muzejska svetovalka, Muzeji radovljiške občine – Mestni muzej Radovljica. 4240 Radovljica, Linhartov trg 1, mestnimuzej@siol.net.