

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

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

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

✉ jasna.fakin@zrc-sazu.si

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

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

Uvod

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

Kaj so prazgodovinska gradišča oziroma kaštelirji?

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



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

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

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

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

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

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

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



označene s kamnitimi gomilami (Mlekuž 2015: 678).

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

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

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

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

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

Načini poustvarjanja kulinarne dediščine iz obdobja gradišč na Krasu

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

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

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

Prvi korak – analiza razpoložljive literature in arheoloških virov

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

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

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

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

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

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

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

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

Drugi korak – priprava recepta

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

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

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

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

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

Tretji korak – oblikovanje zgodbe

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

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

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

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

Namesto sklepa

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

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

VIRI IN LITERATURA

Literatura:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Spletni viri:

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

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

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

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

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