



Janez Bogataj v pogovoru z Matejo Habinc  
(foto: Urša Valič, 20. april 2023).



## O ŠARMU STROKE IN SLOJU, KI SE SPOZNA NA VSE

Intervju s prof. dr. Janezom Bogatajem

Dve knjigi zaslužnega profesorja dr. Janeza Bogataja sta konec maja 2023 prejeli ugledni nagradi Gourmand Cookbook Awards 2023 – Best in the World. V kategoriji gastronomske diplomacije (angl. *gastro diplomacy*) je prvo nagrado prejela knjiga *Hrana – najstarejše diplomatsko orodje, gastronomska diplomacija in Slovenija*, tretje mesto pa je zasedla knjiga o štrukljih *Slani, sladki, dobro zviti, štruklji teknejo, če smo lačni ali siti*, ki je izšla v angleščini. Obe knjigi je izdala založba Hart v letu 2022, ko je na omenjeni podelitvi dve prestižni nagradi *Best in the World* prejela tudi zbirka štirih knjig Janeza Bogataja *Gastronomija Slovenije*. Nagrajena je bila celotna zbirka, posebno nagrado v kategoriji sredozemskih knjig pa je prejela knjiga *Gastronomija Sredozemske Slovenije*. Organizacija Gourmand, ki vsako leto edina podeljuje tovrstne mednarodne nagrade za najboljše knjige na področju hrane in pijače, je ob svoji 25. obletnici leta 2021 podelila tudi priznanja Best of the Best. Prejela ga je tudi monografija Janeza Bogataja *S Slovani za mizo*, ki je bila že leta 2016 prejemnica nagrade Gourmand za najboljšo knjigo v Vzhodni Evropi. Poleg tega je prestižno nagrado Best in the World leta 2020 prejelo njegovo delo *Z Valvasorjem za mizo: Prehranska kultura na Kranjskem*, leta 2012 pa je bila knjiga *Mojstrovine s kranjsko klobaso* izbrana za najboljšo delo v kategoriji knjig, ki se osredotočajo na eno sestavino. Te številne mednarodne nagrade in priznanja so bile izhodišče za pogovor predvsem o zadnjih knjižnih izdajah, o aktualnem delu in razmišljanjih Janeza Bogataja, med drugim pa tudi

o dejstvu, ki ga je izpostavljal že med svojimi predavanji na Oddelku za etnologijo in kulturno antropologijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani – da v Sloveniji marsikdaj šele priznanjem v tujini sledi tudi prepoznanje v domači (strokovni) javnosti. Ali pa niti to ne.

Profesor Bogataj, najprej čestitke za vse prejete oskarje kulinarčnih knjig, za kar veljajo prestižne nagrade Gourmand World Cookbook Awards! Z njimi so letno počaščene najboljše tiskane in digitalne knjige o hrani in vinu, pa tudi televizijske oddaje o kulinariki. Njihov namen pa je, kot smo lahko prebrali tudi v medijih, spodbujanje vrhunske kulinarike in ozaveščanje o dobri, raznoliki in zdravi prehrani in pijači po vsem svetu, pri čemer je velik poudarek na jedeh iz lokalno pridelanih sestavin in zdravnih sestavinah, ki se jih lahko zaužije s hrano. Kaj vam te nagrade pomenijo in ali je med naštetimi knjigami kakšna, na katero ste še posebej ponosni?

Hvala! Zelo sem ponosen na štiri knjige iz zbirke *Gastronomija Slovenije: Gastronomija alpske Slovenije, Gastronomija sredozemske Slovenije, Gastronomija osrednje Slovenije in Ljubljane ter Gastronomija Panonske Slovenije*. Gre za osnovo, profesor Menaše bi rekel kompendij, iz katerega lahko nastaja marsikaj. Druga takšna knjiga, na katero sem kar ponosen in je tudi prejela nagrado, pa je *Hrana – najstarejše diplomatsko orodje*. Na to knjigo sem

\* Mateja Habinc, dr. etnologije, izredna profesorica, Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta, Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo; mateja.habinc@ff.uni-lj.si.

ponosen, ker menim, da v naši stroki še premalo pogumno prodiramo na neka področja, na katerih so nekatere druge stroke zelo prisotne in od tega tudi prekrasno služijo, kar se mi ne zdi najbolje. Ta knjiga je tudi ena redkih, ki se v svetovnem merilu ukvarja s to temo. Ponosen sem nanjo tudi zato, ker državi Sloveniji kaže, kako bi morala dihati na tem področju – kakšna bi morala biti njen vdih in izdih.

O tej nazadnje omenjeni knjigi o gastronomski diplomaciji so številni slovenski mediji med drugim zapisali, da gre za temeljno zasnovo gastronomske diplomacije, kot jo že poznajo številne države po svetu. V njej sami pišete, da hrana pogosto ruši številne ovire in je zato lahko eden od temeljev državnih zunanjih politik. Gre za promocijo destinacijskih kuhinj s podporo države, hrano pa se razume kot način krepitev mednarodnih odnosov s posebnim pomenom za turizem. Ljudje se namreč spoznavamo tudi skozi živila in jedi, zato ni nepomembno, kako denimo turisti stopijo v stik s hrano in kako je hrana predstavljena kot blagovna znamka destinacij. Sama vidim to delo kot »piko na i« vašim dolgoletnim prizadevanjem na področju gastronomije, delo, ki vsa ta vaša dosedanja prizadevanja povezuje v smiselno celoto in jih tudi umešča v gastronomsko diplomacijo Slovenije.

To nesporno drži. Navsezadnje je že pred leti kot rezultat mojega raziskovalnega dela nastala tudi piramida slovenske gastronomije. Tudi nad to strategijo so bili kolegi, ne le iz Evrope, neverjetno presenečeni, češ, kaj neka Slovenija ima. Pa potem tudi vse aplikacije, ki iz nje izhajajo. Ne me napačno razumeti, da želim samemu sebi peti hvalo, ampak bil sem med prvimi v Sloveniji, ki sem na drugačen način tudi sestavljal menije in jedilne liste – da je vsaka jed v meniju imela svoj slogan oziroma naslov, ki je o njej pripovedoval zgodbo. Zlasti na področju turizma smo na ta način naredili kup inovacij. Ne smemo pa pozabiti, da je ena največjih prednosti naše stroke, da pika na i nikoli ni dokončna in da se vedno pojavljajo novosti.

Kot zapišete v knjigi, je izraz gastronomska diplomacija v uporabi od leta 2002, ko je tajska vlada po svetu začela razširjati mrežo tajskih restavracij kot neformalnih središč za svojo javno diplomacijo. Poleg tega v delu razjasnite tudi druge temeljne pojme, popišete zgodovino prizadevanj na področju gastronomske diplomacije v svetu in pri nas, predstavite primere gastronomske diplomacije posameznih držav in skupaj s popisom že obstoječih prizadevanj navajate tudi zelo konkretna navodila, kaj bi bilo v zvezi z gastronomsko diplomacijo smiselno, da pri nas storijo kabinet predsednika

oziroma predsednice države, vlada, posamezna ministrstva in vsi drugi najpomembnejši akterji. Sliši se morda zapleteno, a če ne drugače, se je veliko Slovencev zagotovo že seznanilo z nam bližnjim primerom gastronomske diplomacije, od leta 2004 verigo trgovin in restavracij Eataly, nam najbližje denimo v Trstu ali pa Münchnu. Kot pišete, je poznavanje gastronomske diplomacije ključno pri delovanju različnih organov državne oblasti, ministrstev, diplomatskih služb, za podporo državnih in turističnih promociji, organizacijo gastronomskih prireditev, turističnih sejmov ter v osnovnem kot tudi srednješolskem izobraževanju, vzgoji kadrov na področju gastronomije in pri spoznavanju prehranske dediščine. Kulinarična in gastronomska literatura pa je eden izmed pomembnejših pogojev za uspešno delovanje in razvoj gastronomske diplomacije. Vse to po mojem mnenju terja jasno strateško in predvsem osredotočeno, morda tudi centralistično vodeno delovanje. Pa je danes po vašem vedenju in izkušnjah gastronomska diplomacija v svetu dejansko tako koordinirana in – morda samo meni – diši tudi po neke vrste planskem gospodarjenju?

Imam zelo veliko mednarodnih stikov. Kolegi, s katerimi sem o tem govoril, so mi pritrdili, da če se pri njih dela strategija, se ne dela zato, da jo postaviš v omaro ali na knjižno polico kot nek predsednik, direktor, minister, ampak zato, da se jo uresničuje. Če je, seveda, prepoznana kot kakovostna in koristna. Drugače pa je tako – zdaj bom mogoče povedal nekaj groznega: mislim, da je »slabost« te knjige, da se zaključijo z jasnimi navodili, kaj bi pri nas na področju gastronomske diplomacije morali storiti vsi pomembni igralci in igralke. Glede na to, da kar poznam vsakdanjike in praznike prebivalstva v Sloveniji, si predstavljam, kako je marsikdo rekel: »A zdaj nam bo pa Bogataj pamet solil! Saj mi vemo, kako je treba.« To je manj razveseljujoča zadeva. Prej omenjeni igralci se na knjigo v bistvu niso odzvali. Kolikor vem, je založba poslala en izvod dela na Ministrstvo za zunanje zadeve. In morda bo kdaj prišlo do tega, da se bodo odločili za nakup malo večjega števila izvodov, toliko, kot imamo recimo veleposlanštev. Kljub temu moram omeniti, da sem pred leti vsaj dvakrat predaval veleposlanikom in veleposlanicam na letnem izobraževanju v Sloveniji – enkrat o gastronomiji, drugič pa o strateškem predstavljanju kulturne dediščine v tujini. In dejstvo je tudi, da je sama tema gastronomske diplomacije zelo mlada, sega, kot ste že omenili, v prvo desetletje 21. stoletja. Ko sem bil na konferenci Svetovne turistične organizacije v San Sebastianu v Baskiji, na kateri se je med drugim v obilju govorilo tudi o tem, sem za gastronomsko diplomacijo tudi prvič slišal. Takrat sem

si rekel: »To je to, kar jaz že sicer delam.« In sem se še bolj trdno usedel v dvorani na stol in si še bolj intenzivno zapisoval, kar sem tam slišal. Tako se je ta zgodba začela. Treba pa je tudi povedati, da se ta dela delijo v dve skupini: ena so bolj teoretska, tu sta morda najbolj znana predvsem dva avtorja iz Združenih držav Amerike, drugo področje pa predstavljajo reprezentančna dela. Med temi je v zadnjih letih zelo popularno, da soproge veleposlanikov napišejo knjigo o gastronomiji države, v kateri se veleposlaništvo nahaja. Ta druga skupina ima promocijski značaj, medtem ko so dela iz prve skupine, ki jih je sicer bistveno manj, zasnovana podobno, kot sem sam zasnoval slovensko delo: skušajo pokazati, kako pristopati, če temu tako rečemo, pri tej metodi delovanja.

**Kljub vašim dolgoletnim izkušnjam in delovanju pa ste, kot večkrat omenjate, še vedno presenečeni, kako malo moči in vpliva imajo pri nas strokovni predlogi.**

Tega komentarja sem zelo vesel. Zakaj? V Sloveniji nam manjka širokopoteznosti in vedno se sklicujemo na neka sredstva. Zelo dobro bi bilo, če bi se sklicevali na sredstva tam, kjer jih z lopato mečemo skozi okno. Ne pa tam, kjer s strateškim pristopom z razmeroma zelo skromnimi sredstvi lahko pridemo do dobrega rezultata. Pri nas je oblast denimo pogosto navdušena, če neka pogostitev uspe, vsi so navdušeni v slogu: »Zdaj smo pa vse naredili.« Ne! To je samo droben korak, teh korakov pa mora biti veliko. Predvsem pa mora biti ta premica korakov stalno vodovodna, ne naraščajoča, ne padajoča. Seveda je to iluzorno pričakovanje – in to res lahko rečem po vseh teh letih ukvarjanja z etnološko vedo. In sem, ja, še vedno marsikdaj presenečen, čeprav mi kolegi rečejo: »Kako si lahko presenečen, saj vendar veš, kje živimo.« Dejstvo namreč je, da v naši državi – in to si upam trditi zaradi številnih primerov – stroka še vedno premalo velja. Ne le naša. Stroke nasploh. Imamo sloj, ki se spozna na vse, kreira vse, odloča o vsem. In to ni dobro. Ni čarobne paličice, da bi te stvari preusmerila. Ali pa? Morda prihajajo generacije, ki bodo gledale na to drugače. A bojim se, da se prehitro okužijo. In vidim tudi, zdaj, ko veliko hodim po terenu in ko recimo ocenjujemo regionalne kolektivne blagovne znamke ali pa edinstvena doživetja Slovenije, kako skoraj ni sodelovanj s strokovnjaki. Imamo regionalne, vsemo-goče agencije, za katere vemo, kaj počnejo: agencije so rak rana slovenske družbe! Danes delajo reklamo za pralni prašek, jutri bodo delali nekaj s področja gastronomije. In to s tistega zornega kota, ki ga pokriva naša stroka. Tu sem pa potem jaz oster kot britev in tudi javno seveda povem, da si je treba priklicati v spomin tisti znameniti Prešernov stavek: »Le čevlje sodi naj Kopitar.«

**Torej si po vaše strokovno relevantnost in tehtnost pridobimo s kontinuiranim delom na nekem področju? In ne glede na to, da je moč stroke omejena in jo lahko kvečjemu preoblikujemo v politično lobiranje – kar pa je nevarno, saj se lahko strokovnost hitro porazgubi ali pa se ji ravno zato omaja ugled – vi vztrajate pri strokovnem delu.**

Tako je. Pri vsaki temi, ki se je lotiš, se moraš najprej vprašati – zdaj bom to zelo šolsko povedal – kaj je predmet te raziskave. Mislim, da v naši stroki marsikdaj skušamo posegati na neka področja, a si pri tem ne zastavimo vprašanja: »Kaj pa je moj predmet raziskave?« In potem povzemamo in navajamo številne druge strokovnjake, nikjer pa ne opredelimo specifičnega predmeta etnološke in kulturnoantropološke raziskave in kaj želimo z njo sami prispevati. To je neke vrste sidrišče. Mi lahko mečemo sidro marsikam, a se ne znamo zasidrati. Zasidramo pa se lahko le, če opredelimo svoj predmet. To sem večkrat povedal tudi na predavanjih pri predmetu Metode in tehnike raziskovalnega dela – najprej si je treba jasno zamisliti raziskovalno temo, nato določiti predmet te teme, potem ga obdelati in si zastaviti vprašanje: »Kaj bom pa zdaj s tem naredil?« To se pravi: napisal bom bogato ilustrirano monografijo, sodeloval bom v mednarodnem zborniku oziroma pri postavitvi razstave, napisal bom dramo. Ne spomnim se, kdo od kolegov je že pred časom napisal – menda je bil to profesor Kremenšek – da si še nikoli v zgodovinskem razvoju naše vede nista bila preučevalec in preučevani tako blizu kot zdaj. To si je treba večkrat prebrati in tudi uresničevati! Pokojni Milko Matičetov je neštetokrat rekel: »Pa kaj izumljate smodnik, saj so ga že Kitajci izumili!« Prisoten je treba biti v realnem življenju, na terenu in v širši družbeni javnosti. Recimo, ko na televiziji zasledim, da kuhajo, in vidim – kar je sicer zelo lepo – da kdaj o kakšni jedi kar iz moje knjige odrecitirajo par stavkov, se vedno vprašam, zakaj ni v skupini tudi kakšen etnolog oziroma kulturni antropolog, ki bi povedal kaj o jedi. Strokovnjaki drugih ved pa naj skrbijo, da pravilno dodajo sol, pazijo, da se jed ne zažge, da omako naredijo, kot je treba, in podobno.

**Če se še za hip vrneva h gastronomski diplomaciji. Poleg tega, da gre za eno redkih knjig na tem področju, ne le v Sloveniji – zakaj je po vašem mnenju za Slovenijo nujno, da bi gastronomska diplomacija zaživela?**

Ker Slovenija mednarodno še vedno ni prepoznavna! Resda kakšna spletna stran, ki objavlja besedila s področja gastronomije, zapiše, da je Slovenija veliko odkritje, da takšnih dobrih restavracij in okusov ne najdeš nikjer. Ampak tega je premalo! Moramo biti zastopani v preglednih, temeljnih delih. In naše glavno delo zdaj je, kako pozicioni-



rati Slovenijo. Ker če bomo čakali, da nas bodo drugi kam vključili, bomo čakali še dolgo. Če povem s konkretnim primerom, ki, žal, še ni bil uresničen: z delovnim naslovom imam pripravljen koncept knjige *Kuhajmo z medom v Evropski uniji*. Imamo sicer odlično monografijo o čebelah, medu, medenih izdelkih – ampak v Sloveniji. Morali pa bi imeti ambicijo, da se predstavimo v svetu, da o tem svetu nekaj povemo – in istočasno tudi nam samim. To je največja luknja. Vsako leto grem recimo na Frankfurtški knjižni sejem in si ogledujem evropske in svetovne monografije. Ena mojih pomembnejših nalog na tem sejmu je, da grem gledat, kaj s tega področja nastaja in izhaja v tujini. Vsako leto si tam ogledam tudi to tekmovanje najboljših knjig iz Evropske unije in sveta, to je posebna razstava v okviru sejma. Razstavljenih je več kot 3.000 knjig, ki so v preteklem letu izšle samo s področja gastronomije! In to je dobro. Vidiš, kam se stvari usmerjajo, in rečeš, tukaj bi tudi mi morali biti zraven. Ker marsikdaj Slovenije še vedno ni nikjer! Recimo leta 2015 je Evropska unija izdala brošuro v zvezi s svetovno razstavo v Milanu, in sicer o siri v Evropski uniji. Slovenija v njej ni niti vrisana na zemljevid. Pa so imeli takrat zaščiteno geografsko poreklo trije siri! Skratka, ni nas nikjer.

Kot navajate tudi v svojem delu o gastronomski diplomaciji, k njej sodijo tudi specializirane monografije, ki predstavljajo posamezne skupine jedi oziroma jedi po posameznih območjih. To se nanaša na vaša druga, prav tako nagrajena dela, denimo o štrukljih, oziroma na zbirko *Gastronomija Slovenije*. Vedno posamezne jedi najprej opredelite, predstavite njihovo zgodovino, v primeru štrukljev njihovo raznolikost po 24 slovenskih gastronomskih regijah, tako v preteklosti kot sodobnosti. Tudi v zbirki *Gastronomija Slovenije* natančno navedete, v katerih posameznih krajih, na prireditvah, v gostiščih, ob katerih praznikih oziroma v okviru letnega koledarja se jedi pojavljajo, omenjate njihovo funkcijo in simbolni pomen. Štrukljev prav tako ne obravnavate le kot hrane, ampak tudi skozi priimke, literaturo, pregovore in kot simbole. Zelo težko bi torej rekli, da zbirka *Gastronomija Slovenije* zgolj reproducira ali razširja vaše delo, nastalo že pred leti v povezavi s strategijo gastronomije Slovenije, *Okusiti Slovenijo*. Kot ste omenili že sami, nastajajo vedno nove stvari, in aktualni prerez interpretacij dediščine, kot ste sami uporabili izraz, je v teh knjigah zbran na enem mestu: predstavljate nam sodobna prizadevanja gostincev, šol, gastronomske prireditve, jedi z zaščitnim geografskim poreklom so še posebej označene, predstavljena so tudi vina, sokovi, različne pijače, zdravilni napitki, med, avtohtone sorte. Med predstavljenimi jedmi so tudi številne, ki si jih sama danes težje predstavljam kot del sodobne gostinske ponudbe, denimo krvava potica, pečena kri, svinjske nogice, prašičji rep, repna (krompirjeva) juha s svinjskimi črevi, juha s pečeno svinjsko kožo in podobno. Poleg tega je marsikatera jed predstavljena z lokalnim imenom, iz katerega marsikdaj težko ugotovimo, za kaj sploh gre (npr. železna juha, žemlpokrli, kiblflajš ...). Zakaj ste se odločili, da vključite tudi te jedi in tudi ohranite njihova lokalna poimenovanja?

Moj namen je bil ravno predstaviti vse te lokalne različice, znane v preteklosti gastronomije na Slovenskem, z imeni vred. Ko imamo recimo seminarje za gostince, me pogosto vprašajo: »Ja, kje pa naj dobim recept?« In mi je zelo nerodno, a moram svojo knjigo citirati. Poglejte jo! Kako pa boste vi pečeno kri naredili, je pa vaša stvar. In mi vsi, od novinarjev do stroke, recimo povzdigujemo francosko kuhinjo. Ja kaj pa je drugega francoska kuhinja kot to, da generacija za generacijo interpretirajo tradicijo, tisto, kar je lokalno in regionalno! Včasih v minimalističnem slogu – čeprav je trenutno v svetu bolj priljubljen maksimalizem: manj stvari na krožniku, ampak te vrhunske.

V zbirki *Gastronomija Slovenije* se prav tako ne ustavljate le pri jedeh iz časa pred drugo svetovno vojno, ampak segate tudi v povojna desetletja.

Ja, seveda. Recimo, makaronovo meso, tega sicer ni v knjigah, ampak v naslednji izdaji bo. Pa džuveč, recimo, vse to, kar je prišlo z Balkana.

Omenili ste, kaj bo v naslednji izdaji. Kaj imate poleg te še v načrtih? Bližnjih in nekoliko bolj oddaljenih.

V bistvu bi si človek zdaj želel nekaj čisto konkretnih korakov. Za Frankfurtski knjižni sejem sem bil naprošen, če bi prevzel kuratorstvo za gastronomski del, in sem povabilo najprej sprejel, potem pa sem ga odklonil, ker zadeva ni potekala tako, kot sem pri svojem delu navajen. Sem pa za sejem vsekakor pripravil vse menije, a zaenkrat nanje še ni odziva.<sup>1</sup> Sicer pa bo za Frankfurtski sejem vsekakor izšla ena krajša verzija teh štirih knjig (*Gastronomija Slovenije*) v angleščini in nemščini in pa knjiga o kruhu na Slovenskem. To bo zelo obsežna monografija. Čeprav sem zelo veliko gradiva izpustil, je že zdaj nanoslo, da ima okoli 400 strani.

### In srednjeročni načrti?

Moja velika želja med študijem je bila, da bi se ukvarjal s prometom, transportom in komunikacijami, poleg s prazniki pa, kot veste, se še vedno ukvarjam tudi z rokodelstvom. S tem v zvezi sem ponosen tudi na svojo monografijo *Mojstrovine Slovenije*, ki je bila res uspešna – bila je prevedena v šest jezikov in je že lep čas razprodana. In zdaj ravno pripravljam koncept, kako rokodelstvo in gastronomijo povezati. To mi je zanimiv izziv, ki je danes primerljiv tudi s prizadevanji v svetu.

Večina vaših v zadnjih letih nagrajenih knjig je izšla pri založbi Hart. Nam lahko kaj več poveste tudi o tem, kako je prišlo do vašega sodelovanja z založbo, kakšna je vaša vloga pri izdaji vaših del?

Z omenjeno založbo intenzivno sodelujem. Ko sem spoznal direktorico založbe, sem ji ponudil besedilo, ki ga je sprejela, in videl, da je zelo dovzetna za pristop, ki ga tudi sam zagovarjam: da si kot avtor odgovorno prisoten ves čas nastajanja knjige, in ne le potem, ko že izide. Sem zelo natančen, vtikam se v to, katera slika bo kje, kako bo velika, preverjam lekturo in podobno. V nekem obdobju sem ji nato oddal seznam del, ki bi jih lahko napisal, mislim, da je bilo na njem deset, dvanajst tematik. In potem je direktorica in urednica založbe povedala, kaj bi jo v tistem trenutku najbolj zanimalo. Tako se je začel ta seznam ureničevati in zdaj je z njega že marsikaj izšlo. Zanimivo je, recimo, da je zelo uspešna knjižica o kulturni dediščini na



stičišču Alp, Mediterana in Panonske nižine, ki je prevedena tudi v angleščino in nemščino in jo turisti v Ljubljani, kolikor vem, zelo, zelo pridno kupujejo. A če govorimo le o gastronomiji, je dejstvo, da lahko pri izdajah pride tudi do težav, zlasti zaradi fotografij. Večkrat sicer skušamo uporabiti že objavljene fotografije, ki jih oblikovalec malo drugače obreže, uporabi brez ozadja ali kaj podobnega, a veliko fotografij je vseeno neuporabnih. Strokovno si namreč ne morem privoščiti, da bi objavil recimo jedi z nekimi dekoracijami, prtički z nageljčki in podobno. Vse mora biti bolj ali manj enotno. Risbe v knjigah pa so itak moje! A moram reči, da so stvari tudi na tem bolj oblikovnem področju z založbo Hart vedno odlično potekale. Kljub sicer velikim težavam na področju založništva na Slovenskem, predvsem pri izdajanju stvarne literature: trg je majhen, visoke honorarje imajo predvsem fotografi, razmeroma tudi prevajalci. Skratka, z založbo pri nastajanju mojega dela sodelujem maksimalno.

Sodelujete pa tudi s številnimi gostinci in vsaj nekateri vaše delo tudi cenijo. Ob vходу v gostišče Mrak, na vrtu katerega sediva danes, tako lahko na knjižnih policah opazimo tudi vaša dela. A na gostilno pri Mraku vas vežejo tudi drugačni spomini, če se ne motim? Spomnim se denimo srečanj Slovenskega etnološkega društva, ki so pred desetletji potekala tudi tu, vi pa ste sem zahajali že mnogo pred tem. Nam lahko poveste še kaj o tem?

Seveda. Eno je moj osebni, družinski odnos do te gostilne, drugo pa je strokovni, etnološki odnos. Če začnem s prvim: moji starši so poznali takratno gostilničarko Tomšičevo. In kadar smo pri nas doma imeli kakšno večje delo, denimo pleskanje sten v stanovanju, ali pa ko je bilo treba zlagati drva za zimske mesece, je mama vedno telefonirala gospe Tomšič, jaz sem šel pa s kolesom sem po kosilo. Še zdaj imam v spominu briljantno govejo juho z rezanci, pražen krompir in neko meso, ponavadi so bili to cvrti

<sup>1</sup> Intervju je nastal poleti 2023, nekaj mesecev pred Frankfurtskim knjižnim sejmom.

zrezki v panadi. To mi je ostalo v spominu kot ena perfektna gostilniška kuhinja v Ljubljani. Drugo pa je na strokovni ravni: že v času srednje šole, v gimnaziji, smo občasno prihajali k Mraku. To je bilo za tiste čase precej nenavadno, glede na to, da je takrat nekaj časa še veljala *hora legalis*. Ampak mi smo se tu dobivali, starši so nam dovolili, da smo šli ven tudi po osmi zvečer, zlasti konec tedna. Še pogosteje pa je bilo to med študijem, ko smo se tukaj zbirali vsi tisti, ki so nas imenovali Mrakovci – se pravi, nismo bili prijatelji Ivana Mraka, ampak skupina študentov Filozofske fakultete, ki se je zbirala pri Mraku, v sobi, kjer sta visela Prešernov in Titov portret. Druga skupina pa je bila skupina Šumijevcev, ki se je zbirala v stojčem bifeju nekdanje trgovine Šumi. Ta del Ljubljane, od Nebotičnika do Trnovega in Mirja, to je bil torej moj »bermudski trikotnik«, tukaj se je marsikaj dogajalo! Tudi z etnološkim društvom, a pustiva to za poseben intervju kdaj drugič.

**Velja.** Profesor Bogataj, hvala za pogovor. Želim vam še veliko ustvarjalnega zadovoljstva in uspehov, a vseeno me tik pred koncem najinega

pogovora zanima še, kako vam tolikšna ustvarjalna produktivnost sploh znese – še vedno ima dan 24 ur, izčrpanost pa je bila že leta 2019 vsaj za nekatere beseda leta. A ne za vas?

To sem že večkrat povedal, da je bilo obdobje covidne epidemije eno najuspešnejših obdobj v mojem življenju. Ni bilo nobenih sestankov, če se je le dalo, sem ignoriral elektronske konference. To covidno obdobje je bilo idealno, da sem včasih lahko ob polnoči začel pisati poglavje, ker sem vedel, da bom naslednji dan lahko malo dlje časa spal. Lahko sem zelo svobodno ustvarjal. Poleg tega mi ta stroka omogoča, da se ne izčrpam. Greš na teren, si med ljudmi ... Zato nisem šel študirat matematike! To je tudi šarm te naše vede, da nobena stvar ni »za prmej«. Imamo gradivo in strategije, možnosti interpretacij je še pa še in vse je nekako med seboj povezano. Kot sem že omenil, zdaj povezujem rokodelstvo in gastronomijo, kar bi se marsikomu lahko zdelo malo čudno. Nisem sicer še popolnoma izčistil stvari, torej predmeta še nimam čisto postavljenega, ampak sem na zelo dobri poti!

