

# INTERPRETACIJA ISTRSKE HRANE<sup>1</sup>

## Od osnovne življenjske potrebe do dediščine

Strokovni članek | 1.04

**Izvleček:** Prispevek obravnava primere sodobnih kulinarčnih prirediteljev v severni Istri in preverja, katere prireditve temeljijo na zgodovinski tradiciji, kakor večinoma menijo prireditelji, ali na t. i. izumljeni tradiciji. Danes kulinarčne prireditve pogosto predstavljajo regionalne oziroma lokalne kulinarčne izdelke; njihov glavni motiv je promocija območja, zato so tesno povezane s turistično dejavnostjo in predstavitvami dediščine v turistične namene.

**Ključne besede:** (sodobne) kulinarčne prireditve, tradicionalna istrska hrana, turizem, interpretacija dediščine

**Abstract:** The article highlights some examples of contemporary culinary events in Istria. It examines which manifestations are based on historical tradition, as most of their organizers are trying to claim, or whether they represent the so-called "invented tradition". Nowadays culinary events present regional or local "traditional" culinary delights with the central aim of promoting that particular area. Therefore, they are strongly related to tourist activity and the presentation of heritage for tourism purposes.

**Key words:** contemporary culinary events, traditional Istrian food, tourism, interpretation of heritage

### Nacionalna/regionalna/lokalna identifikacija s hrano

Znanja o in prakse prehranjevanja so pomemben element nesnovne dediščine.<sup>2</sup> Priprava hrane predstavlja določene veščine ali znanje, drugače pa je hrana obravnavana kot segment snovne (materialne) kulture, zaradi svojih značilnosti pa je močno povezana s širšim kulturnim okvirom (njen socialni in duhovni kontekst) (Starec 2008: 114–115; Godina - Golija 2012: 91–92). Etnologi hrano označujejo kot kulturno dobrino, ki se pojavlja v obliki vsakdanjih, prazničnih, obrednih in delovnih jedi. Slednje se vežejo na prehrano ob določenih sezonskih delih ali v določenih okoljih (šola, delovna mesta) (Križnar idr. 2008: 44, 71–72). Etnologi se pri raziskovanju prehrane in z njo povezanih ritualov osredinjajo na sestavine jedilnih obrokov, preskrbo z živili in na uživanje hrane in navade, povezane s prehranjevanjem. V ospredju zanimanja so čas, prostor in socialna pripadnost, ki določajo izbor in pripravo jedi (Godina - Golija 1996: 212–214; Godina - Golija in Makarovič 2004: 465–466). Hrana je osnovna življenjska sestavina, ki jo ljudje potrebujemo za vsakdanje preživetje, a ima hkrati tudi številne simbolne funkcije v kulturah, v katerih je nastala.<sup>3</sup> Skladno s spremenljivimi kulturnimi vzorci

v prostoru in času se spreminjajo tudi prehranske navade pripadnikov določene kulture oziroma skupnosti (Šarič Žic 2013: 39). Hrana in način njene priprave torej nista statična pojava, saj se s prilagajanjem zunanjim vplivom v času spreminjata in pridobivata nove značilnosti. Prav tako ni nobena jed na nekem območju poznana že od »vekomaj«. Lahko pa sledimo določenim težnjam in procesom, ki neko jed na regionalni ali nacionalni ravni identificirajo kot značilno in reprezentativno. Pri tem zgodovinski moment (čas, okoliščine, tudi vladajoča ideologija) opredeljuje popularizacijo določene jedi kot »nacionalne«. V sodobnem času smo tako priče zlasti vplivom medijev, h katerim spadajo tudi kuharske knjige, ki na podlagi identifikacije posamezne hrane pripomorejo oziroma s svojim izborom<sup>4</sup> jedi prispevajo k oznakam jedi kot regionalnih ali nacionalnih in s tem kot reprezentativnih. Danes je težnja kuharskih knjig, kakor opaža Starčeva, zlasti v poudarjanju pestrosti »kulinarike na ozemlju Slovenije« (Starec 2007: 27). Vse bolj priljubljene so knjige, ki obravnavajo in predstavljajo t. i. »tipične« in »tradicionalne« lokalne, regionalne ali nacionalne jedi ter recepte.<sup>5</sup> Slednje lahko služijo kot vir za analizo procesa nastajanja samega koncepta in vsebine nacionalne kuhinje in jedi, zlasti z vidika ustvarjanja kolektivne in nacionalne identitete, saj kuharske knjige pripomorejo k združevanju med seboj različnih regionalnih kuhinj in k ustvarjanju nekakšne enotne podobe kuhinje na nacionalni ravni. To je posebej zanimivo raziskovalno področje, ki pa ni predmet tega prispevka.

Za nacionalno in regionalno kuhinjo bi lahko torej rekli, da »rada počiva na predstavi tradicije oziroma kontinuitete s preteklostjo« (nav. delo: 24–25), in kakor pravilno opozarja Eric

1 Prispevek se deloma navezuje oziroma nadgrajuje izsledke terenskih raziskav, ki so na območju severne Istre (slovenske in hrvaške) potekale leta 2010 v projektu *Heritage Live* (Operativni program (OP) Instrument predpristopne pomoči (IPA) Slovenija-Hrvaška 2007–2013) (več: Panjek 2012).

2 V projektu *Register nesnovne dediščine kot del enotnega registra kulturne dediščine* (Ciljni raziskovalni program (CRP) »Konkurenčnost Slovenije 2006–2013« (šifra projekta V6-0276) pri ZRC SAZU (vodja projekta dr. Naško Križnar) je bil pripravljen seznam vrst in tipov nesnovne dediščine Slovenije. Prehrana je uvrščena med »Gospodarska znanja«, pod tip 'Prehrana', in razdeljena na vsakdanje, praznične in delovne jedi. Po projektu je bil Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU imenovan za Koordinatorja varstva žive kulturne dediščine, leta 2011 pa je to vlogo prevzel Slovenski etnografski muzej. V Register je dozdaj o prehrani vpisanih sedem enot (Spletni vir 1).

3 Kot povzema Maja Godina - Golija po nemškem etnologu Günterju

Wiegelmannu, je hrana, poleg govora in oblačil, edini kulturni element, ki se ustvarja na dnevni ravni (Godina - Golija 2012: 91–92).

4 Izbor jedi je torej vsaj deloma subjektiven, saj je podvržen presoji pisca kuharske knjige.

5 Za istrsko kuhinjo, ki je osrednji predmet obravnave, obstaja precej knjig (npr. Pucer 2008, 2013, 2014; Dolničar Šaletič in Cirer Kos 2009).

\* Dr. Petra Kavrečič, univ. dipl. zgod. in univ. dipl. etnol. in kult. antropol., asistentka raziskovalka, Znanstveno-raziskovalno središče Univerze na Primorskem. 6000 Koper, Gari-baldijeva 1, petra.kavrecic@zrs.upr.si.

Hobsbawm, so »tradicije«, ki dajejo podobo oziroma se sklicujejo na preteklost, v resnici največkrat mlade in včasih izumljene (Hobsbawm in Ranger 1983: 1). Kuhinja, tako nacionalna kot regionalna, nastaja v času in se nenehno spreminja ter dopolnjuje. Ravno tako so se pod vplivom drugih oziroma novih kuhinj ter tehnologiji priprave hrane spreminjali sam način priprave jedi in njene sestavine. Svoje temelje oziroma izvir pa kuhinja, zlasti nacionalna, išče predvsem v preteklosti (Starec 2007: 24), kar smo preverjali na primeru istrske kulinarike.

### Istrska prehrana

Kultura prehranjevanja nastopa kot kazalnik družbenih, ekonomskih in duhovnih razsežnosti nekega časa. V slovenskem prostoru se izraža v pestrosti, saj se na tem območju prepletajo panonska, sredozemska in alpska kultura (Bogataj 1992: 178). Na območju Istre (slovenskega in hrvaškega dela), kjer so se v zgodovini prepletale različne kulture, se njeni prebivalci identificirajo predvsem s sredozemsko kuhinjo, kar posebej utemljujejo s sestavinami tamkajšnje hrane. V prvi vrsti je poudarjeno oljčno olje, ki je simbol sredozemske kulinarične identitete in pripadnosti temu prostoru (Šarić Žic 2013: 39).<sup>6</sup> Sledijo vino, v novejšem času tartufi, šparglji idr.

V preteklosti sta bili v severni Istri obmorska in zaledna kuhinja vezani na primarne panoge v njunem okolju. Obmorska kuhinja izvira iz krajev, kjer so se ljudje ukvarjali predvsem s solinarstvom, oljarstvom, vinogradništvom in ribolovom, zaradi tega je slonela zlasti na morskih jedeh. Za razloček od obmorske so zaledno kuhinjo sestavljale predvsem zelenjavne in močnate (na primer močnik in polenta)<sup>7</sup> jedi. Meso ni bilo na vsakdanjem jedilniku, večinoma so jedli krompir, fižol, repo, ječmen, zelje, polento in že omenjeni močnik (Pleterski 2008: 18). Pri pripravi jedi iz zelenjave, sadja in poljščin so uporabili izdelke, ki so uspevali v določenem letnem času, in temu primerno tudi prilagodili jedilnik. Zgodovinski razvoj, novi kulturni vzorci in navade so seveda vplivali na razvoj kulinarike v času,<sup>8</sup> prehranske navade so se spreminjale, uvajale, uvažale in udomačile so se nove kulturne rastline, novi prehranski izdelki in polizdelki (Panjek 2005). Istrske jedi so tako že v preteklosti izražale prehranske navade njenih prebivalcev tako v mestu kakor na podeželju. Kmetje v zaledju so jedi pripravljali drugače od solinarjev, razlike so bile tudi v nekaterih sestavinah. Ljudje so sledili koledarskemu ciklu, temu primerno so za različne dogodke in priložnosti pripravili različne jedi (vsakdanje, praznične, delovne). Za kmete je bila prehrana odvisna od letine in sezone zelenjave in tudi od živinoreje. Prehrana ribičev je temeljila predvsem na morskem ulovu. V primerjavi z zaledjem so bile v mestih precej drugačne tako prehranjevalne navade kakor tudi sestavine hrane, kar pa ne pomeni, da med podeželjem in mestom ni bilo stikov in medsebojnih vplivov. Prav tako je že v preteklosti pri prehranjevanju prihajalo do stikov med posameznimi družbeni-

mi in etničnimi skupnostmi, saj so si ljudje prizadevali jedi tudi izboljšati, jim dodajali nove okuse in sestavine (Starec 2007: 25). Zgodovinski razvoj gospodarstva, migracije, vojne, politične in podnebne razmere so vplivali tudi na razvoj kulinarike in seveda njeno razširitev na različna območja.

### Kulinarika in njena vloga v turizmu

V povezavi s kulinaričnim znanjem in prehranjevalnimi navadami so v današnjem času postale zelo priljubljene t. i. gastronomske oziroma kulinarične prireditve, ki postajajo tako rekoč obvezna sestavina turističnih in drugih dogodkov, tako na lokalni kot nacionalni ravni. V severni Istri, ki je bila osrednje območje raziskave prireditev s kulinarično vsebino, je bilo ugotovljeno, da te potekajo v skladu s sodobnimi težnjami. V pričujočem besedilu bomo zato prikazali in poudarili nekatere primere sodobnih kulinaričnih prireditev v Istri in preverili, ali sodijo med manifestacije, ki slonijo na preteklem izročilu, kakor jih skušajo večinoma predstaviti izvajalci prireditev, ali gre za t. i. izumljeno tradicijo. Pri ponudnikih lokalnih kulinaričnih dobrot sta razumevanje in percepcija, kateri izdelki in hrana so »tradicionalni«, tesno vezana na izročilo »babič« in segata najdlje do konca 19. in na začetek 20. stoletja. Za »tradicionalne« navadno veljajo stara prehrana in recepti z ruralnega območja. Čeprav se, kakor opozarja Tanja Kocković Zaborska, te pogosto vežejo na neko »izmišljeno« prehrano – v tem smislu gre najpogosteje za konstrukt oziroma folklorizem –, se ljudje z njo postopoma identificirajo oziroma jo sprejmejo kot del regionalne identitete (Kocković Zaborski 2009: 129).

V etnološkem raziskovalnem interesu je prehrana razmeroma pozno postala preučevani segment kulture in življenja. Prve etnološke raziskave o prehrani sicer sodijo v 19. stoletje, vendar je šele v prejšnjem stoletju tematika postala deležna strokovnejše in sistematičnejše obravnave. Tako se dejansko zanemarljivo možnost vključevanja starejših jedi in sestavin v ponudbo, saj so se v daljšem zgodovinskem obdobju kmetijstvo, pridelki, izdelki – in z njimi prehrana – spreminjali (Godina - Golija 1996: 221; Panjek 2005), zato je tudi težko določiti, kaj je »izvirno«, »pristno« ali »tradicionalno«, oziroma je to najpogosteje rezultat subjektivne presoje ali izbora neke skupnosti ali posameznika. Sodobne kulinarične prireditve so dogodki, katerih namen sta predstavitev in promocija krajevnih kulinaričnih znanj in veščin. Velikokrat poleg raznih spremljajočih prireditev, kot sta glasba in ples, vključujejo tudi strokovno ocenjevanje izdelkov in prodajo hrane. Hrano in pijačo so na lokalnih prireditvah ponujali že v preteklosti, na primer na šagrah, osmicah<sup>9</sup> in drugih podobnih dogodkih. Osmicam podobne dejavnosti, ki so prav tako še danes žive, lahko zasledimo tudi drugod, na primer na Krasu, v italijanski Furlaniji, kjer jim pravijo *privata*, in na avstrijskem Štajerskem, kjer so poznane pod imenom *Buschenschank*, na slovenskem Štajerskem pa je izpeljanka te besede *púšenšánk*, *púšelšánk*.<sup>10</sup> Podobni dogodki so bile tudi t. i. martinje, ko so mladi fantje z »brento« in glasbeno spremljavo od hiše do hiše

6 Raziskava je bila sicer opravljena na otoku Krk, vendar velja tudi za območje Istre.

7 Močnik so jedli tudi v Istri. Sicer naj bi bila v 19. stoletju prehrana podobna kakor drugod po Slovenskem. Pleterski sklepa, da polenta ni bila nujno koruzna jed, saj je bil gost močnik skuhan iz kakršne koli moke (Pleterski 2008: 18).

8 Širile in uvajale so se nove prehranske sestavine, na primer koruza od 17. in krompir od 19. stoletja, na območju Istre pa npr. polenovka.

9 Osmice so dobile ime po odloku, ki ga je leta 1784 izdal cesar Jožef II., ko je podelil pravico do prodaje in točenja lastnega vina kmetu iz Solkana. Dovoljenje je bilo omejeno na osem dni in od tod se je razširil izraz osmica (Furlan idr. 2004: 393–394).

10 Gre za vinotoč oziroma točilnico in »prodajalno vina lastne pridelave za pitje zunaj lokala« (Godina - Golija in Dular 2004: 676).

pobirali vino in morebitne prostovoljne prispevke. Zbrano vino so pozneje popili na martinjski šagri. Martinje (praznovanje za sv. Martina) so bile znane v Kubeđu, kjer naj bi trajale tri dni, z začetkom v nedeljo dopoldne s slovesno mašo, se nadaljevale v ponedeljek s sejmom in končale v torek z omenjenim pobiranjem vina od hiše do hiše. V zadnjih letih je ta prireditev tudi drugod, in sicer v Predloki, Dolu, Hrastovljah in Črnem kalu, kjer poteka ob nedeljah (Hrobat Virloget idr. 2012).

Prireditve s ponudbo lokalne ali regionalne hrane so torej poznane že iz preteklosti in so se tudi ohranile. Vendar so se sodobne prireditve preoblikovale v novo obliko, drugačno od sejmov ali današnjih tržnic; zanje je značilno, da so se preselile v mestno okolje. Drugačne so tudi od šager, ki so vezane na cerkveni praznik (obletnica posvetitve farne cerkve ali njenih delov, god cerkvenega zavetnika). Njihovo specifičnost je mogoče opredeliti z osnovnim namenom, tj. predstavitev v promocijo lokalne in regionalne hrane, razvoj tovrstnih dogodkov pa nakazuje željo po obujanju t. i. tradicionalne kuhinje in njeno vključevanje v turistično ponudbo kraja. Turistična društva in organizacije pogosto nastopajo tudi kot pobudnice in organizatorke prireditev na lokalni ravni in so kot takšne promotorji in »skrbniki« kulturne dediščine oziroma tistega, ki jo ohranja (Serec Hodžar 2005: 72). Istra je razvito turistično območje, kjer se je turistična dejavnost začela intenzivneje razvijati v avstrijskem obdobju, zlasti proti koncu 19. stoletja. Razvoj je delno prekinila prva svetovna vojna, čas pod okriljem takratne fašistične Italije pa je prinesel nove turistične pobude. Izrazitejši razcvet turizma, ki je z desetletji postajal vse pomembnejši gospodarski dejavnik, pa se je začel po drugi svetovni vojni (Panjek 2007). Z novimi težnjami v turistični dejavnosti proti koncu prejšnjega stoletja in v luči sodobnih okoliščin in teženj po vse večji potrebi po ovrednotenju in spoznavanju tudi drugih turističnih potencialov se je zanimanje usmerilo in spoznavanje dediščine. Zvrst prezentacije teh »novo odkritih« zakladov preteklosti so tudi prireditve, pospremljene s kulinariko (lokalno in regionalno).<sup>11</sup>

Dandanes je vključevanje dediščine in njenih prvin v turizem zelo pogosto, med temi ima prehrana, ki se ponuja obiskovalcem prireditev ali praznikov, zelo pomembno vlogo. Na Slovenskem je bilo vključevanje dediščine v turizem opazno že v času med obema vojnama, predvsem pa po drugi svetovni vojni. Etnologija se v sooblikovanje turistične ponudbe (dediščina v turizmu) vključuje zlasti od 60. let prejšnjega stoletja, kar se je v 21. stoletju še okrepilo (Primožič 2005: 51–53).<sup>12</sup>

Raziskava, ki je leta 2006 potekala na čezmejnem slovensko-hrvaškem območju, je pokazala, da kulinarika (»tipična« kulinarika) sodi na tretje mesto med zaznanimi elementi turistične privlačnosti slovenskega dela in na peto mesto hrvaškega dela Istre. Pri oceni poznavanja istrske kulturne dediščine pa je v obeh primerih kulinarika na prvem mestu – torej kot najbolj poznana. »Tipične« istrske jedi in pijače so tudi najzanimivejši element kulturne dediščine oziroma dodatne turistične privlačnosti (Bre-

zovec idr. 2007).<sup>13</sup> Ravno zaradi tega je pri predstavitev kulinariknih znanj in prehrane na lokalnih, regionalnih in nacionalnih prireditvah, zlasti tistih, ki so organizirane v turistične namene, potrebno ustvariti sodelovanje med skupnostjo kot nosilko izročila in znanj (oziroma društvi, ki se ukvarjajo s promocijo in prezentacijo dediščine) ter strokovnjaki.

### Sodobne kulinarikne prireditve v Istri z vidika interpretacije dediščine

Povezovanje turizma in kulinarike je danes pomemben element razvoja in promocije Istre. Turizem uvrščamo med pomembnejše gospodarske dejavnosti tega območja, pri čemer imajo nove strategije za privabljanje turistov pomembno vlogo. Razlike med zaledjem in obrežnim delom Istre se kažejo tudi pri prireditvah, ki so povezane s kulinariko, pri čemer je pomemben način njihove izvedbe.

V zaledju potekajo že omenjene šagre, ki se praznujejo v času vaških zavetnikov. Čeprav so tradicijsko praznovanja cerkvenih zavetnikov značilna za ruralna območja, jih ponekod, na primer v Piranu, prireajo tudi v mestih. Na šagri poleg zabave in pijače ponudijo tudi kulinarikne dobrote. Med obiskovalci prevladujejo domačini in prebivalci okoliških vasi. V mestih so izvedbe prireditev podvržene večjim in pogostejšim spremembam. Vse bolj je poudarjena kulinarikna ponudba, ki sloni na t. i. tradicionalni istrski prehrani. Kot tradicionalno dojemajo predvsem hrano iz zaledja, iz vasi; ta naj bi ohranjala pristnejši stik s preteklostjo in naj ne bi bila podvržena tolikšnim spremembam kakor v mestih. Tradicionalne sestavine in recepte nato »uvozijo« v mestno okolje, kjer jih predstavijo na prireditvah s kulinarikno vsebino. V mestih so se na ta način pojavile nove, specifične kulinarikne prireditve, ki ob spremljevalnih vsebinah ponujajo različne jedi na osnovi starejših receptur. Prireditve so prilagojene letnemu času, ponudba jedi pa je odvisna od osnovne sestavine letnega časa. V severni Istri so zlasti v mestih le redke kulinarikne prireditve starejše od deset let. Sprva so bile manjšega obsega, pozneje so prerasle v večdnevni dogodek s spremljevalnim programom. Nastale naj bi, po mnenju pobudnikov in organizatorjev, na osnovi t. i. »tipičnih« produktov Istre, da bi (turistično) promovirali območje.

V Kopru so s prireditvami, ki vključujejo kulinariko, začeli pred nekaj leti. Z novimi oziroma dodanimi vsebinami so te prireditve povezali v skupen projekt, imenovan *Gastronomski zakladi Istre*,<sup>14</sup> ki vključuje vso slovensko Istro. Pri tem sodelujejo ob-

11 Več o uporabi dediščine v: *Traditiones* 41/2 (2012) in Rittig-Beljak in Belaj (2009).

12 Prezentacije nacionalne in regionalne kulinarike so bile usmerjene k ohranjanju narodne identitete, imele so narodno-politično funkcijo, poudarjale so »samobitnost, ljubezen do domovine z govorico ljudske kulture« (nav. delo: 51).

13 Raziskava je potekala v okviru čezmejnega projekta Srce Istre/Heart of Istria (Program pobude Skupnosti (PPS) INTERREG IIIA, Sosedski program Slovenija – Madžarska – Hrvaška 2004–2006). Anketiranci so med elemente turistične privlačnosti v obeh delih Istre na prvo mesto postavili morje in zrak (plaže), na drugo pa obmorska letovišča. V slovenskem delu na tretje mesto sodi »tipična« kulinarika, v hrvaškem pa sta pred kulinariko turistično privlačnejši narava ter mesta in arhitektura. V slovenskem delu Istre je odstotek turistične privlačnosti kulinarike precej višji kot na Hrvaškem, in sicer 16,86 % v primerjavi z 6,29 %. Nasploh je prvi element, morje, na Hrvaškem izjemno poudarjeno in daleč prekaša vse druge identificirane elemente turistične privlačnosti.

14 *Gastronomski zakladi Istre* je eden večjih projektov na območju slovenske Istre. V povezavi s prehrano organizira tudi vodene tematske večere v izbranih restavracijah, na katerih sodelujejo lokalni vinarji in oljkarji. Pomemben del projekta sestavlja pet prireditev, in sicer Festival Malvazije, Festival zlate oljčne vejice, Šparga fest, Praznik refoška in



čine, različna društva in organizatorji,<sup>15</sup> ki se ukvarjajo s promocijo in »oživljanjem« kulinarčnih izdelkov. Prvotni namen je bila predvsem identifikacija kulinarčnih izdelkov, ki naj bi temeljili na izročilu, v nadaljevanju pa njihova promocija in promocija samih prireditev in gostinskih ponudnikov. Poleg tega so glavni cilji, ki jih opažajo tudi v hrvaškem delu Istre, celovitejša in učinkovitejša promocija in povečan obseg turističnega prometa ter izboljšanje prepoznavnosti Istre kot turističnega cilja tudi zunaj glavne turistične sezone (desezonalizacija) (Ustni vir 1). Prireditve so torej najtesneje povezane s turizmom in novimi strategijami turističnega trženja, česar se zavedajo tudi starejši:

Danes so izumljene gastronomske prireditve večinoma turistične narave, kot recimo fešta olivnega olja. Predvsem gre za promocijo hrane, saj včasih sta bili dve jedi, recimo s šparglji, danes jih je veliko. Tako da se lahko na tak način osnovo surovino predstavi skozi različno hrano. (Ustni vir 2)

Pri tem se postavlja vprašanje, ali se prebivalci območja identificirajo s takimi dogodki in jih sprejmejo ali pa potekajo mimo njih, kar deloma velja za prireditve v urbanih središčih, ki so namenjene zelo širokemu krogu obiskovalcev, ljubiteljem kulinarike, izletnikom in turistom ter seveda domačinom ter strokovnjakom in ponudnikom hrane. Glede na vsakoletno rast obiska ter vključenost lokalnih gostinskih ponudnikov in proizvajalcev, je videti, da so prireditve dobro sprejete. Pri tem ima pomembno vlogo tudi zaslužek od prodaje, ki ga imajo ponudniki kulinarčnih izdelkov. Številne »tradicionalne« prehranske produkte promovirajo tudi na posamičnih prireditvah, npr. malvazijo na Festivalu Malvazije, refošk na Prazniki refoška,<sup>16</sup> kakije na Prazniku kakijev, sol na Solinarskem praznik itn. Nekateri so vključeni tudi v omenjeni projekt.

Na hrvaški strani Istre poteka podoben projekt, *Gourmet turizem*, ki je eden najbolj poznanih turističnih produktov hrvaške Istre. Projekt povezuje podobne pobude, turistične kmetije, vinske ceste, Dneve vina, Dneve tartufov, kolesarski turizem idr., s čimer po mnenju organizatorjev predstavljajo »tipične« izdelke določenega kraja. Število prireditev, ki se vključujejo v projekt, se večja, kar kaže na njegov uspeh v turističnopromocijske namene (Spletni vir 3). Ena izmed takih prireditev je tudi Bobičijada v občini Umag, kjer poteka ocenjevanje jedi – *bobičev*. Namen organizatorjev (Turistično društvo Lovrečica – Babiči) je enak kakor v slovenski Istri, tj. povezati gostince ter razširiti ponudbo območja, z degustacijami pa razširiti poznavanje starih receptur. Opazno je, da se prireditve tako v slovenski kakor v hrvaški Istri tematsko dopolnjujejo, kakor na primer Festival oljčne veji-

ce<sup>17</sup> v Sloveniji, Oleum Olivarium v Bujah, Festival špargljev v Kopru in Šparogada na Hrvaškem. Takšne so tudi prireditve na martinovo, praznik vina. Tematska podobnost in tudi časovna usklajenost izvajanja kulinarčnih dogodkov je posledica naravnih danosti, v katerih uspeva za sredozemsko območje značilna vrsta kultur.

Nekatere sodobne kulinarčne prireditve promovirajo tudi druge jedi. Tak primer je Sladka Istra, ki jo organizirajo v Kopru septembra. Osnova naj bi bile istrske sladice, kar pa ni povsem res. Na prireditvi so namreč predstavljeni tudi izdelki iz drugih delov Slovenije in celo iz tujine. Drug primer je Praznik kakijev, ki ga novembra pripravijo v Strunjanu. Poleg tematske podobnosti je pomemben tudi prostor izvedbe kulinarčnih prireditev, kjer je danes osrednje območje prireditev mesto. Festival zlate oljčne vejice in praznovanje sv. Nazarija potekata v celoti v mestu, prav tako Sladka Istra, ki jo je etnolog Janez Bogataj označil kot pozitivno, saj zapolnjuje vrzeli pri poznavanju »sladic, ki predstavljajo ohranjanje in nadaljevanje sladkih mojstrov in naših prednikov« (Spletni vir 4).

Vendar naj ponovim, da zlasti v zadnjih letih, predvsem v želji po večji odmevnosti in obiskanosti, dogodek pridobiva nove vsebine, ki niso vezane izključno na produkte iz Istre. Ker pa gre za novo prireditve, ki ni zasnovana na načelu oživljanja kake pretekle prireditve in se dogaja v mestu, kjer potekajo razstava, okušanje in prodaja izdelkov, je prireditev zelo dobrodošla in predstavlja »nove oblike sodobnih ustvarjalnih ter kreativnih iskanj« (prav tam). Sladka Istra je torej nova prireditev in novost pri predstavljanju posebnega kulinarčnega izdelka, ki pa svoje temelje vendarle išče v preteklem izročilu, v »tradicionalnih« istrskih slaščicah.

Poleg omenjenih v mestih potekajo še druge prireditve s kulinarčno vsebino, na primer Praznik cvetja, vina in oljčnega olja v Ankaranu, Praznik oljk, vina in rib v Izoli, Oleum Olivarium in Praznik grozdja v Bujah. Kljub razvoju kulinarčnih prireditev v mestu se lahko del programa dogaja tudi v vaškem okolju. Tak je na primer Festival špargljev. Festival se začne s kulturnim programom in ponudbo špargljevih jedi v Gračišču, nato pa se kot večdnevni festival seli v mesto, kjer potekajo predavanja in delavnice. Del programa se odvija tudi na Manžanu in sklene na Pomjanu,<sup>18</sup> kjer pripravijo največjo istrsko špargljevo fritajo. Podoben je potek Solinarskega praznika, kjer se del programa dogaja v mestu, drugi del pa v Solinah.

Prireditve, ki se v celoti dogajajo na podežlju, so Praznik refoška v Marezigah, Bobičijada v Babičih v hrvaški Istri in Festival črnega in belega tartufa. Na podlagi terenske raziskave o tartufih v hrvaški Istri je Tanja Kocković Zaborski ugotovila, da tartuf, ki danes velja za tradicionalno jed, na podežlju hrvaške Istre ni bil sestavina tradicionalne prehrane.<sup>19</sup> Je pa za promocijske in turistične namene konec 90. let prejšnjega stoletja postal simbol regionalne kulinarčne ponudbe. Pri tem gre za »izumljeno

prireditev Od vinarja do oljkarja (Spletni vir 2).

15 Med njimi so poleg občin Koper, Izola in Piran npr. Društvo vinogradnikov Slovenske Istre, Društvo oljkarjev Slovenske Istre, sodelujoči gostinski ponudniki Istre, Območna obrtno-podjetniška zbornica Koper, Območna obrtno-podjetniška zbornica Izola in Območna obrtno-podjetniška zbornica Piran, Turistično društvo Marezige, vinarji Istre, oljkarji Istre.

16 Praznik refoška poteka v zaledju Mestne občine Koper, v vasi Marezige. Je praznik vseh vinogradnikov, na katerem ocenjujejo različne vrste vin. Izbrana sta najboljši refošk in malvazija, ki ju nato ponudijo vsem obiskovalcem. K prazniku sodijo še športne prireditve in kulturni program (Spletni vir 2).

17 Festival oljke, oljčnega olja in oljkarjev v Sloveniji v Kopru poteka aprila in združuje kulturne, izobraževalne in kulinarčne dogodke. Del prireditve je mednarodno tekmovanje za zlato oljčno vejico, na katerem sodelujejo oljkarji iz Slovenije, Hrvaške in Italije. Organizirana so tudi predavanja o oljki in oljčnem olju ter vodena degustacija izbranih vzorcev (Spletni vir 2).

18 Ta prireditev je v Pomjanu zamenjala šagro.

19 To velja tudi za slovenski del Istre.

tradicijo«, ki se je zelo uspešno in razmeroma hitro uvrstila v nove kuharske knjige, na jedilnike v gostilnah na podeželju in v mestih ter na različne prireditve. Tako zdaj funkcionira kot regionalni identifikacijski simbol območja (Kocković Zaborski 2013: 18). Čeprav gre pri tem za konstrukt, so ga ljudje sprejeli kot že staro oziroma »tradicionalno« živilo in se z njim močno identificirajo (prim. Rittig-Beljak in Belaj 2009). Podobno velja v slovenski Istri.<sup>20</sup>

Posebna oblika prireditve, kjer je vidna povezava kulinarike s šagro, je v Smokvici; skušajo ohraniti starejše elemente šagre s ponudbo značilne hrane. Ta je v tem primeru vključena v širši kontekst ohranjanja preteklega izročila, šeg in navad, obenem pa tudi promovira in povezuje gostince. Preplet šagre in ponudbe lokalnih jedi je mogoče zaslediti tudi pri Prazniku grozdja v občini Buje in pri Šparga festu v Pomjanu, kjer pa je ta prireditev zamenjala šagro. Poleg prostorske izvedbe se kulinarne prireditve med seboj razlikujejo tudi po vsebini programa. Ta je najbolj odvisen od časa izvedbe in kulinarne sestavin, ki jih želi organizator poudariti. V določenih primerih so te prireditve brez spremljevalnega kulturnega programa oziroma brez navezave na pretekli način življenja in načine priprave hrane. Takšna je prireditev Od vinarja do oljarja v Koprju, kjer pripravijo vodene degustacije s predstavitvijo gostincev na območju celotne Istre. Na Festivalu zlate oljčne vejice so v ospredju promocija oljarjev in vin, degustacija in ocenjevanje. Tudi na prazniku Oljk, vina in rib v Izoli je glavni poudarek na večerni predstavitvi različnih stojnic in ponudnikov kulinarne ponudbe, brez vključevanja prizorov iz preteklega načina življenja.

## Sklep

Sodobne kulinarne prireditve niso nujno povezane s praznovanji, predstavljanjem ali rekonstrukcijo izročila. Nekatere so vezane zgolj na živila, jedi, pijačo in njihove produkte, pri čemer ne gre za poskuse obujanja preteklosti oziroma tradicije. Druge so povezane s turistično promocijo in prezentacijo, saj je sama organizacija lahko v rokah turističnih in sorodnih društev.<sup>21</sup> V primerih obujanja izbranih šeg in navad pa se to večinoma manifestira kot kič in neustrezna romantizacija ali nostalgija po preteklosti. To lahko vidimo pri Prazniku refoška v Marezigah, kjer poleg izbora najboljših vin poteka sprevoz vozov z igranimi prizori kmečkega življenja naših »nonotov in non«.

Program vsake posamične prireditve je prepuščen možnostim organizacije. Na nekaterih prireditvah se kulinarne ponudba (npr. čevapčiči) ne ujema z jedmi, ki so bile značilne za to območje, čeprav smo v zadnjih letih pričali prizadevanjem, da so regijsko različne jedi prilagojene prireditvi in se s tem ohrani čim več tradicionalnih receptur. Vendar je to izredno počasen proces. »Želeli bi namesto čevapčičev ponuditi jedi iz kotlov, bobiče, golaž, mineštro, ... ampak ljudje niso vajeni, in se bojimo, da tega ne bodo sprejeli« (Ustni vir 3). Ta skrb je danes lahko odveč, saj si obiskovalci in turisti želijo pokušati lokalno kulinariko, kakor je pokazala že raziskava iz leta 2006 (Brezovec idr.).

Kulinarne prireditve poleg že znanih vaških šager nakazujejo nov način predstavitev in oživitve nesnovne istrske kulturne dediščine, kar so ljudje dobro sprejeli. Razvoj kulinarne prireditve je danes v razcvetu, saj jih ljudje v glavnem sprejemajo z naklonjenostjo, zato njihovo število raste, poleg tega se nadaljuje tesnejše povezovanje organizatorjev in vseh društev z gostinci. Oblikuje se nova turistična ponudba, ki naj bi temeljila predvsem na »tipičnih« (reprezentativnih) istrskih elementih. Dediščina, tudi kulinarne, se v času spreminja in dopolnjuje skladno z novimi »modnimi« smernicami. Etnolog se pri presojanju tradicij znajde v dvoumnem položaju. S stališča raziskovanja mu je zanimiva vsakršna oblika šeg in navad, saj se v nasprotju s splošno predstavo te spreminjajo, umirajo, izmišljajo, znova oživljajo, spreminjajo funkcije in oblike v odvisnosti od vsakokratnih sodobnih potreb, želja in okusov. Po drugi strani pa mora kritično presojati tiste »tradicionalne« prireditve, ki se promovirajo kot nosilci oziroma predstavljalci »tipične«, »avtentične« dediščine obravnavanih prireditvev (Hrobat Virloget idr. 2012). Zavedati se je treba, da je »avtentičnost v dediščini« večinoma družbeno oblikovana kategorija, ki ne nastaja iz objekta zanimanja, ampak jo opredeljujejo posamezniki, ki se z njo tako ali drugače ukvarjajo, in služi kot orodje legitimacije na eni ter kot merilo izbire in interpretacije preteklosti na drugi strani (Čepaityte Gams 2010: 133). Pri tem gre seveda za vprašanje, česa si prireditelji, ki skušajo promovirati dediščino, poleg zabave še želijo.

## Literatura

- BOGATAJ, Janez: *Sto srečanj z dediščino*. Ljubljana: Prešernova družba, 1992.
- BREZOVEC, Aleksandra idr.: *Srce Istre. Kulturna dediščina skozi oči turistične javnosti*. Koper: Založba Annales, 2007 (<http://heartofistria.org>).
- ČEPAITYTE GAMS, Ona A.: Dediščina in vprašanje avtentičnosti. Kaj (re) konstruiramo? V: Božidar Jezernik (ur.), *Kulturna dediščina in identiteta*. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete, 2010 (Zbirka Zupaničeva knjižnica; 31), 109–136.
- DOLNIČAR ŠALETIČ, Zlatka in Tatjana Cirer Kos: *Recepti naših non. Solinearska kuhinja*. Portorož: Soline Pridelava soli, 2009.
- FURLAN, Andrej idr.: Osmica. V: Angelos Baš (ur.), *Slovenski etnološki leksikon*. Ljubljana: Založba Mladinska knjiga, 2004, 393–394.
- GODINA - GOLIIJA, Maja: Teoretična izhodišča etnološkega preučevanja prehrane. *Traditiones* 25, 1996, 211–221.
- GODINA - GOLIIJA, Maja in Gorazd Makarovič: Prehrana. V: Angelos Baš (ur.), *Slovenski etnološki leksikon*. Ljubljana: Založba Mladinska knjiga, 2004, 465–466.
- GODINA - GOLIIJA, Maja in Andrej Dular: Vinotoč. V: Angelos Baš (ur.), *Slovenski etnološki leksikon*. Ljubljana: Založba Mladinska knjiga, 2004, 676.
- GODINA - GOLIIJA, Maja: Contemporary appropriations of culinary tradition in Slovenia. *Traditiones* 41/2, 2012, 91–104.
- HOBSBAWM, Eric in Terence RANGER: *The Invention of Tradition*. Cambridge idr.: Cambridge University Press, 1998 (1983).
- HROBAT VIRLOGET, Katja idr.: Sodobne »tradicionalne« prireditve v severni Istri s stališča predstavitve dediščine. V: Aleksander Panjek (ur.), *Istrski praznik. Preteklost, sedanjost, avtentičnost. Šagre in ljudski prazniki v severni Istri*. Koper: Univerza na Primorskem, Znanstveno-raziskovalno središče, Univerzitetna založba Annales, 2012, 54–74.
- KOCKOVIĆ ZABORSKI, Tanja: *Tartuflj kao istarski simbol. Etnološka analiza gastronomskoga regionalnog identiteta. Sinopsis magistrarskog rada*. Zagreb: Filozofska fakulteta Univerze v Zagrebu, 2009, 129–130 ([www.ffzg.unizg.hr/files/009958\\_2.doc](http://www.ffzg.unizg.hr/files/009958_2.doc)).

20 Hrana predstavlja pomemben dejavnik regionalne pripadnosti tudi na obravnavanem območju (več: Godina - Golija 2012: 97–99).

21 Izsledke raziskave o predstavitvi kulturne dediščine na javnih prireditvah, ki je bila opravljena na območju Ljutomeru leta 2003, je objavila Anja Serec Hodžar (2005) in opozorila na pomanjkljivo sodelovanje in vključevanje etnologov v pripravo dogodkov s tako vsebino.

KOCKOVIĆ ZABORSKI, Tanja: Proučavanje prehrane u Istri na primjeru etnološke analize tartufa kao gastronomskoga simbola regionalnoga identiteta. V: Ivan Cifrić in Petar Strčić (ur.), *Znanstveni skup. Etnološke i folklorističke znanosti u Kvarnerskome primorju i Istri u 19. i 20. stoljeću. Rijeka, 11. – 12. listopada 2013. Knjižica sažetaka*. Zagreb in Reka: Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, 2013, 18 ([http://info.hazu.hr/upload/file/Kal13/Znanstveni%20skup%20Etnoloske%20i%20folkloristicke%20znansoti%20u%20Kvarnerskome%20primorju%20i%20Istri\\_Knjizica%20sazetaka.pdf](http://info.hazu.hr/upload/file/Kal13/Znanstveni%20skup%20Etnoloske%20i%20folkloristicke%20znansoti%20u%20Kvarnerskome%20primorju%20i%20Istri_Knjizica%20sazetaka.pdf)).

KRIŽNAR, Naško idr.: *Register nesnovne dediščine kot del enotnega registra kulturne dediščine. CRP »Konkurenčnost Slovenije 2006–2013«. Šifra projekta V6-0276. Zaključno poročilo*. Ljubljana: Znanstvenoraziskovalni center SAZU, 2008 ([www.zkds.si/filelib/crp/elaborat.pdf](http://www.zkds.si/filelib/crp/elaborat.pdf)).

PANJEK, Aleksander: La valorizzazione degli alimenti tradizionali e la storia dell'agricoltura. Un'indagine sugli agriturismi al confine italo-sloveno tra Gorizia e Capodistria. *Annales* 15/1, 2005, 15–24.

PANJEK, Aleksander: Štirje čezmejni kulturni itinerariji v mestih in na podeželju Istre. V: Darko Darovec idr. (ur.), *Srce Istre. Poti kulturne dediščine / Heart of Istria: Heritage and Art: Cultural Itineraries*. Koper: Univerza na Primorskem, Znanstveno-raziskovalno središče, Založba Annales, 2007, 7–11.

PANJEK, Aleksander: Dediščina v živo! Projekt Heritage Live. *Glasnik SED* 52/1–4, 2012, 162–164.

PLETERSKI, Andrej: *Kuhinjska kultura v zgodnjem srednjem veku*. Ljubljana: Založba ZRC SAZU, 2008.

PRIMOŽIČ, Tadeja: Dediščina in turizem na Slovenskem. V: Jože Hudales in Nataša Visočnik (ur.), *Dediščina v rokah stroke*. Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta, Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo (Zupaničeva knjižnica; 14), 2005, 51–68.

PUCER, Alberto: *Istrska kuhinja. Pr nes kuhemo pu naše*. Ljubljana: Kmečki glas, 2008.

PUCER, Alberto: *Ko zadiši po istrski kuhinji. Istrska kuhinja od A do Ž*. Ljubljana: Kmečki glas, 2013.

PUCER, Alberto: *Istrske jedi z zgodbo*. Padna: Umetniško ustvarjanje Istrali, 2014.

RITTIG-BELJAK, Nives in Melanija Belaj (ur.): *Turist kao gost. Prilozi kulinarskom turizmu*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, 2009.

SEREC HODŽAR, Anja: Prezentacija kulturne dediščine na javnih prireditvah na lokalni ravni. V: Jože Hudales in Nataša Visočnik (ur.), *Dediščina v rokah stroke*. Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta, Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo (Zupaničeva knjižnica; 14), 2005, 69–74.

STAREC, Saša: Kuharske knjige in »Slovenska kuhinja«. *Glasnik SED* 47/1–2, 2007, 24–28.

STAREC, Saša: Kuhanje in njegovo mesto v vsakdanjem življenju. *Etnolog* 18, 2008, 113–125.

ŠARIČ ŽIC, Ivana: Maslina u prehranbenoj praksi otoka Krka. Tradicionalni i suvremeni diskurs. V: Ivan Cifrić in Petar Strčić (ur.), *Znanstveni skup. Etnološke i folklorističke znanosti u Kvarnerskome primorju i Istri u 19. i 20. stoljeću. Rijeka, 11.–12. listopada 2013. Knjižica sažetaka*. Zagreb in Reka: Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, 2013, 39 ([http://info.hazu.hr/upload/file/Kal13/Znanstveni%20skup%20Etnoloske%20i%20folkloristicke%20znansoti%20u%20Kvarnerskome%20primorju%20i%20Istri\\_Knjizica%20sazetaka.pdf](http://info.hazu.hr/upload/file/Kal13/Znanstveni%20skup%20Etnoloske%20i%20folkloristicke%20znansoti%20u%20Kvarnerskome%20primorju%20i%20Istri_Knjizica%20sazetaka.pdf)). *Traditiones* 41/2, 2012 (<http://isn.zrc-sazu.si/index.php?q=en/node/300>).

### Ustni viri

Ustni vir 1: Tamara Kozlovič, vodja turistične organizacije Mestne občine Koper (v: HROBAT VIRLOGET, Katja idr. 2012).

Ustni vir 2: Sogovornik iz Lovrečice, Umag, Hrvaška (v: HROBAT VIRLOGET, Katja idr. 2012).

Ustni vir 3: Peter Babič, društvo Figaruola, Smokvica (v: HROBAT VIRLOGET, Katja idr. 2012).

### Spletni viri

Spletni vir 1: Koordinator varstva žive kulturne dediščine: Register žive kulturne dediščine; <http://www.nesnovnadediscina.si/sl/register>, 18. 6. 2014.

Spletni vir 2: Mestna občina Koper: Gastronomske prireditve; <http://www.koper.si/index.php?page=documents&item=2002163>, 18. 6. 2014.

Spletni vir 3: Istra Gourmet - Zeleni Mediteran; [http://www.istria-gourmet.com/si/info?&saoa\\_sv\\_un=1](http://www.istria-gourmet.com/si/info?&saoa_sv_un=1), 18. 6. 2014.

Spletni vir 4: Sladka Istra; [www.sladka-istra.si](http://www.sladka-istra.si), 18. 6. 2014.

## Interpretation of Istrian Food: From Basic Need to Heritage

The culinary culture is currently one of the most important activities that represent a geographic area. However, food and cuisine are not a static phenomenon since adaptation to external influences has changed over time and has gained new elements; no dish has always been present in a specific region. A particular historical moment that has been subjected to the construct of time, circumstances and ideology was the one which defined the popularization of certain foods as “national”. Food culture has also been influenced by other, or novel ways of food preparation and the use of different ingredients. Nevertheless, the “national” cuisine seeks its origins in the past.

In Istria (both Croatian and Slovenian), its inhabitants identify primarily with the Mediterranean cuisine, which is justified with the indigenous components of the local diet, for example olive oil, a symbol of Mediterranean culinary identity and belonging, wine and, in more recent times, truffles, asparagus, etc.

In relation with the current knowledge in the culinary field and the eating habits of today, gastronomic and culinary events have become very popular. These events have become an integral part of tourist offer and of other events on local and national levels.

The article highlights some examples of contemporary culinary events in Istria. It examines which of them are based on historical tradition, as most of them are presented, or whether they represent the so-called “invented tradition”. Nowadays culinary events present regional or local “traditional” culinary delights with the central aim of promoting that particular area. Such events are strongly related to tourist activity and the presentation of heritage for tourism purposes.