
HRANA IN PRAZNOVANJA

Meso in mesne jedi v prazničnih jedilnih obrokih na Slovenskem

Maja Godina Golija

59

IZVLEČEK

V razpravi avtorica obravnava pomen mesa in mesnih jedi v praznovanjih na Slovenskem, od omemb in opisov prazničnih jedilnikov v 19. stoletju do sodobnega časa. V evropski družbi je bilo meso zaradi svojega pomanjkanja več stoletij pomemben označevalec praznikov, ker so se ti tudi zaradi bolj bogatih jedilnih obrokov in uživanja mesa ter drugih redkih jedi ločevali od vsakdanjih dni. Priprava mesa je bila za praznike zahtevnejša, zahtevala je več znanja in sestavin, tudi dražjih, ki jih za vsakdanjo kuho niso uporabljali. Poleg nekaterih tradicionalnih mesnih jedi in sestavin, ki so bile povezane s pripravo mesa ob kolinah, so predstavljene mesne jedi, ki so navedene v odgovorih zbranih z vprašalnikom o prazničnih jedeh iz 50. let 20. stoletja in iz let 2003 in 2004.

Ključne besede: prehrana, Slovenci, praznične jedi, meso

ABSTRACT

The article addresses the importance of meat and meat dishes in celebrations in Slovenia, from 19th century mentions and descriptions of festive menus to the present. In European society in general, meat was an important attribute of holidays for centuries due to its scarcity; holidays indeed differed from ordinary days also because of the richer menus, the consumption of meat and other rare dishes. On the occasion of holidays, the preparation of meat was more demanding, required more skill and ingredients, including expensive ones, which were not used on a daily basis. In addition to various traditions, meat dishes and ingredients connected with the preparation of meat in home slaughtering, the article presents meat dishes listed in the answers collected with a questionnaire of festive dishes from the 1950s, and from 2003 and 2004.

Keywords: food, Slovenes, festive dishes, meat

Uvod

Praznična hrana je močno navezana na tradicijo in na okolje, iz katerega posameznik izvira. Izraža navezanost na dom in na praznične jedi iz otroštva, ki se prenašajo, kot ugotavljajo v svojih študijah prehrane nekateri etnologi, iz generacije v generacijo skoraj v nespremenjeni obliki (Wiegelmann 2006: 18). S tem se najbolje izraža položaj prehrane znotraj posameznikovega bivanja, hrana spada namreč v njegovo intimnejšo sfero in je v tesni povezavi z življenjem in gmotnim ter socialnim položajem družinske skupnosti, pa tudi s kulturnim okoljem in etnično skupino, ki ji pripada. Povezanost z intimnim družinskim okoljem je še posebej značilna za praznično prehrano, ki je bolj kot vsakdanja hrana odvisna od kulturnega okolja in tradicije (Godina Golija 2014: 56).

60

S praznovanji, predvsem koledarskimi prazniki in skupnim uživanjem prazničnih jedi, so v neposredni povezavi spomini na dom in na družino. Ti se prenašajo in ohranjajo s pomočjo izvajanja ritualov in s pomočjo prenašanja znanja, predstav, norm in vrednot (Sutton 2001: 102). Spomin na vonj in okus jedi pripravljenih v domačem okolju, zlasti na praznične jedi, spodbudi zapleteno strukturo spomina, ki ni sestavljena le iz dejanj in oseb, ampak iz številnih čutnih vtisov. Omenimo samo nepozabne čutne vtise, npr. okuse in vonje nekaterih babičin in maminih jedi. Hrana, še posebej praznična, zato ne simbolizira le povezanosti članov družinske skupnosti, ampak sodeluje tudi pri njenem ponovnem rojevanju (Petridou 2001: 89).

Praznične jedi, znanje o njihovi pripravi, sestava prazničnih jedilnih obrokov, recepti za pripravo prazničnih jedi ter načini njihove postrežbe in uživanja se pogosto skozi desetletja prenašajo s starejših članov družine na mlajše, zlasti med pripadnicami več generacij ženskega spola. To ne velja le za znanje o pripravi nekaterih močnatih jedi, npr. različnih družinskih slaščic, tort in piškotov, ampak tudi za pripravo glavnih jedi, predvsem mesnih, ki so bile na Slovenskem ena od najpomembnejših sestavin prazničnih jedilnih obrokov (Godina Golija 2008: 112). Te jedi so ločevale skromne vsakdanje jedilne obroke od prazničnih, ko so se na mizah pojavile jedi in pijače, ki jih ob drugih priložnostih niso uživali. Z njimi in njihovim skupnim uživanjem so na simbolni način izražali izobilje, srečo v družini in dobro letino, kar si je lahko večina prebivalstva na Slovenskem, zaradi pomanjkanja, v kakršnem so živeli do konca 50. let 20. stoletja, le želela. Kot je zapisal Makarovič v svoji razpravi o prehrani na Slovenskem v 19. stoletju, je bilo v tem času med večinskim prebivalstvom v navadi le malo vrst prazničnih jedi, zelo številne pa so bile njihove različice. Ločevale so se tako po pokrajinskih značilnostih kot tudi po kombinaciji sestavin, ki so jih za pripravo prazničnih jedi uporabljali (Makarovič 1991: 138).

Meso in mesne jedi so bili pomembna sestavina prazničnih jedilnih obrokov v vseh slovenskih pokrajinah. Njegovi obravnavi in položaju mesnih jedi znotraj prazničnih jedilnih obrokov je posvečena pričujoča razprava. Nastala je na podlagi analize gradiva, ki je bilo zbrano z vprašalnikom o prazničnih jedeh na Slovenskem v letih 1950, 2003 in 2004 in ki ga hrani Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU. Leta 1950 je za potrebe svojega raziskovalnega dela zbiral to gradivo Niko Kuret,

leta 2003 in 2004 pa avtorica razprave.¹ Odgovori na vprašalnik opisujejo praznične jedilne obroke v večini slovenskih pokrajin (Gorenjska, Štajerska, Primorska, Koroška, Notranjska in Dolenjska). To gradivo dopolnjuje še tisto, ki ga je avtorica razprave zbrala z metodo narativnih in polstrukturiranih intervjujev med terenskim delom leta 1992 v Svetinjah v Prlekiji, v letih 1994 in 1995 v Mariboru, leta 2005 v Benečiji, leta 2006 v Cerkvonjaku in leta 2013 v Porabju. Zaradi pomanjkanja drugega gradiva o mesnih jedeh v prazničnih jedilnih obrokih na Slovenskem v 19. stoletju in na začetku 20. stoletja je uporabila tudi izpiske iz narodopisne literature starejšega obdobja ter sodobno etnološko literaturo o prehrani.

Poglavitne značilnosti vsakdanje prehrane večinskega prebivalstva na Slovenskem v 19. stoletju in na začetku 20. stoletja

61

Vsakdanja prehrana večinskega prebivalstva na Slovenskem je bila v 19. stoletju tako na podeželju kot v mestih skromna in enolična, sestavljena iz doma pridelanih ali pripravljenih živil, le v zelo mali meri iz nekaterih kupljenih poceni živil, ki so bila dostopna samo v določenem delu leta. Zaradi tega so se jedi na mizah ponavljale, na to je vplivalo še slabo kuharske znanje večine tedanjih gospodinj in pomanjkanje časa, ki so ga lahko poleg vsega drugega dela namenjale kuhi. Trdina je za Mengeš in okolico zapisal, da so bili v vsakdanjih jedilnih obrokih postreženi največkrat žganci, mlečna kaša in fižol. Kruh so pekli predvsem iz ajdove moke (Trdina 1954: 164). Poročila za prehrano na Štajerskem v prvih desetletjih 19. stoletja pa omenjajo, da so jedli predvsem ajdove ali koruzne žgance, polite z juhami ali kašo, zelje, kislo mlečno juho, za kruh so uporabljali rž in piro (Kuret 1987: 199). Na Koroškem so bili pomembna sestavina vsakdanjih jedilnih obrokov ajdovi žganci, mlečne juhe, mlečne kaše in kislo mleko, pa tudi kruh, kislo zelje, ričet in krompir (Makarovič 1986: 231). Jožef Košič pa je za dvajseta leta 19. stoletja o vsakdanjih jedilnih obrokih Slovencev, ki so živeli ob Muri in Rabi, zapisal, da so jedli v poletnem času kumare s smetano in česnom ali s slanino zabeljeno solato. V drugih mesecih, ko ni bilo mnogo sveže zelenjave, pa so bili za njihovo prehrano pomembni predvsem kislo zelje, repa, leča, fižol, od žit pa ajda, koruza, ječmen in proso. V prehrani prebivalstva ob Muri so bile zelo pomembne nekatere pečene močnate jedi, žganci, kaše in močniki. Boljši kruh so pekli le v ravninskem predelu pokrajine, drugje je moke za kruh primanjkovalo, zato so ga pekli iz mešanice ovsene, ajdove in koruzne moke, ki so ji dodajali tropine in mlete koruzne storže (Košič 1992: 28).

V 19. stoletju je količinsko hrane večini prebivalstva primanjkovalo, dovolj so je imeli le bogatejši kmetje, bolj premožni meščani in plemstvo. Ti so uživali meso in mesne izdelke tudi za vsakdanje jedilne obroke. Predvsem so kuhali

¹ Dr. Niko Kuret je naslovil svoj vprašalnik z Anketa Slovenska narodna kuhinja, čeprav gre za vprašalnik odprtega tipa, ki zajema sklop vprašanj o prazničnih jedeh za božič, ob predpusnem in pustnem času, snubljenju ter ženitovanju. Dr. Maja Godina Golija pa je sestavila vprašalnik z naslovom Praznične jedi; to je vprašalnik odprtega tipa, ki vsebuje vprašanja o prazničnih jedeh za božič, za silvestrovo, ob pustu, veliki noči, rojstnem dnevu in godu.

goveje in svinjsko meso, tako da so imeli za vsakdanje jedilne obroke mesne juhe in kuhano meso z različnimi omakami. Manj premožni pa so skušali preproste vsakdanje jedi izboljšati z zabelo, dodajali so jim smetano, skuto, sir, čebulo in česen, občasno manjše količine suhega mesa (Makarovič 1991: 157). V prvi polovici 20. stoletja se je stanje nekoliko izboljšalo, to je obdobje, ko v Evropi niso izpričana večja pomanjkanja hrane, razen med prvo in drugo svetovno vojno, ko je v mnogih družinah vladala lakota in je živil primanjkovalo. Zaradi tega so uživali jedi pripravljene iz nadomestnih živil, živilska industrija pa je razvila nekatere nove prehranske izdelke (Godina Golija 2012: 67). V mirnodobnem času pa so v prvi polovici 20. stoletja v jedilnih obrokih večine prebivalstva na Slovenskem primanjkovala predvsem draga, mnogokrat uvožena in težje dostopna živila, ker so jih prodajali v trgovinah s tako imenovanim kolonialnim blagom. Med temi naj omenim: kavo, sladkor, pravi čaj, južno sadje, začimbe, sladkarije, riž, olje, meso in mesne izdelke (Godina Golija 1996: 51). Ta živila so zato pogosto pripravljali kot del prazničnih jedilnih obrokov, menili so, da za praznike ne sme ničesar primanjkovati. Na tak način so zaznamovali praznične dni in jih ločili od vsakdanjih, ker so verjeli, da je potrebno praznike spoštovati.

Meso in mesne jedi v prazničnih jedilnih obrokih v 19. stoletju in prvi polovici 20. stoletja

Meso in mesni izdelki so bili, kot prikazujejo zgoraj navedeni opisi, v 19. stoletju v vsakdanjih jedilnih obrokih le redko njihova sestavina. Podobno je bilo na Slovenskem tudi v prvi polovici 20. stoletja, ko so meso v večini mestnih družin in družin na podeželju pripravljali zlasti ob nedeljah, in še to najcenejše vrste mesa, npr. govedino, sušeno svinjsko meso ali meso doma rejenih živali, npr. zajcev (Godina Golija 1996, Ložar 1944, Mlakar Adamič 2004). Med tednom so meso v večini družin nadomeščali z jedmi iz stročnic, okopavin ali žita, ki so jih zabelili s slanino, zaseko ali ocvirki, ob postnih dneh in petkih pa so za zabelo uporabljali mleko, smetano, maslo in rastlinska olja (Novak 1960: 171). V nekaterih mestnih in delavskih družinah so pripravljali jedi iz drobovine, npr. želodčkov, pljučk in ledvičk v omaki; vampe so pripravljali na tržaški način, pa tudi v omaki s krompirjem.

V bolj premožnih meščanskih in plemiških družinah oz. v družinah družbenih elit pa mesa ni primanjkovalo in so ga uživali tudi za vsakdanje jedilne obroke, pogosto celo večkrat na dan. Že v Vodnikovih *Kuharskih bukvah*, ki so izšle leta 1799 in so bile zaradi priljubljenosti ponatisnjene še v letih 1834 in 1842 (Makarovič 1991: 146), najdemo recepte za številne imenitne mesne jedi, npr. za teletino s francoskim vinom, kraljevo goveje meso, piščanca z rakci v hrenovi omaki ali kopuna z ostrigami, še več imenitnih jedi pa navaja Magdalena Pleiweis v kuharski knjigi *Slovenska kuharica ali navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila*, ki je izšla leta 1868 v Ljubljani, kjer so zapisani številni recepti za pripravo pečenk in boljših mesnih jedi, npr. pečene jerebice in leščerke, nadevane piške, nadevanih francoskih prsi, kraškega koštrunčka, telečjih ptičkov, pečenega kopuna, pohanega kozlička, pečenega pršuta, pohanih telečjih prsi ipd. (Pleiweis 1994: 312).

Boljše in dražje vrste mesa so v večini družin na Slovenskem zaradi težkega gmotnega položaja pripravljali samo ob večjih praznikih in praznovanjih, npr. ob porokah, božiču, veliki noči in krstu. Ob nedeljah so pripravljali predvsem svinjsko in govejo meso, ki so ga kuhali v vodi. S tem racionalnim načinom priprave mesa so dobili še juho, ki so jo zgostili z zakuhami ter s tem dobili še eno toplo sitostno jed. Za praznike in praznovanja pa so boljše kose mesa pekli v kosu, kar je zahtevalo dražje sestavine, večje kuharsko znanje in daljšo pripravo. Redko so v tem obdobju kose mesa panirali in cvrli v maščobi, ker so za ta način potrebovali tedaj drage sestavine, npr. jajca, bele drobtine in večje količine maščobe, ki so bile dostopne le redkim.

Mesne jedi so bile pomembna sestavina prazničnih jedilnih obrokov, predvsem za koledarske praznike, kot so božič, pust in velika noč, pomembna sestavina jedilnikov pa so bile tudi ob drugih praznovanjih, npr. porokah in botrinah. O teh praznovanjih imamo za 19. stoletje in prvo polovico 20. stoletja ohranjenih tudi največ opisov in drugega gradiva. Hubad je za Slovence na Štajerskem zapisal, da je meso na njihovih mizah največkrat le ob praznikih in za pusta. Prašiče so gojili za lastno porabo, ker je bilo prašičje meso osnova za pripravo mesnih jedi, tudi prazničnih. Pred zimskimi prazniki so bile zato razširjene koline, ko so si pripravili zaloge masti, zabele in mesa za praznike in vse leto (Hubad 1890: 214).

Podobno je bilo tudi v drugih slovenskih pokrajinah (Kotnik 1943: 56, Mödendorfer 1948: 131). Praznovanja zimskih praznikov so bila povezana s kolinami in pripravo mesa in mesnih izdelkov. Največkrat je šlo za jedi pripravljene iz sveže svinjine ali mesnih izdelkov – kolin, ki so nadomestile vsakdanje – le zabeljene jedi. Zato je bilo klanje prašiča na Slovenskem pogosto opravljeno predvsem v predbožičnem času, nekako od konca novembra do sredine decembra. Koledar iz 15. stoletja neznane provenience, ki ga hrani Narodna in univerzitetna knjižnica v Ljubljani, velja za najstarejšo ohranjeno upodobitev kolin na Slovenskem (Berčič 1982: 18).



Klanje prašiča. Calendarium portatile ad annum 1415 (Narodna in univerzitetna knjižnica v Ljubljani)

Prasiča so klali praviloma vaški mesarji samouki, ki so to dejavnost opravljali kot dodatni vir zaslužka. Očiščenega prašiča so položili na tla ali na mizo, ponekod so ga obesili na kljuge, ga razpolovili, razkosali na manjše kose in pripravili različne mesnine. Najprej so naredili iz drobovine, kaše in krvi krvavice, bele ali kašnate ter jetrne klobase, v Prekmurju pečeno kri, na Štajerskem pa godljo. Za malico so pripravili tudi pražena jetrca, pečeno kri in drugo. Iz delov prašičje glave, parkljev in hrustanca so naredili žolco (Godina Golija, Ložar Podlogar, Bogataj idr. 2004: 224). Ob kolinah so kuhali še juho iz obreznin, pečeno ali kuhano hrbitišče, kuhano ali pečeno svinjsko glavo in rep. Na Koroškem in na Gorenjskem so spekli iz začinjene drobovine zavite v mrežico mavžlje ali mežrlle (Grum 1964: 275). Na Primorskem pa so delali iz sladke krvi klobase – mulce in kordigine – kožaržce, iz sesekljane svinjske kože in narezanega oz. mletega mesa (Guštin Grilanc 1997: 82).

Največ svinjskega mesa so ob kolinah v 19. stoletju in prvi polovici 20. stoletja pripravili za sušenje; suho meso so uporabljali za izboljšanje jedilnikov skozi vse leto. Sušili so klobase, salame, vratovino, rebra, želodce, plečeta in šunke. Na Gorenjskem in Štajerskem, v Prekmurju in Porabju je bilo razširjeno tudi konzerviranje sušenega mesa z zalivanjem z mastjo in zaseko, ki so ga hranili v lesenih in drugih posodah (Ložar 1944: 204). Pripravili so si tudi zaloge masti, ocvirkov in zaseke, zelo pomembnih dodatkov za tedanji način kuhanja in beljenja jedi. Slanine niso cvrli le na podeželju, ampak tudi v mestnih gospodinjstvih. Tudi v najpremožnejših meščanskih družinah so si pripravili svoje zaloge masti in zabele, ker so menili, da je sta takšni okusnejši od kupljenih (Godina Golija 1996: 80).

Pred drugo svetovno vojno je bilo na Slovenskem uveljavljeno prepričanje, da je za vsak praznik določen kos svinjskega mesa. Gospodinja na podeželju je morala na debeli četrtek skuhati pol svinjske glave, na pustni večer drugo polovico, za veliko noč pleče in gnjat, za binkošti "zajca", to je del prsnice, reber in potrebušine, ali pleče, podobno tudi za vse druge praznike. Po pripovedih pa so bile krače v navadi za mlatiče (Kuhar 1999: 10, Kuret 1989: 274).

Koline so bile, ponekod na slovenskem podeželju pa so še danes, največji domači praznik. Zahtevale so mnogo priprav in dela vseh domačih, pogosto so bili v delo vključeni tudi sorodniki in sosedje. Med terenskim delom v Prlekiji, ko sem zbirala podatke o vsakdanji in praznični prehrani pred drugo svetovno vojno, so informatorji pripovedovali, da so bili otroci pred drugo svetovno vojno v času kolin celo oproščeni pouka, kar je potrjeval tudi zapis v župnijski kroniki iz Svetinje v Prlekiji.² Koline so se končale z večerno pogostitvijo, na katero so bili povabljeni ne le sorodniki, temveč tudi sosedje, ponekod vsi vaščani, ki so se na ta način izmenično prehranjevali pri različnih gospodarjih. O tem priča poročilo iz Dobja pri Planini, ki opisuje več dni trajajočo pojedino s sosedi za furež na večji kmetiji (Kuret 1989: 271). Za koline je bil jedilnik sestavljen zlasti iz jedi, ki so jih pripravljali iz slabših svežih kosov mesa, krvi in drobovine. Nekatere omenjene sestavine kolin so ohranjene še v sedanosti. Med terenskim delom v Porabju mi je informatorka povedala, da še danes s kolinami pogostijo sosede. Za

² Terenski zapiski. Svetinje v Prlekiji, julij 1992.

koline pripravijo pečeno kri, drobovino in pečeno meso, del teh jedi nesejo tudi vsem bližnjim sosedom.³

Poročila in zapisi v časopisju iz sredine 19. stoletja grajajo požrešnost in pretirano razsipnost ob kolinah na Slovenskem, ker je po teh pojedinah pogosto od zaklanega prašiča ostalo le malo. Pisec iz Laškega je tako leta 1843 napisal *“/.../ da se pri kolinah sestanejo prijatelji in sosedge in toliko časa sede za mizo, dokler ne zaužijejo zadnjega grizljaja svinjine, potem spet stradajo in se zadovoljijo z neslanim krompirjem /.../”* (Kuret 1989: 272).

Poleg skupnega, tudi večdnevnega dela ob kolinah, druženja in obilnejših jedilnih obrokov, ki so se zaključili z najboljšim – večernim obrokom ob koncu kolin, so bile v času kolin razširjene še nekatere druge oblike družabnosti: posebne šale, zbadljivke, petje in ples. Norveški socialni antropolog Robert Minnich, je na osnovi svojega raziskovanja haloških kolin zapisal, da so koline priložnost, ko se sprožijo in sprostijo obscenost, perverzne šale, skratka obnašanje, ki bi bilo zunaj tega časa nesprejemljivo. Hkrati pa predstavlja družba posameznikov iz različnih kmečkih gospodinjstev, ki so združeni okrog iste mize ob kolinah, praznovanje človeške povezanosti (Minnich 1987: 121).

Zlasti v podeželskem okolju so bili v 19. stoletju in prvi polovici 20. stoletja mesni izdelki in meso od kolin pomemben del božičnih prazničnih jedilnikov, v meščanskem in plemiškem okolju pa je bilo drugače. Ker tu mesa v vsakdanjih jedilnih obrokih ni primanjkovalo, saj so ga uživali vsak dan, so za praznike pripravljali boljše, po tedaj uveljavljenih in iz tujine prevzetih receptih pripravljene mesne jedi, predvsem različne pečenke iz najboljših kosov mesa (Godina Golija 1996: 81, Makarovič 1991: 138).

Večer pred božičem je bil na slovenskem ozemlju v navadi post, jedli so različne postne jedi, npr. fižol, slivovo juho, repo, krompir, prežganko, gobjo in hruškovo juho (Kotnik 1943: 55). Nekateri pa so uživali postne jedi ves dan, ker je veljalo, da je dan pred božičem zapovedan strogi post, ki so ga imenovali *veseli post* zaradi pričakovanja Zveličarjevega rojstva (Kuret 1989: 326). V spodnjem Rožu in Podjuni je bila znana posebna postna jed, imenovana *kolacija*, sestavljena iz krapov, suhih hrušk in češpelj. Ložar sklepa, da gre za postno jed, ki so jo na Koroškem prevzeli iz samostanov (Ložar 1944: 348). V krajih na Primorskem in v Istri so pripravljali polenovko – *bakalar*, v Benečiji pa *bakalar* s polento in *štrukce*.⁴ V meščanskih in plemiških gospodinjstvih pa so na božični večer jedli jedi iz sladkovodnih in morskih rib, rakov ter ostrig. V opisu večerje pred božičem v plemiški družini Wamboldt von Umstadt z gradu Hmelnjik je zapisano, da na božični večer niso smeli jesti mesa, zato so najbolj pogosto jedli ribo. Za poobede so dobili potico, ta večer so tudi otroci pili vino (Potočnik 1994: 62).

Mesne jedi so imele bolj pomembno vlogo na božični dan, ko so gospodinje za božično kosilo pripravljale po več mesnih jedi in drugih prazničnih dobrot, predvsem različnih pogač. To je bilo po tedaj veljavnem prepričanju tudi poroštvo,

³ Terenski zapiski. Gornji Senik v Porabju, september 2013.

⁴ Terenski zapiski. Podsrednje v Benečiji, oktober 2005.

da bo celo leto pri hiši vsega na pretek. Praznično kosilo se je začelo z mesno juho, pogosto je bila to goveja, kokošja ali juha iz suhega svinjskega mesa, kot glavna jed pa so bile priljubljene pečenke, predvsem svinjska, pa tudi ocvrt ali pečen piščanec s prilogami. Meso, klobase in kuhano prekajeno svinjsko meso je bilo na mizi tudi za večerjo. Božične obroke podeželskega prebivalstva so sestavljale predvsem mesnine, ki so jih pripravili ob kolinah: vratovina, domače klobase, krvavice, pečenice in jetrnice, na Primorskem pa tudi mulce in krodigini – kožaržce.

V premožnih meščanskih družinah pa so za božič pekli zelo kakovostne in drage kose mesa, npr. telečjo pečenko, polnjene telečje prsi, pljučno pečenko, kopuna ali purana s prilogami in prikuhami (Godina Golija 1996: 82, Šlibar 2003: 15).

66

Bolj natančnih opisov božičnih jedilnikov iz druge polovice 19. stoletja nimamo. Obstoječi opisi navajajo božične kruhe – poprtnike, sadni kruh in druge pogače, mesa ne omenjajo (Hubad 1890: 220, Urbas 1891: 354, Trdina 1987: 8). Več je opisov uživanja mesa in mesnih izdelkov za veliko noč, ker so bili ti tudi zelo pomembni v velikonočnem žegnu. Urbas je zapisal, da velikonočni obrok sestavljajo hlebci boljšega kruha, jagnjetina, prekajena krača, klobase, orehov ali meden kolač, pirhi in nekaj korenin hrena (Urbas 1891: 357). Trdina pa, da je dolenski žegen sestavljen iz napolnjenega stlačenega želodca, plečeta, klobase in potice (Trdina 1987: 68). V Goriških Brdih je bila sestava žegna nekoliko drugačna. Sestavljale so ga gubanice, pince, menihi, pršuti in pirhi (Borštnik 1954: 12).

To potrjujejo tudi pripovedi sogovornikov na terenu, ki se še spominjajo prazničnih jedilnih obrokov pred drugo svetovno vojno. Za Cerkvenjak v Slovenskih goricah je tako izpričano, da so na božič jedli predvsem klobase in svinjsko meso, za veliko noč pa so že v petek skuhalo prekajeno svinjsko meso, klobase in jajca, kar so potem v soboto nesli k žegnu. V nedeljo pa so klobase, pleče ali meso iz tünke uživali s hrenom s smetano in sladkim belim kruhom.⁵ V Benečiji pa so pred drugo vojno pripravljali nekatere druge praznične jedi. Velikonočna posebnost je bil boljši beli kruh, sušeno svinjsko meso in obilno kosilo. Sestavljali so ga mesna juha iz domačega petelina, narezano meso petelina in pretlačen krompir. Med pogačami so bile na mizi orehove gubane.⁶

Tudi v mestih je velikonočna šunka poleg domačih klobas, ponekod tudi vratovine, hrena in trdo kuhanih jajc, sestavljala velikonočni žegen. V premožnejših meščanskih gospodinjstvih so tem velikonočnim jedem dodali še prekajen jezik (Godina Golija 1996: 93). Na alpskem območju in v Savinjski dolini je bila značilna velikonočna jed polnjen želodec – *šoblek*. Podobno kakor šunko so ga najprej skuhalo, ohladilo in ponudilo s hrenom in boljšim belim kruhom. Ob kolinah so ga napolnili z najboljšimi kosi mesa, ga začinili, sušili in hranili za velikonočne praznike (Renčelj 1990: 24). Na Primorskem in Krasu so za velikonočne obroke uživali kuhano ali v testu pečeno pleče – *pršut*. Uživanje velikonočnih mesnin je označilo konec štiridesetdnevnega posta. Tega so v prvi polovici 20. stoletja zlasti na podeželju še zelo upoštevali. Skupno uživanje mesnin

⁵ Terenski zapiski. Cerkvenjak, junij 2006.

⁶ Terenski zapiski. Podsrednje v Benečiji, oktober 2005.

iz žegna je ponazarjalo, da je posta konec in je dovoljeno vzeti in uživati meso. O tem pričajo tudi poimenovanja velike noči ponekod po Sloveniji: *vüzem* (vzh. Štajerska, Prekmurje), *vazem* (Istra) ali *vuzam* (Bela Krajina) (Kuret 1989: 194).

Pripravi mesnin, ki so jih dali v žegen in uživali za veliko noč, so pred drugo svetovno vojno posvečali precej skrbi. Že ob kolinah so izbrali lepše kose mesa, ki so jih na posebnem mestu hranili in sušili za praznik. Med prekajevanjem in sušenjem mesa so skrbno nadzoroval njegovo "zorenje". Hranili so ga predvsem v hladnih in zračnih prostorih, npr. pod slamnatimi strehami. V Porabju so pripovedovalke omenile, da so ga hranili tudi v hladnih pečeh.⁷



Izdelovanje klobas in drugih mesnih izdelkov. Vitanje 1976 (Dokumentacija Oddelka za etnologijo in kulturno antropologijo Filozofske fakultete v Ljubljani)

Tudi v nekaterih mestnih gospodinjstvih so gojili prašiče in pripravljali praznične dobrote že ob kolinah. V drugih pa so gospodinje skrbele, da so kupile lepše kose mesa pri mesarjih, ponekod so ga tudi same začinile in nesle k prekajevalcem. V spominih hčerke znanega mariborskega gimnazijskega profesorja, ki se je v mesto preselila s Tržaškega takoj po prvi svetovni vojni, je o tem zapisano *".../ Nato smo sedli k obvezni velikonočni šunki, ki jo je bila mama kupila na trgu pri špeharjih, jo sama "zapajcala" z dodatkom zelišč, nato pa nesla nekam v staro obdravsko ulico k prekajevalcu. Spekla je tudi pinco, maslen bel kruh z mnogimi jajci. V košarici pa so bila naložena obarvana jajčka /.../"* (Ostrovška b. n. l.: 66).

Meso in domači mesni izdelki so bili najbolj pomemben del prazničnih obrokov tudi na svatbah. Nanje so se družine pripravljale dalj čas, ker so poroke

⁷ Terenski zapiski. Gornji Senik v Porabju, september 2013.

sodile med najbolj pomembna slavja v življenju posameznika. Na slovenskem podeželju so jih organizirali predvsem v zimskem času, ko ni bilo večjih kmečkih del, zaloge hrane pa so bile še velike. Primanjkovalo ni niti mesa, ki so ga shranili ob kolinah. Trajanje nekdanjih porok in razsipnost na njih so v 19. stoletju v svojih zapisih kritizirali mnogi pisci. Hubad je v svojem narodopisnem opisu Slovencev, ki so živeli v severovzhodni Sloveniji, zapisal, da so ti sicer pri nekaterih sestavinah za poroke varčevali, npr. pri oblačilih in prstanih, toda hrana je morala biti najboljša in obilna. Poroke so trajale pri večjih kmetih več dni, včasih celo od nedelje do petka. Razsipnost s hrano in pijačo ob svatbah je bila v močnem nasprotju z vsakdanjo skromnostjo in enoličnostjo jedilnih obrokov, ker so skušali gostitelji na okolico, predvsem na sorodnike in sosede, narediti kar najboljši vtis in se prikazati kot ekonomsko močna, radodarna in z okolico in s sorodniki povezana družina (Hubad 1890: 218). obroki na svatbah so imeli torej izrazito socialno vlogo in so služili predvsem utrjevanju družbenega položaja in prezentiranju ekonomske moči (Douglas 1984: 9).

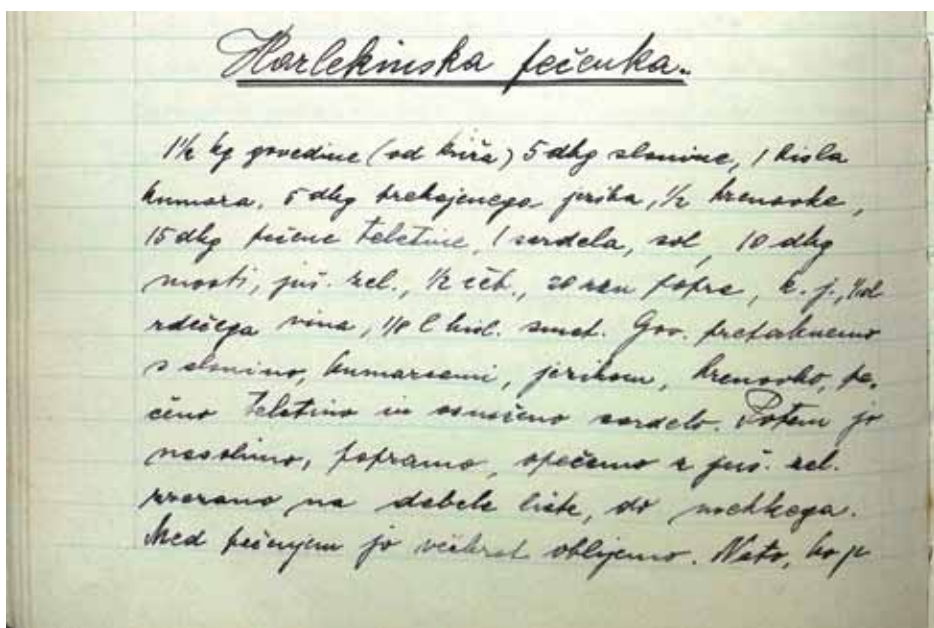
Na podeželju so na ženitovanjske gostije vabili številne svate, včasih celo več sto gostov, ki so jim postregli z značilnimi svatovskimi jedmi: mesno juho z rezanci, svinjskim in govejim mesom, ponekod tudi s telečjo pečenko, kuretino in različnimi omakami ter prilogami. Košič za Prekmurje in Porabje na začetku 19. stoletja navaja, da so na svatbah kar zapravlljivo stregli s hrano, vendar so bile razlike med svatbami na ravninskem delu pokrajine, ki so bile bogatejše in so trajale dalj časa, in svatbami v hribovitem predelu, kjer so bile krajše in bolj skromne (Košič 1992: 45). Trajanje in razsipnost porok sta bila predvsem odvisna od gmotnega položaja kmečkih družin, nekatere so z izdatki resnično pretiravale, zato je po porokah na nekaterih kmetijah zavladata lakota (Hubad 1891: 367).

Del ženitovanjskih obrokov so bile tudi nekatere obredne mesne ženitovanjske jedi: okrašena svinjska glava, puran ali petelin, simboli plodnosti, ki jih je ob šalah, nagovorih in petju v zabavo svatom razrezal starešina (Ložar 1944: 296). Svečana zaključna jed na gostiji je bila lepo okrašena ženitovanjska pogača, na Štajerskem in v Prekmurju pa podolgovata pletena štruca – bosman. Priljubljene so bile tudi gibanice, potice in vrtaniki (Košič 1992: 29), na Dolenjskem pa je bila kot simbol plodnosti na koncu postrežena kaša (Ložar 1944: 295).

Bogastvo in razsipnost kmečkih porok potrjujejo tudi opisi iz druge polovice 19. stoletja. V opisu belokranjske poroke je zapisano, da so že na nevestinem domu jedli: juho, govedino in kuretino, na svatbenem slavju pa mesno juho, pečene purane, svinjsko in telečjo pečenko, včasih celo koštruna. Proti koncu svatbe so se vrstili mlinci, žlinkrofi, pečena kuretina, čisto na koncu pa svinjsko pleče. Naslednji dan so se zbrali še na ženinovem domu, kjer so jedli svinjsko pleče in ženitovanjsko pogačo (Janko 1889: 76). Trdina v opisu svatbe na polovični kmetiji na Dolenjskem navaja, da so postregli z juho, govedino, kuhanim hrenom, zeljem s klobaso ali svinjskim mesom, obaro, kurjo juho z rezanci, kuhano kuretino, gorko potico, krofi, ocvrtim mesom, pečenko in zeljnato solato, potico, šarklji, suhim mesom, plečeti. Proti koncu so postregli še gnjat s štruklji, trajet, ajdovo kašo, čisto na koncu pa žolco (Trdina 1957: 408).

Bolj skromne so bile poroke na malih kmetijah in pri kmečkem proletariatu, pa tudi v večini mestnih družin. Poroke v mestih so večinoma potekale po domovih, postregli pa so z govejo juho, kuhano govedino z omako in s svinjsko pečenko, priljubljeni so bili tudi pečeni in ocvrti piščanci. Le bolj premožne meščanske družine so pripravljale svatbe v gostinskih lokalih. Mnogokrat so za poročna slavlja izbrali najboljše hotele in restavracije, ki so pripravile poročni meni s štirinajstimi skupinami jedi. Meni je sestavljala mesna juha, hladna in topla predjed in več glavnih jedi. Za glavno jed pa so postregli ribe in različno pripravljeno meso, npr. divjačino, pečeno in ocvrto perutnino, različne pečenke s prilogami in prikuhami. Svečano pojedino so sklenile še torte, pecivo, siri, sadje, sladoled in črna kava (Godina Golija 1996: 96).

Meso in različno pripravljene mesnine so imeli pred drugo svetovno vojno tudi v ženitovanjskih obrokih tako na podeželju kot v mestih osrednjo vlogo. Pričarali naj bi bogastvo, plodnost in izobilje, ki so ga ob teh priložnostih želeli mladoporočencema (Makarović 1991: 142).



Rokopisni recept za pripravo praznične pečenke. Maribor 30. leta 20. stoletja (iz avtoričine zbirke)

Od tradicionalnih jedi k sodobnim prazničnim mesnim jedem

Čas po drugi svetovni vojni ni bil le čas velikih družbenih in političnih sprememb, ampak tudi čas pomanjkanja, regulirane preskrbe in male kupne moči. Ljudje so kupovali živila na karte, zato so bili njihovi jedilni obroki odvisni od živil, ki so jih imeli na voljo; okus, norme in navade so bili pri njihovi sestavi manj

pomembni (Godina Golija 2008: 100). Tako je bilo tudi za praznike, za katere so pripravljali bolj skromne praznične obroke, predvsem iz domačih sestavin oz. sestavin, ki so jih imeli v trgovinah. Zato v tem obdobju še ne zasledimo večjih sprememb prazničnih jedilnih obrokov. V gradivu, ki ga je zbiral Niko Kuret z vprašalnikom oz. anketo, kot je to zbiranje imenoval sam, o prazničnih jedeh leta 1950 in ga hrani Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, so opisani praznični jedilni obroki iz različnih slovenskih pokrajin. Po sestavi in poteku se ne ločijo dosti od tistih s konca 19. in začetka 20. stoletja. Za dan pred božičem je bil skoraj povsod še ohranjen post, ko so uživali stročnice, močnik, juhe. Opisane so tudi božične *vilije*, postne večerje pred božičem. Meso so uživali šele, ko so se vrnili od polnočnic, predvsem domače mesnine, ki so jih naredili za koline, ali sušeno in dimljeno svinjsko meso. Na Vipavskem so za sveti post uživali prežganko ali zelje zabeljeno z oljem, v okolici Slovenske Bistrice pa krompirjevo juho, beli kruh in gibanice.⁸ V Zibiki na Štajerskem so dan pred božičem jedli čez dan krompir v oblicah in močnik iz suhega sadja, zvečer pa so imeli že boljši obed. Pekli so purana ali gos in meso uživali k solatam. Tudi v nekaterih drugih krajih že lahko zasledimo boljšo večerjo na večer pred božičem. V Žireh so jedli domače mesnine, potice, skuhalo so tudi čaj in kavo. Po polnočnici pa domače koline, repo ali zelje.

Vloga kolin in domačih mesnin v prazničnih jedilnikih je zelo vidna v odgovorih na Kuretov vprašalnik o prazničnih jedeh. V njih je za okolico Celja zapisano: *“En dan pred praznikom zakoljejo prašiča, katerega pa ne jejo prej kot po polnoči. Na božično vilijo, to je postni dan pred svetim dnem, je zelo strog post. Navada je, da se ta dan ne je nič drugega kot koruzni močnik, v katerem so kuhani krljji, ta se zabeli s kisló smetano ali pa se kuha na mleku. Ko pridejo od polnočnic pa imajo “pojedino”. Vsi člani družine sedejo okrog mize, vsak dobi kos potice in svežo klobaso. To je znak, da je post minil“* (Kuret 1950).

V vseh slovenskih pokrajinah je večje uživanje mesa izpričano za kosilo in večerjo na božični dan. Praznično kosilo je bilo sestavljeno iz tedaj najbolj cenjenih jedi, zlasti mesnih, peciva in pogač. Poleg mesnih juh so gospodinje pripravile še kuhano govedino, pečeno kuretino in svinjino, pa tudi kuhano sušeno svinjsko meso. Mesne jedi so uživali z različnimi prilogami in solatami, za konec pa so imeli še potice in kompote.⁹

Zelo podobni so bili jedilniki na svatbah. Začele so jih mesne juhe z zakuhami in različne vrste mesa. V daljšem opisu svatbenega jedilnika s Štajerskega je navedeno, da za poročne gostije pripravijo dosti mesa. Premožni kmetje so za poročno slavo zaklali tele, svinjo, več puranov, kokoši, gosi in malega prašička. Pred poročnim obredom so svatom postregli obaro iz kokošje drobovine, kruh, prekajeno meso in kuhano vino. Po poroki so odšli svatje na malico k sorodnikom, jedli so svinjsko meso, beli kruh in pili vino. Na gostiji, glavnem poročnem slavlju, pa so najprej postregli narezano šunko, klobase, jajca in hren. Nato je sledila goveja ali kokošja juha z rezanci, kuhana govedina, vinska omaka in pire krompir.

⁸ Prim. Kuret, Anketa Slovenska narodna kuhinja, ISN ZRC SAZU.

⁹ Prav tam.

Za sladico pa zavitek ali krofi ali drobtinov narastek. Čez nekaj časa so postregli še pečeno ali ocvrto teletino, krompirjeve svaljke ali široke rezance, nariban hren z jabolki ali kislo zelje oz. repo. Potem pa so bile na mizah še pečene kokoši, purani in prašiček ter solate. Bogato pojedino so sklenili različni kompoti, kuhane suhe slive prelite z žganjem, pogače, pecivo, krofi in kava.¹⁰ Opis svatbe se nanaša na gostijo pri bogatih kmetih, praviloma so bile svatbe bolj skromne, saj si takšnega slavlja večina ljudi v mestih in na podeželju v pojavnem času ni mogla privoščiti.

V drugi polovici šestdesetih let in v sedemdesetih letih 20. stoletja se je zaradi izboljšanja ekonomskega položaja v Jugoslaviji izboljšala tudi kupna moč in življenjski standard na Slovenskem; posledično se je začela spreminjati tudi prehrana (Muršič 1991: 21). Zaradi urbanizacije podeželja in preseljevanja agrarnega prebivalstva v industrijska naselja in mesta so začeli opuščati samooskrbo z živili, jeditniki so bili vedno bolj odvisni od kupljenih in industrijsko pripravljenih živil. To je obdobje, ko je na področju prehrane v Evropi zavladalo navdušenje nad novimi proizvodi živilske industrije, pa tudi nad sladkimi industrijskimi pijačami (Beardsworth 1997: 158). Vse to je imelo velik vpliv tudi na praznične jedilne obroke na Slovenskem, ki so sledili novostim, ki so se pojavljale v sosednjih deželah. V kuharskih knjigah, gospodinjskih nasvetih po radiu, televiziji in v tiskanih medijih se pojavljajo predlogi za praznične jedilnike, pa tudi recepti za pripravo nekaterih novih mesnih jedi, ki jih pred tem na Slovenskem nismo poznali. Praznični jedilniki za božič in silvestrovo so bili v šestdesetih letih in začetku sedemdesetih let 20. stoletja pogosto sestavljeni iz hladnih narezkov, pripravljenih iz kupljenih klobas in salam, svinjske pečenke, prekajenega jezika in različnih sirov.¹¹ Poleg so postregli vloženo zelenjavo in francosko solato, ki je v naših krajih nadomestila v svetu bolj razširjeno rusko solato ali solato Olivier. Zelo priljubljeni so postali tudi zrezki, predvsem dunajski, ki so jih uživali s prilogami in solatami, tople ali hladne.

Respondentka iz Hrastnika je navedla, da so v začetku sedemdesetih let 20. stoletja za božič jedli pečenega purana, domačo prekajeno šunko in klobase ter narezek iz kupljene salame in sirov. Poleg pa še nariban hren, doma vloženo zelenjavo in gobe ter domače kruh. Za konec pa so imeli še orehovo in smetanovo potico ter domače piškote.¹²

Iz odgovorov na vprašalnik o prazničnih jedeh, s katerim sem v okviru programa Inštituta za slovensko narodopisje ZRC SAZU v letih 2003 in 2004 zbirala podatke o inovacijah v sodobnih prazničnih jedilnikih, lahko razberemo, da se sestava sodobnih prazničnih jedilnikov na Slovenskem počasi spreminja, predvsem sestava prazničnih jedilnikov za silvestrovo, deloma tudi za božični večer. Poleg mesnih jedi, ki so navedene že v opisih za starejša obdobja, npr. pečenic in krvavic, svinjske pečenke in kuhane govedine, so omenjene tudi nekatere jedi, ki jih pred tem za praznike niso pripravljali. Med temi je največkrat omenjen tatarski biftek s popečenim kruhom, ki ga pripravljajo v mestnih in vaških gospodinjstvih.

¹⁰ Prim. Kuret, Anketa Slovenska narodna kuhinja, ISN ZRC SAZU.

¹¹ Prav tam.

¹² Golija, Vprašalnik Praznične jedi, ISN ZRC SAZU.

Od toplih jedi se večkrat pojavijo jedi pripravljene iz divjačine in rib, predvsem lososa. Zelo priljubljene so tudi nekatere mesne jedi, ki so bile že v preteklosti znane, a bolj redko na mizi: telečja ali svinjska mrežna pečenka, dunajski in pariški zrezki, ocvrt piščanec, domače klobase in prekajena šunka. Kot značilna zimska, zlasti novoletna, praznična jed je navedena sarma.¹³

Najmanj sprememb so doživeli velikonočni jedilni obroki. Na veliki petek v mnogih družinah še spoštujejo post, ki ga prekinejo z uživanjem velikonočnega žegna, sestavljenega iz kuhane šunke, klobas, jajc, hrena in boljšega, prazničnega kruha ter potice. Za velikonočno kosilo pa imajo govejo ali kokošjo juho, pečenega piščanca ali svinjsko pečenko, prekajeno svinjsko meso, priloge in solate.¹⁴

72

Meso in mesne jedi so imeli tudi v desetletjih po drugi svetovni vojni osrednji položaj v prazničnih jedilnih obrokih na Slovenskem. Čeprav so postali meso in mesni izdelki bolj dostopni in se je povečala tudi njihova poraba in vključevanje v vsakdanje jedilne obroke (Muršič 1991: 13), so močno zaznamovali praznične jedilnike in jih ločili od vsakdanjih. Za praznike so pripravljali bolj kakovostno, redko dostopno in dražje meso, ki je bilo praviloma tudi za pripravo bolj zahtevno. To so bile mesne jedi, ki jih ob drugih dnevih niso uživali, zato so z njimi zaznamovali pomen in ekskluzivnost prazničnih jedilnikov, kar se je ohranilo do danes.

Sklepne misli

S terenskim delom zbrano gradivo o sestavi prazničnih jedilnih obrokov na Slovenskem in gradivo o prazničnih jedeh zbrano z vprašalnikom v letih 1950, 2003 in 2004, ki ga hrani Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, kaže, da so bili praznični jedilniki sestavljeni iz številnih mesnih jedi. Pogosto je to bilo svinjsko meso in iz njega narejene mesnine, v pomladanskem času, npr. za veliko noč in binkošti, pa je bilo v bolj premožnih družinah priljubljeno tudi meso kozličkov, jagenjčkov in perutnine, v jeseni pa meso gosi, rac in puranov. V zimskem času so prevladoval koline. Perutnina je izgubila pridih redke, drage, praznične hrane šele s prodajo farmsko vzgojenega perutninskega mesa od konca sedemdesetih let 20. stoletja, ki je postalo zaradi nizke cene dostopno tudi ob delavnikih in manj pomembno za praznike. Nekatere mesne jedi, ki so jih v preteklosti uživali v večini družin le za praznike, npr. pečeni in ocvrti piščanci, so postale z višanjem življenjskega standarda od konca šestdesetih let 20. stoletja tudi vsakdanje jedi. Zaradi uvedbe nekaterih gospodinjskih aparatov, npr. zamrzovalnih skrinj in omar, pa tudi hladilnikov, so bile za praznike dostopne nekatere mesne jedi in kosi mesa, ki so bili v preteklosti na mizi le v zimskem času. Omenimo predvsem sveže, z drugimi metodami nekonzervirano meso, ki je zaradi zamrzovanja postalo dostopno tudi v toplejših mesecih. Informatorji na terenu so pripovedovali, da že ob kolinah v skrinje shranijo boljše kose mesa za praznike, npr. mrežno pečenko ali svinjsko ribico, podobno je tudi ob klanju perutnine in telet.¹⁵

¹³ Golija, Vprašalnik Praznične jedi, ISN ZRC SAZU.

¹⁴ Prav tam.

¹⁵ Terenski zapiski. Svetinje v Prlekiji, julij 1992, in Gornji Senik v Porabju, september 2013.

Večje so bile razlike v načinih priprave mesa na Slovenskem med delavniki in prazniki. Za delavnike je bilo v navadi predvsem kuhanje mesa, ker je šlo za njegove slabše kose, iz vode pa so naredili še juho ali sitostne omake. Za praznike pa je bil uveljavljen način priprave mesa pečenje. Pečenke, npr. svinjska mrežna pečenka, pljučna ali telečja pečenka, pečena perutnina, so bile značilna sestavin prazničnih jedilnikov (Bogataj 2000: 201), njihova priprava je zahtevala boljše kose mesa, več časa in znanja. V zbranem gradivu z vprašalniki o prazničnih jedeh so omenjene kot sestavina prazničnih jedilnih obrokov za božič, veliko noč in poroko predvsem naslednje pečenke in pečene mesne jedi: svinjska pečenka, pečena kura, piščanec, gos ali puran, krvavice, pečenice, pečena teletina, goveja rulada.¹⁶ Kot opozarjajo raziskovalci prehrane, pa je pečenje mesa v kosu tudi zahtevnejši in dražji način priprave mesa, ker se sokovi iz mesa izcedijo in na ta način izgubijo, medtem ko jih pri kuhanju uporabimo še za eno jed – juho. Znani francoski gurman iz 18. stoletja Brillat-Savarin je v svojem odmevnem delu *Fiziologija okusa* zapisal (Brillat Savarin 1978: 87), da se kuhanja mesa lahko naučiš, za pripravo pečenke pa se rodiš. Podobno je menil tudi drugi raziskovalec prehrane, francoski antropolog Claude Lévi-Strauss. Pečenje mesa je označil kot razsipen način njegove priprave, ki so si ga lahko privoščili predvsem najbolj premožni. Nasproti temu je uvrstil kuhanje mesa kot najbolj ekonomičen način priprave, ki je bil dostopen tudi revnim slojem prebivalstva in je imel večji pomen predvsem v vsakdanji prehrani (Lévi-Strauss 1983: 366). To potrjujejo tudi pripovedi informatorjev na terenu. Za praznike so pripravljali predvsem na različne načine pečeno meso, npr. pečeno kuro ali svinjsko pečenko, bolj revni, ki si tega niso mogli privoščiti, pa so kuhali prekajeno svinjsko meso in si iz vode, ki je ostala po kuhanju, pripravili še juho.¹⁷

Še zahtevnejši in dražji način priprave mesa od pečenja je cvrtje paniranih kosov mesa, npr. zrezkov ali kosov perutnine, zato so ga v večini slovenskih gospodinjstev pred drugo svetovno vojno redko uporabljali. Za njegovo izvedbo je potrebno veliko maščobe, pa tudi belih krušnih drobtin in jajc, to pa so bile sestavine, ki so bile nekoč drage in jih je primanjkovalo. Ta način priprave mesa za praznične jedilne obroke se je pri večini prebivalstva bolj razširil šele od šestdesetih let 20. stoletja, ko se je izboljšala preskrba prebivalstva z živili in njegova kupna moč. Izboljšala pa se je tudi oprema kuhinj s štedilniki na elektriko ali plin, ki so omogočali lažjo in boljšo pripravo tovrstnih ocvrtih jedi. Cvrtje so olajšale še friteze, ki so se na Slovenskem uvajale v mestna gospodinjstva od devetdesetih let 20. stoletja, postopoma pa tudi v nekatera bolj premožna gospodinjstva na podeželju. Panirano in ocvrto meso še danes spada med najbolj priljubljene načine priprave boljših – prazničnih mesnih jedi.¹⁸

Priprava prazničnih mesnih jedi je zahtevala v preteklosti mnogo časa in znanja, ker je vključevala tako pridobivanje zadostnih količin mesa kot tudi njegovo kuho in pečenje. Praviloma so praznične mesne jedi pripravljale najstarejše ženske v gospodinjstvu – matere ali stare matere, po ohranjenih družinskih receptih.

¹⁶ Golija, Vprašalnik Praznične jedi, ISN ZRC SAZU.

¹⁷ Terenski zapiski. Cerkvenjak, junij 2006.

¹⁸ Golija, Vprašalnik Praznične jedi, ISN ZRC SAZU.

Manj so preizkušale nove recepte za pripravo mesnih jedi, to je izpričano v gradivu predvsem v zadnjih treh desetletjih in še to le za nekatere praznike, npr. silvestrske jedilnike. V gradivu, ki ga hranimo na Inštitutu za slovensko narodopisje ZRC SAZU o sodobnih prazničnih jedilnikih, so navedene naslednje, v preteklosti v večini gospodinjstev neznane, jedi: tatarski biftek, telečja rulada, srna v omaki, dimljeni losos, pečene postrvi, francoska solata, sarma.¹⁹

74 Čprav prazničnih jedilnih obrokov z značilnimi mesnimi jedmi niso zaužili le v ožji družinski skupnosti, ampak so jih pogosto uživali skupaj s povabljenimi gosti in sorodniki ter so imeli mnogokrat vlogo reprezentativnih in povezovalnih jedilnih obrokov, pa o njih ne moremo zapisati, da so imeli vse značilnosti tako imenovane ekso-hrane. Zanj je Lévi-Strauss zapisal, da je to hrana, ki je namenjena uživanju v širšem krogu in opravlja številne družbene funkcije. Značilna je za moški svet, ker moški hrano praviloma pripravljajo za uživanje širših družb (Lévi-Strauss: 363). Pri praznovanjih na Slovenskem lahko ta način priprave mesa zasledimo le pri nekaterih oblikah priprave mesnih prazničnih jedi, npr. pri pečenju celih živali za praznovanja, npr. pečenje vola ali jagenjčka za svatbe. V sodobnosti so moški bolj vključeni v pripravo mesnih jedi za nekatera praznovanja, ki potekajo v obliki piknikov. Peka na žaru, pripravljanje bograča ali golaža v kotličku sta načina priprave prazničnih mesnih jedi, pri katerih imajo pomembnejšo vlogo moški. V preteklosti pa so bili na Slovenskem moški bolj vključeni v pripravo mesa in mesnin za praznične jedilne obroke ob kolinah. Izdelovali in dimili so klobase, salame, pršute, šunke, želodce in druge mesne dobrote ter skrbeli, da so bili za praznike pripravljene posamezni kosi suhega svinjskega mesa.

Meso in mesne jedi so tako po svojem položaju kot dražjem in zahtevnejšem načinu priprave zavzemali v prazničnih jedilnih obrokih na Slovenskem osrednje mesto. V bolj premožnih meščanskih in plemiških družinah, kjer so raznovrstne mesne jedi pripravljali tudi za vsak dan, so za praznike pripravljali mesne jedi iz najdražjih kosov mesa, npr. pljučne pečenke, kopune, pegatke ipd., ki jih ob delavnikih niso uživali in so popestrile praznično mizo. V večini slovenskih družin, ki pa so do šestdesetih let 20. stoletja živele v bolj skromnih gmotnih razmerah, so mesne jedi poleg sladkih močnatih jedi označevale praznično prehrano in jo ločevale od vsakdanje, kar se je ohranilo do danes.

Priprava in uživanje mesnih jedi sta bila povezana tudi z verovanjem in ljudsko religioznostjo. Pred velikimi praznovanji je bil v navadi post, ki so ga do sredine 20. stoletja spoštovali na večini slovenskega ozemlja. Za praznik, npr. za božič in veliko noč, so v družinah zaužili obredne jedi, med katerimi so bile pomembne tudi nekatere mesne, npr. velikonočna šunka. V odgovorih na vprašalnik o prazničnih jedeh lahko razberemo, da se strogega posta pred božičem in veliko nočjo držijo ponekod na Slovenskem še danes in zaužijejo mesne jedi šele na sam praznik.²⁰

Skupno uživaje prazničnih mesnih jedi ni imelo samo funkcije označevalca in reprezentacije, ampak je vsebovalo tudi načelo recipročnosti. Recipročnost pa je

¹⁹ Golija, Vprašalnik Praznične jedi, ISN ZRC SAZU.

²⁰ Prav tam.

sama po sebi le še utrjevala povezavo med udeleženci prazničnih jedilnih obrokov (Gennep 1960: 29). Zelo značilen primer takšnih praznovanj so pogostitve ob kolinah. Čeprav potekajo danes v ožjem krogu kot v 19. stoletju, nanje povabijo sosede in sorodnike, del mesnih dobrot pa jim tudi podarijo, kot povračilo pa jih sosedje in sorodniki povabijo na svoje koline ali druga praznovanja.²¹

Vloga mesnih jedi je torej večplastna: označujejo praznične jedilne obroke, izpričujejo socialno, etnično, kulturno in versko pripadnost, povezujejo ljudi in jih ločujejo od nekaterih drugih skupin prebivalstva, nagrajujejo posameznike za njihova dejanja. Mesne praznične jedi pa so tudi pomemben del posameznikovega čustvenega življenja, užitkov in individualne identitete. Spomin na nekatere mesne jedi, ki jih je zaužil za praznike, npr. na velikonočno šunko, babičino telečjo pečenko ali mamino govejo juho, kaže skoraj pri vseh posameznikih močno navezanost na dom in na družinsko življenje. Zato lahko zapišemo, da imajo mesne jedi, podobno kot nekatere druge praznične jedi, v življenju posameznika posebno vlogo – omogočajo mu vzpostavljanje občutka varnosti, pa tudi oblikovanje in utrjevanje občutka pripadnosti, ne le družini, ampak tudi drugim oblikam skupnosti.

LITERATURA IN VIRI

- BEARDSWORTH, Alain; KEITL, Teresa
1997 *Sociology on menu*. London, New York: Routledge.
- BERČIČ, Branko
1982 *Zakladi Narodne in univerzitetne knjižnice v Ljubljani*. Ljubljana: NUK.
- BRILLAT SAVARIN, Jean Anthelme
1978 *Physiologie des Geschmacks oder physiologische Anleitungen zum Studium der Tafelgenusse*. Leidau: Reprint.
- BOGATAJ, Janez
2000 *Kuhinja Slovenije: mojstrovine nove kuharske umetnosti*. Ljubljana: Rokus.
- BORŠTNIK, Marja
1954 *Pogovori s pesnikom Gradnikom*. Maribor: Obzorja.
- DOUGLAS, Mary
1984 Introduction. V: *Food in the social order: studies of food and festivities in three American communities*, Mary Douglas, (ur.). New York: Russel Sage Foundation. Str. 1–39.
- GENNEP, Arnold van
1960 (1909) *The Rites of Passage*. London: Routledge&Kegan Paul.
- GODINA GOLJA, Maja
1996 *Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja*. Maribor: Obzorja.
2003-2004 *Vprašalnik Praznične jedi*. Ljubljana: Arhiv Inštituta za slovensko narodopisje ZRC SAZU.
2008a Materialne sledi kulture: prazniki in praznična miza Slovencev v 20. in 21. stoletju. *Traditiones*. 37, št. 2, str. 111–128.
2008b Oblikovanje sodobnega potrošnika: o spremembah v preskrbi in pridelavi živil na Slovenskem. *Emolog* 18, str. 95–111.
2012 Recepti in napotki za krizne čase: primer slovenskega ozemlja med prvo svetovno vojno. *Emolog* 22, str. 65–80.
2014 Potica in njene zgodbe: Slovenci v Srbiji in simbolni pomen hrane. *Dve domovini* 39, str. 55–66.

²¹ Terenski zapiski. Svetinje v Prlekiji, 1992 in Gornji Senik v Porabju, 2013.

GODINA GOLIJA Maja ... [et al.]

2004 Koline. V: *Slovenski etnološki leksikon*. Ljubljana: Mladinska knjiga. Str. 224.

GRUM, Andreja

1964 *Slovenske narodne jedi*. Ljubljana: Centralni zavod za napredek gospodinjstva.

GUŠTIN Grilanc, Vesna

1997 *Je več dnevou ku klobas: nekdanje navade in recepti tržaškega podeželja*. Trst: Devin.

HUBAD, Franz

1890 Das Volksleben, Sitten und Sagen der Slowenen. V: *Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild: Steiermark*. Wien: Kaiserlich-königliche Hof- und Staatsdruckerei.

LÉVI-Strauss, Claude

1983 *Mitologike. 3, Poreklo ponašanja za trpezom*. Beograd: Nolit.

LOŽAR, Rajko

1944 *Narodopisje Slovencev I*. Ljubljana: Klas.

KOŠIČ, Jožef

1992 *Življenje Slovencev med Muro in Rabo*. Budimpešta: Mladost.

KOTNIK, France

1943 *Slovenske starosvetnosti: nekaj zapisov, orisov in razprav*. Ljubljana: Svet.

KUHAR, Boris

1999 *Sto značilnih jedi slovenskih pokrajin*. Ljubljana: Prešernova družba.

KURET, Niko

1950 *Anketa Slovenska narodna kuhinja*. Arhiv Inštituta za slovensko narodopisje ZRC SAZU.

1987 *Slovensko Štajersko pred marčno revolucijo 1848: topografski podatki na vprašalnik nadvojvode Janeza (1818) in Georga Götha (1842). I. del, 2. snopič*. Ljubljana: SAZU.

1989 *Praznično leto Slovencev*. Ljubljana: Družina

MAKAROVIČ, Marija, MODREJ, Ivan

1986 *Črna in Črnjani: narodopisna podoba koroškega delavskega naselja do druge svetovne vojne*. Črna na Koroškem: Krajevna skupnost.

MAKAROVIČ, Gorazd

1988 Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem. *Slovenski etnograf* 33/34, str. 127–205.

MINNICH, Robert G.

1988 Koline kot darilo in izražanje identitete v slovenski kmečki družini. *Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 27, št. 3–4, str. 115–122.

MLAKAR Adamič, Jana

2004 *Teknilo nam je!* Trbovlje: Zasavski muzej.

MÖDERNDORFER, Vinko

1948 *Verovanja, uvere in običaji Slovencev: narodopisno gradivo. Knj. 2, Prazniki*. Celje: Tiskarna Družbe sv. Mohorja.

MURŠIČ, Rajko

1991 *Meso in Slovenci*. [Diplomska naloga]. Ljubljana: Oddelek za etnologijo, Filozofska fakulteta, Univerza v Ljubljani.

NOVAK, Vilko

1947 *Ljudska prehrana v Prekmurju: etnografska študija*. Ljubljana: Slovenski knjižni zavod.

1960 *Slovenska ljudska kultura*. Ljubljana: Državna založba Slovenije.

OSTROVŠKA, Milica

[b. n. l.] *Tako smo živeli: pripoved o neki mladosti*. [Tipkopis]. Maribor.

PETRIDOU, Elia

2001 The taste of home: home possessions. V: *Material culture behind closed doors*, Daniel Miller, (ur.). Oxford; New York: Berg. Str. 87–107.

PLEIWEIS, Magdalena

1994 *Slovenska kuharica ali Navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila*. [Faksimile]. Ljubljana: Ara.

POTOČNIK, Bernarda

1994 *Hmeljnik: način življenja plemiške družine Wambolt von Umstadt med prvo in drugo svetovno vojno*. Ljubljana: Slovensko etnološko društvo.

RENČELJ, Stanko

1990 *Suhe mesnine – narodne posebnosti*. Ljubljana: Kmečki glas.

SLOVENSKI

2004 *Slovenski etnološki leksikon*, Angelos Baš, (ur.). Ljubljana: Mladinska knjiga.

SUTTON, David E.

2001 *Remembrance of repasts: anthropology of food and memory*. Oxford; New York: Berg.

ŠLIBAR, Vladimir

2003 *Kuharica ali Kako so kuhale gospodinje na Celjskem v drugi polovici 20. stoletja*. Celje: Pokrajinski muzej.

TRDINA, Janez

1987 *Podobe prednikov: zapiski Janeza Trdine iz obdobja 1870–1879*. Ljubljana: Univerzitetna konferenca ZSMS, Knjižnica revolucionarne teorije.

URBAS, Wilhelm

1891 *Das Volksleben der Slowenen. V: Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild: Kärnten und Krain*. Wien: Kaiserlich-königliche Hof- und Staatsdruckerei.

WIEGELMANN, Günter

2006 *Alltags und Festspeisen in Mitteleuropa: Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*. Münster: Waxmann.

BESEDA O AVTORICI:

Maja Godina Golija, dr. etnoloških znanosti, je znanstvena svetnica na Inštitutu za slovensko narodopisje ZRC SAZU, kjer se ukvarja predvsem z raziskovanjem prehrane, gospodarstva in mestnega življenja na Slovenskem. Je avtorica štirih etnoloških monografij in več kot 70 znanstvenih člankov in prispevkov. Na Filozofski fakulteti Univerze v Mariboru je izredna profesorica za področje etnologije. Od leta 2010 vodi Raziskovalno postajo ZRC SAZU Maribor, od leta 2011 tudi Raziskovalno postajo ZRC SAZU Prekmurje. V letih 2003–2008 je bila članica izvršnega predsedstva International Commission for Research into European Food History. Je članica Slovenskega etnološkega društva, SIEF (Société Internationale d'Ethnologie et de Folklore) in International Commission for Ethnological Food Research.

ABOUT THE AUTHOR:

Maja Godina Golija, Ph.D. in ethnological science, is a scientific adviser with the Institute of Slovene Ethnology, SRC, SASA, where she mainly researches food, economy, and urban life in Slovenia. She has written four ethnological monographs and over 70 scientific articles and papers. She is an Associate Professor of Ethnology at the Faculty of Arts, University of Maribor. She has headed the Maribor Research Station of SRC, SASA since 2010, and the Prekmurje Research Station since 2011. In 2003–2008 she was a member of the executive committee of the International Commission for Research into European Food History. She is a member of the Slovene Ethnological Society, SIEF (Société Internationale d'Ethnologie et de Folklore), and the International Commission for Ethnological Food Research.

POVZETEK

Mesne jedi so bile pomembna sestavina prazničnih jedilnih obrokov zlasti za koledarske praznike, ker so ločevale praznik od vsakdanjika in simbolizirale izobilje. Prehrana večine prebivalstva na Slovenskem je bila v preteklosti namreč pomanjkljiva in enolična. Praznovanje največjih zimskih koledarskih praznikov: božiča, silvestrovega, novega leta in pusta je bilo povezano z uživanjem mesnih jedi pripravljenih iz sveže svinjine ali mesnih izdelkov – kolin, ki so nadomestile uživanje močno zabeljenih jedi in jedi pripravljenih z dodatkom suhega, dimljenega svinjskega mesa. Zato so prašiča pogosto klali prav v predbožičnem času. Koline so še danes na slovenskem podeželju največji domači praznik vsega leta. Zahtevajo mnogo priprav in dela vseh domačih, v preteklosti so bili na ta dan otroci celo oproščeni pouka. Udeležijo se jih sosedje in sorodniki, ponekod je bilo v navadi, da se jih je udeležila vsa vas. Pred drugo svetovno vojno je bilo razširjeno prepričanje, da je za vsak praznik določen kos svinjskega mesa. Gospodinja na slovenskem podeželju je morala na debeli četrtek skuhati pol glave, na pustni večer drugo polovico, o veliki noči pleče in gnjat, o binkoštih “zajca” (del prsnice, reber in potrebušine) ali pleče in tako naprej še za vse druge koledarske praznike. Krače so bile v navadi za mlatiče.

78

Za praznike so meso največkrat pekli. Poleg mesnih juh – goveje, svinjske ali kurje so pogosto praznične jedilne obroke sestavljale različne pečenke, npr. svinjska, mrežna, pljučna ali telečja. Pečenje mesa v kosu je zahtevnejši in dražji način priprave, saj se sokovi iz mesa izcedijo in na ta način izgubijo, medtem ko se pri kuhanju ohranijo in lahko uporabijo za okusno juho. Še zahtevnejši in dražji način priprave mesa je cvrtje paniranih mesnih kosov, npr. zrezkov ali kosov perutnine, zato so ga v večini slovenskih družin pred 2. svetovno vojno le redko izvajali, bolj značilno je bilo za meščansko kuhinjo.

Ker mnogih mesnih jedi v večini družin na Slovenskem niso uživali ob delavnikih, so bile še posebej priljubljene in zaželeno ob praznikih. Mesne jedi so tako po svojem položaju kot načinu priprave zavzemale v prazničnih jedilnih obrokih osrednje mesto. Poleg sladkih močnatih jedi, npr. potic, šarkljev in štrukljev, so označevale praznično prehrano in jo ločevale od vsakdanje. Simbolizirale so izobilje in bogastvo, ki so si ju v družinskih skupnostih želeli ob praznikih.

SUMMARY

Meat dishes were an important part of festive menus, in particular on calendar holidays, because they distinguished holidays from ordinary days and symbolized abundance. In the past, the diet of most of the population of Slovenia was indeed deficient and unvaried. The celebration of the major winter calendar holidays – Christmas, New Year's Eve, New Year, and Carnival - was connected with the consumption of meat dishes prepared with fresh pork or meat products from home slaughtering, which replaced the usual daily consumption of heavily larded dishes and dishes prepared with the addition of smoked pork. Pigs were therefore usually slaughtered in the pre-Christmas period. Even today home slaughtering continues to be the biggest domestic event of the year in the Slovene countryside. The event requires a lot of preparation, engaging the entire family, and in the past children were even exempted from school on the day of home slaughtering. Neighbors and relatives assisted in the activities, and in some places it was even customary for the whole village to participate. Before the Second World War, it was generally believed that a specific piece of pork was meant for every holiday. A housewife in the Slovene countryside had to cook half a pork head on Maundy Thursday, the second half on the eve of Shrovetide, the shoulders and hams on Easter Sunday, the so-called “rabbit” (part of the breastbone, ribs, and belly) or the shoulders on Whitsun, and so on for all the other calendar holidays. The legs were usually saved for the threshers.

The meat prepared on holidays was usually roasted. In addition to meat soups – beef, pork, or chicken soup – festive menus often included various roasts – e.g. pork, bacon-wrapped

tenderloin roast, roast beef, or veal roasts. Roasting meat in one piece is a more demanding and expensive way of cooking, as the juices released from the meat are lost in this way, while they are preserved when boiling meat and can be used for tasty soups. An even more demanding and expensive way of preparing meat is to fry battered pieces of meat, e.g. steaks or pieces of poultry, and therefore most Slovene families rarely used this method before the Second World War, while it was quite common in the bourgeois cuisine.

Since most families in Slovenia rarely ate meat dishes on working days, they were particularly popular and coveted on holidays. Meat dishes occupied the central place in festive menus both by their status and the way of cooking them. Beside sweet farinaceous dishes, e.g. *potica*, Bundt cake and *štruklji* (rolled dumplings), meat dishes signified festive food and distinguished it from everyday food. They were a symbol of the abundance and affluence of family communities fancied on holidays.