

POMEN IN CILJI PROJEKTOV OHRANJANJA DEDIŠČINE PREHRANE

Register nesnovne kulturne dediščine, Etnofolk in AlpFoodway

Maja Godina Golija, Špela Ledinek Lozej

85

IZVLEČEK

Prehrana evropskega prebivalstva je v primerjavi z drugimi kulturnimi fenomeni slabo raziskano področje življenja in kulture, z njo se ukvarjajo redke zgodovinske, etnološke, sociološke in antropološke študije. Tudi na Slovenskem so te obravnave maloštevilne, desetletja po drugi svetovni vojni so bile omejene le na obravnavo prazničnih in vsakdanjih jedi kmečkega prebivalstva, druge, s hrano in prehrano povezane teme, socialne skupine in območja niso bili raziskani. Vendar postajajo navedeni vidiki raziskovanja vedno pomembnejši, vključuje jih tudi Unescova *Konvencija o varovanju nesnovne kulturne dediščine* (2003). V evropskih deželah so v preteklem desetletju potekali nekateri večji projekti o kulturi prehrane in kulinarični dediščini. Avtorici v članku obravnavata slovenske projekte o prehrani, predvsem delo raziskovalcev Inštituta za slovensko narodopisje ZRC SAZU, ki so v zadnjem desetletju aktivno sodelovali pri preučevanju dediščine prehrane v projektih Register nesnovne kulturne dediščine, Etnofolk in AlpFoodway.

Ključne besede: prehrana, kulturna dediščina, Slovenija, raziskovalni in aplikativni projekti

ABSTRACT

Unlike other cultural phenomena, the food of Europe's populations is a poorly researched area of life and culture, and few historical, ethnological, sociological, or anthropological studies have addressed the theme. Similarly, such studies are rare in Slovenia, and in the decades following the Second World War they were limited to addressing the festive and everyday dishes of the peasant population, while other themes related to food and nourishment, social groups, or individual areas were not researched. But these research aspects have become increasingly important and they are included in UNESCO's *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage* (2003). In the past decade, several major projects about food culture and culinary heritage have been carried out in the European countries. This article addresses the Slovene projects about food, in particular the work of the researchers of the Institute of Slovenian Ethnology ZRC SAZU, who in the past decade participated in studying food heritage as part of projects of the Register of the Intangible Cultural Heritage, Etnofolk and AlpFoodway.

Keywords: food, cultural heritage, Slovenia, research and applied projects

Uvod

Prehrana je v evropski etnologiji v primerjavi z drugimi kulturnimi fenomeni razmeroma slabo raziskano področje kulture. V zgodovini etnologije je bilo v primerjavi

z drugimi področji etnološkega raziskovanja malo projektov povezanih z obravnavo te tematike, šele v zadnjih dveh desetletjih so potekale v evropskih deželah tudi nekatere obsežnejše raziskave prehrane. Med poglavitne vzroke, ki jih etnologi navajajo za neraziskanost tega področja kulture, je povezanost prehrane z intimnim življenjem posameznika, zaprtost in prikritost prehranskih praks znotraj družinskih okvirov in povezanost priprave hrane in prehranjevanja z dejavnostjo žensk, pa tudi obravnava prehrane zgolj kot medicinskega in živilsko tehnološkega fenomena, ne pa tudi kot kulturnega (Wiegelmann 2006; Tellström 2006; Tschofen 2010; Köstlin 2017).

Podobne značilnosti zgodovine raziskovanja prehrane lahko ugotovimo tudi za slovensko etnologijo. Zanimanje za prehrano Slovencev se je začelo med narodopisci na Slovenskem v 19. stoletju. Prvi preučevalci ljudske kulture so v svojih regionalnih etnografskih spisih o prebivalcih slovenskega etničnega ozemlja na kratko pisali tudi o njihovih prazničnih in vsakdanjih jedeh, o vsakdanjem pomanjkanju živil in obilici hrane na praznovanjih (Hubad 1890; Urbas 1891; Trdina 1987; Košič 1992). Vendar so opisi prehrane Slovencev kratki in maloštevilni, pogosto povezani z željo po iskanju narodnih posebnosti in povečevanju tako imenovanih narodnih jedi (Makarovič 1991: 127). Poglobljenejših študij prehrane Slovencev nismo imeli vse do štiridesetih let 20. stoletja, tj. do spisa *Hrana* Rajka Ložarja v *Narodopisju Slovencev I* (Ložar 1944) in disertacije Vilka Novaka o prehrani Prekmurcev (Novak 1947). Po teh dveh obsežnih študijah prehrana več desetletij ni bila tema, ki bi se ji slovenski etnologi v večjem obsegu raziskovalno posvečali, nastale so le nekatere krajše razprave. Omejene so bile na obravnavo prazničnih in vsakdanjih jedi kmečkega prebivalstva, na študije načinov in tehnik priprave jedi ter na opis in analizo posode in kuhinjskih pripomočkov. Hrana in prehranjevanje do devetdesetih let 20. stoletja tudi nista bili vsebini raziskovalnih projektov.

Številnejše so bile poljudne obravnave tradicionalnih slovenskih jedi. V zadnjih štirih desetletjih so bile izdane številne strokovne in poljudne knjige o prehrani Slovencev, ki največkrat podajajo le recepte in kratke opise jedi, brez socialnih, historičnih in kulturnih vidikov prehrane. Predstavljajo tako imenovane »tipične« slovenske jedi, regionalna in socialna raznolikost je le redko poudarjena, izpostavljeno je predvsem kulinarčno bogastvo, edinstvenost in raznolikost kuharskih receptov ter jedi slovenskega etničnega ozemlja.

Zanimivo je, da je Rajko Ložar že pred več kot štirimi desetletji zapisal nekaj teoretičnih izhodišč, ki so nasprotovala pristopom, pogostim v nekaterih knjigah o prehrani Slovencev, in ki so aktualna še danes. Ta izhodišča so, da naloga etnologov, ki raziskujejo prehrano, ni zbiranje in izdajanje receptov ter iskanje tipičnih slovenskih jedi, temveč raziskovanje kulturnozgodovinskega ozadja prehrane, posamičnih jedi in jedilnih obrokov (Ložar 1973: 3). Ložar je že zelo zgodaj kot temelj etnološkega raziskovanja prehrane poudaril etnološko analizo in interpretacijo zgodovinskih, družbenih in kulturnih okoliščin, ki so pogojevale in sooblikovale prehrano Slovencev. Vendar so bili socialni in kulturnozgodovinski vidiki prehrane vključeni šele v sodobnejše raziskave prehrane (Bogataj 2011; Bogataj 2017; Godina Golija 1996; Godina Golija 2014; Mlakar Adamič 2004; Šlibar 2003), poudarjeni pa so tudi v nekaterih dokumentih, ki obravnavajo

etnološko dediščino prehrane in nesovno kulturno dediščino, npr. v Unescovi *Konvenciji o varovanju nesovne kulturne dediščine* (2003) in v Registru nesovne kulturne dediščine Slovenije (Križnar 2010: 8).¹

Po opredelitvi v Unescovi *Konvenciji o varovanju nesovne kulturne dediščine* je področje prehrane tisto področje nesovne kulturne dediščine, ki vsebuje mnogo človekove ustvarjalnosti, znanja, verovanj, norm, vrednot in ima zelo pomembno vlogo v življenju posameznikov, družin in skupnosti. Pri opredelitvi hrane kot dela nesovne kulturne dediščine so obravnavane predvsem prakse, povezane s pripravo živil in jedi, načini uživanja hrane, vključevanje hrane v rituale, šege in družabne dogodke skupnosti ter njena vloga v duhovnem življenju. Med enotami nesovne kulturne dediščine, ki so bile vpisane v Register nesovne kulturne dediščine Slovenije, je bilo leta 2017 sedem enot s področja kulinarike in prehrane (Židov 2017: 11).

Hrana kot nesovna dediščina je bila večkrat obravnavana tudi na strokovnih srečanjih v tujini.² Priznana francoska raziskovalka kulture prehrane Julia Csergo je na kolokviju v Parizu, posvečenem hrani kot nesovni dediščini, v svojem prispevku poudarila, da je priprava hrane – gastronomija, področje, kjer se srečujeta narava in kultura, področje, ki je tesno povezano z življenjem, kulturo in reprezentacijo posameznika in skupnosti:

*Gastronomija je prostor, kjer se izražata narava in kultura, poznavalsko in splošno razširjeno, uporabno in odvečno, simbolično in konkretno. Uživanje jedi in pijače je oblika kulturnega izražanja, udejanjena v navadah, stremljenjih, predvsem pa v modelih reprezentacije vsega, tudi manjšega blagostanja ... Gastronomija je opredeljena kot izraz, in obenem kot praksa in kulturna industrija, ki hkrati konstituira zgodovinsko, umetniško, znanstveno, tehnično, socialno in ekonomsko dediščino. Kot druge kulturne domene ima lastno govorico, izraze, pravila, objekte. Ima lastna območja in prizorišča velikih dejanj, lastno zgradbo, svoje slavne, pisce, komponiste, interprete in amaterje ter lastne žanre in repertoarje: klasične in folklorne. Ima tudi svoja popularna leta, rituale in praznične dogodke ...*³

¹ V članku uporabljava naslov projekta *Register nesovne kulturne dediščine*. Dejanski naslov CRP projekta Ministrstva za kulturo in ARRS v letih 2006–2008 je bil *Register nesovne dediščine kot sestavni del enotnega registra kulturne dediščine*.

² Leta 2012 je na univerzi v Lundu potekala etnološka konferenca mednarodnega združenja SIEF na temo dediščine prehrane z naslovom *The Return of Traditional Food*, tri leta kasneje (2015) pa še mednarodna konferenca na Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) v Toursu z naslovom *D'histoire et des culture de l'alimentation*, na kateri je potekala sekcija posvečena hrani kot dediščini z naslovom *Etre tradition et patrimonialisation*.

³ Prev. avtoric. Izvirnik: »[...] *La gastronomie est ce lieu où s'expriment la nature et la culture, le savant et le populaire, l'utile et le superflu, le symbolique et le concret. C'est une forme d'expression culturelle du manger et du boire qui se retrouve dans les pratiques, les aspirations, les modèles de représentation de tout y compris des moins nantis ... La gastronomie se définit comme une expression, mais aussi comme une pratique et comme une industrie culturelle, elle constitue un patrimoine à la fois historique, artistique, scientifique et technique, social et économique. Comme les autres domaines culturels, elle a ses langages, ses expressions, ses règles, ses objets. Elle a ses territoires et ses hauts lieux, elle a ses édifices, elle a ses gloires, ses auteurs, ses compositeurs, ses interprètes, ses amateurs passionnés, ses genres et ses répertoires: classiques, folkloriques, elle a aussi ses années pop, ses rituels, ses événements festifs [...]*« (prim. <<http://www.repasgastronomiquedesfrancais.org/pdf/VERBATIMSENAT.pdf>>).

Hrana je torej pomemben del kulture, ne le snovne, ampak tudi nesnovne. Jedi in živila ter z njimi povezane prakse, znanje, pravila in norme, tvorijo snovno in nesnovno kulturno dediščino.

V družboslovnih in humanističnih znanostih kompleksnejše zasnovane opredelitve in obravnave prehrane, pa tudi vse večje zanimanje za področje zaradi ekonomskih, političnih in zdravstvenih vzgibov, zlasti v povezavi z nekaterimi ekonomskimi dejavnostmi, npr. turizmom in novimi načini pridelave ter predelave hrane, npr. pridelava ekoloških živil, industrijska proizvodnja nizko kaloričnih, veganskih, brezglutenskih in drugih živil (podrobneje prim. Watson in Klein 2016), se odražajo tudi v večjem številu raziskovalnih projektov o tej tematiki. Za etnologijo so zanimivi predvsem nekateri evropski projekti iz zadnjih dveh desetletij, ki se nanašajo na uporabo tradicionalnih živil in receptov pri razvijanju turizma in novih gastronomskih produktov,⁴ raziskovanju in ohranjanju prehrane kot nesovne dediščine⁵ in povezavi kulturnih vzorcev prehranjevanja in zdravja.⁶ V teh projektih zastavljene cilje in raziskovalne rezultate upoštevajo pri svojem raziskovanju prehrane na Slovenskem tudi raziskovalci z Inštituta za slovensko narodopisje Znanstvenoraziskovalnega centra Slovenske akademije znanosti in umetnosti (ISN ZRC SAZU).

Cilj pričujočega prispevka je zato predvsem predstavitev in razmislek o tovrstnih prizadevanjih sodelavcev ISN ZRC SAZU v okviru zaključenih in tekočih projektov, to je tematiziranje njihovih raziskav prehrane v navedenih projektih.⁷

Metodološka izhodišča razprave

Avtorici v članku obravnavata raziskovalne projekte ISN ZRC SAZU: *Register nesovne kulturne dediščine kot del enotnega registra kulturne dediščine* (v nadaljevanju Register), *ETNOFOLK – Preservation and Enhancement of Folk Culture Heritage in Central Europe (Ohranjanje in pospeševanje etnološke kulturne dediščine v Srednji Evropi)* in *AlpFoodway – A cross-disciplinary, transnational and participative approach to Alpine food cultural heritage (Interdisciplinarni, transnacionalni in participativni pristop k dediščini alpske prehrane)*, ki so potekali v zadnjem desetletju (tretji se bo sklenil v prihodnjem letu). Avtorici sta zanje raziskovali na terenu, pregledali literaturo, pisne in slikovne vire, napisali besedila za spletne in druge objave enot o prehrani, visokogorski paši in gospodarskih dejavnostih. V pričujočem besedilu osvetlujeta projektno raziskovalno delo in ga

⁴ Na Oddelku za etnologijo Univerze v Lundu (Švedska), je v letih med 2013 in 2015 Håkan Jönsson vodil projekt *When is food worth for a trip? A study of culinary tourism in Sweden*.

⁵ Inštitut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) je v zadnjih dveh desetletjih izvedel več projektov povezanih z zaščito francoske kulinarične dediščine, pripravil je tudi raziskavo in gradivo za vpis le-te oz. *Le repas gastronomique de Français* na Unescov Reprezentativni seznam nesovne kulturne dediščine človeštva leta 2010.

⁶ Na Univerzi v Heidelbergu je v letih 1999 do 2002 potekal raziskovalni projekt *Esskultur im Alltag*, ki se nadaljuje s tekočim projektom *Beiträge zu neuen Konzepten der Ernährungsbildung*.

⁷ Obravnava slabosti in problemov projektnega financiranja raziskovalnega dela ni cilj tega članka in bi zahtevala samostojno znanstveno in strokovno analizo.

primerjata z drugimi oblikami etnološkega raziskovanja. Podrobno predstavita izbor enot prehrane, ki so bile preučene s projektnim delom, merila za njihovo obravnavo in raziskovanje, njihovo promocijo in zaščito. Pri tem tematizirata tako pozitivne vidike te vrste etnološkega raziskovanja kot tudi negativne, kot so npr. neizdelana strategija pomoči in sodelovanja z nosilci in ustvarjalci dediščine ter razpršenost raziskovanja in varovanja dediščine zaradi nerednega in omejenega financiranja.

V besedilu skušata kritično presoditi tudi vlogo raziskovalcev, predvsem etnologov, ki v sedanji organizaciji in financiranju raziskovalnega dela ne morejo poglobljeno in kontinuirano obravnavati dediščine prehrane ter poglobljati skromnega in omejenega terenskega dela.

Register nesnovne kulturne dediščine Slovenije

Nesnovne prvine kulture so zanimale etnologe od začetkov vede: verovanje, znanje, rituali, mitologija in izrazi ljudske ustvarjalnosti, npr. ljudska pesem, ples in pripovedništvo, so bili pogosto predmet raziskovanja in dokumentiranja že v 19. stoletju (Slavec Gradišnik 2014: 11). Bogato gradivo, ki je bilo poznano in dostopno predvsem strokovnjakom, je bilo manj poznano drugim uporabnikom, npr. pedagoškim delavcem, gospodarstvenikom in današnjim ustvarjalcem dediščine. Unescove aktivnosti so usmerjene prav k najširši javnosti in njeni seznanitvi s svetovno kulturno dediščino. S svojo dejavnostjo Unesco nagovarja različne skupine prebivalstva, z mnogimi ukrepi in orodji opozarja, prepoznava in varuje tisto, kar je v svetovni dediščini pomembno za vse človeštvo, hkrati pa s konvencijami o svetovni dediščini in kulturni raznovrstnosti države podpira in ustvarja podlago za njihove strokovne in politične aktivnosti na področju naravne in kulturne dediščine (Poljak Istenič 2014: 44).

Slovenija je ratificirala Unescovo *Konvencijo o varovanju nesnovne kulturne dediščine* leta 2008 in nesnovno kulturno dediščino vključila v *Zakon o varstvu kulturne dediščine* (2008).⁸ Pred tem je ta vseboval le premično in nepremično materialno dediščino (Židov 2011: 281).

ISN ZRC SAZU je leta 2009 dobil vlogo Koordinatorja varstva žive kulturne dediščine, ki jo je opravljal do začetka leta 2011, ko je bila dodeljena Slovenskemu etnografskemu muzeju. S to dejavnostjo, predvsem pripravo koordinatorskega in protokola za nastanek Registra, je bil povezan ciljni raziskovalni projekt Ministrstva za kulturo *Register nesnovne kulturne dediščine* v letih 2006–2008. Vanj je bilo vključeno več raziskovalcev iz inštituta, pa tudi strokovnjakov iz drugih institucij. V večdisciplinarni projektni skupini je sodelovalo 16 raziskovalcev iz naslednjih ustanov: ZRC SAZU, Slovenski etnografski muzej, Znanstvenoraziskovalno središče – Bistra Ptuj, Znanstvenoraziskovalno središče Koper Univerze na Primorskem in Slovenski narodopisni inštitut Urban Jarnik. Projekt je vodil in delo koordiniral Naško Križnar, predstavnik prvega Koordinatorja varstva žive kulturne dediščine (Židov 2011: 283).

⁸ V zakonu je uporabljen termin »živa dediščina«, v spremenjenem zakonu iz leta 2016 pa »nesnovna dediščina«.



Verica Hlebec s Koga v Prlekiji pripravlja prleško gibanico; fotografirano v okviru projekta *Register nesnovne kulturne dediščine* (foto: Maja Godina Golija, 2012)

Člani projektne skupine so želeli predvsem izdelati predloge za vzpostavitev Registra žive kulturne dediščine Slovenije, zato so evidentirali zbirke nesnovne dediščine, jih kritično ovrednotili in primerjali z zbirkami v tujini, pregledali ustrezno literaturo ter pripravili metodologijo in strukturo Registra žive kulturne dediščine. Preučili in pripravili so tudi primerno informacijsko komunikacijsko tehnologijo za vnos, obdelavo in predstavitev nesnovne kulturne dediščine v spletnem katalogu. Takrat je nastal tudi seznam prvin nesnovne dediščine, to je evidenca enot, ki bi jih bilo treba preučiti in vključiti v register (Križnar 2010: 8). V prvih letih priprave registra so bile v seznam prvin nesnovne dediščine že vključene tudi sestavine prehrane. Njihovo raziskovanje in priprava vpisa v register sta se nadaljevali v letih 2009 in 2010, ko je bil ISN ZRC SAZU Koordinator varstva žive kulturne dediščine.⁹ Tedaj je bilo za vpis v Register nesnovne kulturne dediščine zbrano, preučeno in pripravljeno 18 prvin: osem jih je sodilo med šege in navade, šest med gospodarska znanja, tri med ustno izročilo in ena prvina je bila iz zvrsti uprizoritev.

V prvi fazi Registra sta bili v katalog¹⁰ uvrščeni tudi dve prvini prehrane: *Priprava prleške gibanice* in *Mohant*. Maja Godina Golija, ki ju je predlagala, je opravila terensko raziskavo, pregledala starejše etnološko arhivsko gradivo in literaturo ter pripravila vso potrebno dokumentacijo za vnos v Register. Njun

⁹ Leta 2008 je Ministrstvo za kulturo razpisalo delovno področje *Koordinator za varstvo žive kulturne dediščine* za leti 2009 in 2010.

¹⁰ <<http://www.zkds.si/?q=node/5>>.

izbor in vključitev v Register je utemeljila z: a) njuno živostjo v lokalnem okolju in v vsakdanjem življenju prebivalcev Prlekije in Bohinja in b) dokumentirano starostjo obeh prvin, kajti obe prvini sta bili omenjeni že na začetku 19. stoletja. Pri odločitvi je bila pomembna tudi vloga skupnosti pri ohranjanju ter uspešen prenos znanja in spretnosti na mlajše člane skupnosti (Godina Golija 2012: 95).

Izbor prleške gibanice je prispeval tudi k promociji te prvine, ki je manj poznana in gospodarsko tržena od prekmurske gibanice, ki je zavarovana v Evropski uniji kot tradicionalna zajamčena posebnost in je zelo vpeta v turistični razvoj in predstavitev Prekmurja. Prleška gibanica je, glede na ohranjene pisne vire, tudi prvotnejša oblika gibanice, iz katere so se razvile poznejše bogatejše in danes bolj poznane oblike gibanic (Godina Golija 2013: 87).

Po prenosu koordinatorstva na Slovenski etnografski muzej pri izvajanju njegovih nalog sodelujejo tudi raziskovalci ISN ZRC SAZU. Barbara Ivančič Kutin je članica Delovne skupine Koordinatorja, nekateri drugi raziskovalci so tudi (so) avtorji besedil, fotografij in drugega gradiva, ki so za posamične prvine nesnovne kulturne dediščine predstavljeni v Registru nesnovne kulturne dediščine.¹¹

Etnofolk – Ohranjanje in pospeševanje etnološke kulturne dediščine v Srednji Evropi

Projekt Etnofolk je podpiral Evropski sklad za regionalni razvoj, in sicer iz programa Srednja Evropa Evropskega teritorialnega sodelovanja (Interreg IVb), in smo ga sodelavci ISN ZRC SAZU izvajali med 1. majem 2011 in 30. aprilom 2014. Pri transnacionalnem projektu je sodelovalo pet srednjeevropskih akademskih partnerjev (poleg vodilnega partnerja, tj. Inštituta za etnologijo Akademije znanosti Češke republike še slovaška Univerza Mateja Bela iz Banske Bystrice in Inštitut za etnologijo Slovaške akademije znanosti iz Bratislave, Inštitut za etnologijo Madžarske akademije znanosti iz Budimpešte in ISN ZRC SAZU) ter češko podjetje za razvoj informacijsko komunikacijskih tehnologij (AIP Beroun). Akademski partnerji, ki so v drugi polovici 20. stoletja ljudsko kulturo in dediščino raziskovali predvsem v okviru nacionalnih projektov, so na podlagi bilateralnih raziskav, medakademijskih izmenjav in posamičnih aplikativnih projektov identificirali skupno zgodovino in dediščino narodov na območju nekdanje avstro-ogrske monarhije ter ugotovili potrebo po sodelovanju pri ovrednotenju, ohranjanju in koriščenju skupne srednjeevropske dediščine.

Osrednji namen projekta je bilo oblikovanje skupne metapodatkovne baze fotografij, avdio-vizualnih posnetkov, načrtov in besedil, povezanih s kulturno dediščino, ter spletnega portala (*Etnofolk.eu – Folk Culture heritage*)¹² z orodji za predstavitev, promocijo in koriščenje s strani različnih uporabnikov – od javne

¹¹ V tem obdobju, to je od leta 2011 naprej, je bilo v *Register nesnovne kulturne dediščine* vpisanih še osem prvin s področja prehrane: *Priprava poprtnika, Priprava bovških krafov, Tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas, Priprava belokranjskih pogač, Priprava povitic in belokranjskih povitic, Izdelovanje trničev in pisav, Izdelovanje malih kruhkov in Lectarstvo*.

¹² <<http://www.etnofolk.eu/sl>> Za potrebe vnosa v metapodatkovno bazo in promocijo projekta je bilo vzpostavljeno še posebno slovensko spletišče <<http://isn3.zrc-sazu.si/etnofolk/index.php>>.

uprave do izobraževalnih in dediščinskih ustanov, turističnih in razvojnih agencij. Obenem naj bi na podlagi dobrih praks oblikovali skupno strategijo in orodja za rabo kulturno-dediščinskih virov, ki naj bi bila namenjena odločevalcem, javni upravi, raziskovalnim in spomeniškovarstvenim ustanovam.



Dekleta z bosmani na etnografski prireditvi na Ptuju; fotografija s spletne strani projekta Etnofolk (foto: Maja Godina Golija, 2002)

Za potrebe projekta je bila kulturna dediščina tematsko razdeljena na tradicionalno arhitekturo, ljudsko umetnost, glasbo, ples in besedo, ljudsko nošo, tradicionalne obrti, poljedelstvo, ljudsko prehrano, ljudsko medicino, kulturno krajino, obrede in šege, vero in religijo, trgovanje, komunikacije in promet. Medtem ko se je glavnina sodelujočih ustanov odločila z digitalizacijo prispevati k projektu čim večje število fotografskega gradiva, pa smo sodelavci ISN ZRC SAZU pod vodstvom Monike Kropelj k projektu pristopili problemsko in posebno pozornost namenili bajeslovnim likom, pustovanjem, visokogorskim planinam, gradivu iz zbirke Karla Štreklja, pripovedništvu Zgornjega Posočja, stavbarstvu v Istri in prehrani. Med prehranskimi enotami je Maja Godina Golija raziskala in predstavila deset enot, in sicer obredni kruh bosman, na vsem slovenskem območju poznane štruklje in potico, prleško gibanico, izmed mesnin kranjsko klobaso, savinjski želodec in prekmursko šunko, bograč, bučno olje in mohant. Vse dokumentirane enote so opremljene tudi z (avdio) vizualnimi prilogami. Nosilec dediščine nismo navajali, marveč le okvirno lokacijo, kjer je bila ta dediščina raziskana. Poleg tega smo sodelovali tudi pri identificiranju dobrih praks ohranjanja kulturne dediščine. Med takšnimi, povezanimi s tradicionalno prehrano in prehranjevanjem, smo tako identificirali kranjsko klobaso, mohant in festival frike. Sodelovali smo tudi pri snemanju filma o tradicionalni prehrani in

njenih spremembah, konkretno o zgodovini in razvoju zavitka, značilne jedi v Srednji Evropi, ter na posvetu in pri zborniku o tradicionalni prehrani (Godina Golija 2013; Ledinek Lozej 2013; Pojarová 2013; Poljak Istenič 2013).

Projekt Etnofolk je omogočil raziskavo in avdio-vizualno dokumentacijo deset prvih srednjeevropske prehranske dediščine, ki je predstavljena tako na skupnem kot na nacionalnem portalu, in digitalizacijo izbranega fotografskega gradiva. Predvsem pa je utrdil povezovanje in sodelovanje srednjeevropskih etnoloških ustanov pri raziskovanju skupne kulturne dediščine.

AlpFoodway – Interdisciplinarni, transnacionalni in participativni pristop k dediščini alpske prehrane

93

Projekt AlpFoodway je bil odobren v okviru programa Alpsko območje Evropskega teritorialnega sodelovanja Evropskega sklada za regionalni razvoj (Interreg Vb) in ga v ZRC SAZU izvajamo med 1. novembrom 2016 in 31. oktobrom 2019. Gre za transnacionalni projekt, pri katerem sodeluje štirinajst partnerjev iz držav alpskega loka, tj. Avstrije, Francije, Italije, Nemčije, Švice in Slovenije. Partnerstvo je izrazito komplementarno, saj sta vključeni dve italijanski deželi (Lombardija in Aosta), skupnost občin, t. i. gorska skupnost (Comunità Montana di Valle Camonica), dve regijski razvojni agenciji (Regijska razvojna agencija Severne Primorske in Razvojna agencija Zgornje Gorenjske), francoski regijski park (Parc naturel régional du Massif des Bauges), društvo Dislivelli iz Turina, dve izobraževalno-kompetenčni središči (švicarski Polo Poschivo, kot vodilni partner, in Trentino School of Management), tri visokošolske institucije (univerza iz Innsbrücka, visoka šola za uporabne vede iz Münchna in poslovna šola Kedge iz Marseilla) in dva raziskovalna centra (Centre régional d'études des populations alpines iz švicarskega Valaisa in ZRC SAZU). Poleg naštetih, neposredno vpletenih projektnih partnerjev sodeluje še štirideset opazovalcev z različnimi dometi delovanja – od raziskovalnih odborov, inštitutov in univerzitetnih oddelkov s polja agronomije, ekonomije, živilske tehnologije, turizma in preučevanja dediščine do trgovskih zbornic, stanovskih združenj, posamičnih trgovcev in društev, društvenih mrež, nacionalnih in regionalnih parkov, muzejev, nepridobitnih organizacij, občin, pokrajin, regionalnih in državnih ministrstev ter Stalnega sekretariata Alpske konvencije.

Posamični projektni partnerji so že predhodno sodelovali pri dokumentaciji kulturne dediščine pri različnih evropskih projektih,¹³ v okviru teh je bila deloma postavljena raziskovalna infrastruktura¹⁴ ter nastavljena metodološka izhodišča projekta. V ZRC SAZU sta bila k partnerskemu konzorciju povabljeni dva inštituta. Na podlagi strokovnih kompetenc dokumentiranja nesnovne dediščine

¹³ Partnerji so predhodno sodelovali pri sledečih projektih: *Et l'Homme créa le Mont-Blanc* (Interreg Ia, Italija – Švica), *Une suite au féminin* (Interreg IIa, Italija – Švica), *Etnografie italo-svizzere per la valorizzazione del patrimonio immateriale* – E.C.H.I 1 in 2 (Interreg IVa, Italija – Švica), *Valorizzazione delle Esperienze e dei prodotti Turistici Transfrontalieri delle medie e Alte quote* – VETTA 1 in 2 (Interreg IVa, Italija – Švica), *Demographic changes* – DEMOCHANGE (Interreg IVb, Alpine Space), *Climate change and its impact on tourism in the Alpine Space* – ClimAlpTour (Interreg IVb, Alpine Space).

¹⁴ Npr. spletišče Intangible Search: <http://www.intangiblesearch.eu/search/home_page.php>.



Snemanje televizijske oddaje o projektu AlpFoodway; Kmetija Pr' Odolnjek, Studor
(foto: Špela Ledinek Lozej, 2017)

in administrativno-upravljaljskih izkušenj s primerljivimi evropskimi projekti je dokumentacijo in raziskovanje alpske dediščine prehrane prevzel Inštitut za slovensko narodopisje, Inštitut za kulturne in spominske študije (IKSŠ) pa je prevzel vodenje aktivnosti, namenjenih mreženju in ozaveščanju.¹⁵

Glavna cilja projekta sta oblikovanje vzdržnega razvojnega modela za obrobna gorska območja, zasnovanega na ohranjanju in ovrednotenju dediščine prehrane alpskega območja in na inovativnih orodjih trženja in upravljanja te dediščine, ter prispevati k oblikovanju nadnacionalne alpske identitete, temelječe na skupnih kulturnih vrednotah, ki se, med drugim, izražajo v dediščini prehrane. Neposredni učinki projekta bodo: (1) popis tradicionalne alpske nesovne kulturne dediščine prehrane; (2) smernice za urejanje pravic skupnosti na področju intelektualne lastnine nesovne kulturne dediščine; (3) smernice za uspešno trženje alpske dediščine prehrane; (4) smernice za uspešne integralne prehranjevalne verige, temelječe na ovrednotenju nesovne kulturne dediščine; (5) večravniška mreža alpskih skupnosti; (6) vizija in listina o vrednotah alpske nesovne kulturne dediščine prehrane, to sta strateška dokumenta, ki bosta strnila, kako je alpska nesovna dediščina prehrane lahko vzvod vzdržnega razvoja na odročnih gorskih območjih.

¹⁵ ISN ZRC SAZU je odgovoren za izvedbo raziskave o alpski dediščini prehrane na Slovenskem, za izbor enot, komunikacijo z nosilci dediščine, pripravo opisov in avdio-vizualne dokumentacije, vnos dokumentacije v bazo podatkov ter za pripravo pregleda zaščite intelektualne lastnine dediščine prehrane. IKSŠ ZRC SAZU pa je zadolžen za vodenje delovnega sklopa, namenjenega mreženju in ozaveščanju, v okviru katerega je bil organiziran tudi pogovorni večer za krepitev zmogljivosti ter pripravljeni strateški dokumenti.



Snemanje dokumentarnega filma o projektu AlpFoodway; Mlekarna Planika, Kobarid
(foto: Špela Ledinek Lozej, 2018)

Pri premisleku o izboru enot smo sodelavci ZRC SAZU upoštevali predvsem: (a) merilo večravninske reprezentativnosti (torej zastopanja celotnega območja Alp, slovenskih alpskih območij in krajevnih posebnosti); (b) tematske pestrosti nabora (poleg posamičnih značilnih alpskih izdelkov in jedi smo vključili predelavo živil, gospodarske dejavnosti in prakse, povezane s koledarskimi ali življenjskimi prazniki, šegami in obredji); (c) geografsko zastopanost vseh slovenskih alpskih območij; (č) upoštevanje interesov nosilcev dediščine. Pri izboru posamičnih nadnacionalnih enot smo sledili tudi predlogom vodje popisnega delovnega sklopa, Dežele Lombardije. Obenem smo se uskladili s *Koordinatorjem varstva nesnovne kulturne dediščine* in vključili v register vpisane enote oziroma tiste, ki jih nameravajo vključiti in potrebujejo strokovnjake za terensko raziskavo, pripravo dokumentacije, izpolnitev obrazca in navezavo stikov z nosilci. Upoštevali pa smo tudi interno območno in tematsko delitev dela z Razvojno agencijo Zgornje Gorenjske.¹⁶ Končni izbor je tako obsegal sledeče enote: izdelava mohanta, tolminca in trničev, planinska predelava mleka, priprava in uživanje skutne juhe, ribolov in gojenje soške postrvi, priprava štrukljev, bovških krafov, frike, tržiških bržol in maslovnika, pridelava ajde in priprava ajdovih žgancev, izdelava malega kruhka, priprava in uživanje božičnega kruha in aleluje, lov in jedi iz divjačine, nabiranje in uporaba gob, nabiranje in predelava borovnic ter sadjarstvo. Pester je tudi izbor nosilcev dediščinskih prvin – od različnih društev (npr. sirarska društva, ribiške in lovske družine, kulturna društva), agrarnih in pašnih skupnosti do podjetij, kmetij in posameznikov.

¹⁶ Razvojna agencija Zgornje Gorenjske (RAGOR) je prevzela pripravo dokumentacije za sledeče enote: pripravo krapov v Zgornejšavski dolini, pridelavo, predelavo in uporabo zelja, koline, gojenje tepk in izdelavo tepkovca, pridobivanje in uporabo medu in terjaka, tradicionalno pridelavo žita, potico in velikonočni žegen.

S sodelovanjem pri projektu je ISN ZRC SAZU pridobil celovito dokumentacijo dvajset prvin alpske dediščine prehrane, predstavljene na portalu *Intangible Search*,¹⁷ navezal stike z nosilci dediščine in drugimi raziskovalnimi, izobraževalnimi, razvojnimi in upravnimi ustanovami na območju Alp, utrdil sodelovanje s *Koordinatorjem varstva nesnovne kulturne dediščine* in drugimi krajevnimi, državnimi in nadnacionalnimi dediščinskimi ustanovami, predvsem pa pridobil neposredni vpogled v dediščinske procese in diskurze na različnih ravneh – od teoretiziranja dediščinskih skupnosti do postopkov priprave nominacij na Unescove liste.

Premislek o dometu in dosežkih projektov ohranjanja dediščine prehrane

96

Opisani projekti so iz različnih vzgibov, na različnih ravneh, v različnem obsegu, na različni način in z različnimi (pričakovanimi) učinki obravnavali prehrano oziroma dediščino prehrane. Register je motivirala zaveza za izvajanje ukrepov za zagotovitev varovanja nesnovne kulturne dediščine; s tem namenom je Ministrstvo za kulturo RS financiralo ciljni raziskovalni projekt za postavitve varovanja nesnovne kulturne dediščine in v nadaljevanju koordinatorsko. Projekta Etnofolk in AlpFoodway naj bi prispevala k usklajenemu evropskemu regionalnemu razvoju, pri čemer naj bi prvi s pomočjo kulturnih virov prispeval k povečevanju konkurenčnosti in privlačnosti mest in regij, drugi pa k izboljšanju življenjskega okolja (pre)bivanja na alpskih območjih na podlagi vzdržnostnega ovrednotenja kulturne in naravne dediščine. Pri Registru nesnovne kulturne dediščine Slovenije smo se osredinili predvsem na reprezentativne elemente v Sloveniji, medtem ko smo pri mednarodnih projektih iskali transnacionalne – srednjeevropske oziroma alpske – prvine. Končni izbor prvin je v vseh primerih zlitina programskih in arbitrarnih odločitev popisovalcev, pri čemer smo skušali, v meri, kot so nam dopuščale okoliščine, upoštevati tudi želje nosilcev. Pri projektu Etnofolk so sodelovale le raziskovalne ustanove in podjetje za razvoj informacijsko-komunikacijskih tehnologij; v projektno skupino za postavitve Registra nesnovne kulturne dediščine so bili pritegnjeni sodelavci različnih raziskovalnih ustanov: Slovenskega etnografskega muzeja, Znanstvenoraziskovalnega središča Bistra s Ptujja, Znanstvenoraziskovalnega središča Koper in Slovenskega narodopisnega inštituta Urban Jarnik; v Delovno skupino Koordinatorja še predstavnici Ministrstva za kulturo in Slovenske nacionalne komisije za Unesco, pri pripravi posamičnih enot pa tudi lokalne skupnosti, društva in posamezniki. Še širša oziroma raznovrstnejša pa je, kot smo videli, sestava partnerskih in pridruženih ustanov pri projektu AlpFoodway.

In kakšni so bili neposredni in dolgoročni učinki posamičnih projektov? Za Register je bil oblikovan katalog z dvajsetimi enotami, od katerih sta dve posvečeni dediščini prehrane; na portalu Etnofolk je deset dokumentiranih prvin ljudske prehrane s celotnega območja Slovenije; na portalu *Intangible Search* pa načrtujemo predstavitev 20 enot prehranske dediščine alpskih območij. Če sta

¹⁷ <http://www.intangiblesearch.eu/search/home_page.php>.

bili ob delu za Register zaorana koordinatorska ledina in izvedena dokumentacija prvih identificiranih prvin in smo se pri projektu Etnofolk z drugimi akademskimi partnerji urili v dokumentaciji in iskanju oprijemljivega vpliva kulturne dediščine na konkurenčnost in privlačnost območja, pa smo pri projektu AlpFoodway lahko tvorno sodelovali pri snovanju projekta, oblikovanju širokega zbira enot dediščine prehrane in vodenju delovnega sklopa. Pestra sestava institucij, ki pri projektu sodelujejo kot partnerji ali opazovalci, prinaša tudi pester nabor kompetenc in lažje večstransko uresničevanje implicitnega cilja projekta – pripraviti čvrsto podlago za nominacijo sestavin alpske prehrane na Unescov *Reprezentativni seznam nesnovne kulturne dediščine človeštva*, in sicer s popisom alpske dediščine prehrane, smernicami za intelektualno lastnino, trženje in uspešno integrirane prehranske verige, z mrežo deležnikov, strateško vizijo in listino alpskih vrednot, povezanih z nesnovno kulturno dediščino. Ob tem lahko le omenimo druge multiplikativne učinke, kot so povezovanje med alpskimi (in evropskimi) raziskovalnimi, dediščinskimi in razvojnimi ustanovami, učvrstitev sodelovanja s Koordinatorjem varstva nesnovne kulturne dediščine, predvsem pa, da so ti projekti omogočili dragoceno terensko delo in stike z akterji oz. nosilci dediščine.

Seveda pa se je izkazalo, da je projektno delo izredno kratkotrajno, v najboljši meri traja tri leta, ter da ne omogoča poglobljenega, stopenjskega in kontinuiranega raziskovanja prehrane, marveč zahteva takojšnje (uporabne) učinke, v obliki strokovnih predstavitev, smernic, strategij, in merljive rezultate. Navedeno je toliko bolj nesprijemljivo pri raziskovanju prehrane, ki se mnogokrat spreminja v kratkih časovnih intervalih, v tesni odvisnosti od spreminjajočih družbenih in ekonomskih razmer, in so zato kontinuirane raziskave toliko potrebnejše. Zato so kratke študije dediščine prehrane, ki so nastale v navedenih projektih, le skromen prispevek, mnogokrat tudi ne popolnoma končano raziskovalno delo o sestavinah slovenske dediščine prehrane, ki bi jih želeli raziskovalci nadaljevati v ugodnejših raziskovalnih okoliščinah.

Na siceršnjo fragmentarnost raziskav, izvedenih v okviru primerljivih projektov, so opozorili tudi številni raziskovalci projektne dela in projektifikacije družbe (Kováč in Kučerova 2006, 2009; Kuura 2011; Orlič idr. 2016). Projektizacija (raziskovalnega) dela in projektifikacija¹⁸ družbe, znanosti in življenja, tudi osebnega, sta dejstvo, ki je povezano s problemi prekarnega dela, kratkotrajnega financiranja in vzpostavitvijo t. i. »projektne razreda« (project class), tj. posameznikov (in ustanov) z intelektualnim kapitalom in administrativnimi veščinami, ki delujejo oz. naj bi delovali kot posredniki med potencialnimi koristniki in finančnimi mehanizmi. Navedeni razred se – spričo izobrazbe – razmeroma pogosto rekrutira iz vrst raziskovalcev/znanstvenikov.¹⁹ Predvsem pa je pereča osredinjenost na projektne cilje in ne na širše vplive in posledice na družbo (Kováč in Kučerova 2006, 2009; Kuura 2011: 117–122;

¹⁸ O razliki med projektizacijo in projektifikacijo prim. Kuura (2011: 118–119).

¹⁹ V tem oziru je Karl Kaser (2013: 34–35) opozoril na znanstvenika – podjetnika, t. i. *homo applicandusa*, ki se mu zaradi časovnih omejitev in sledenju projektnim ciljem lahko primeri, da diktatu znanstvene izvornosti in odličnosti navkljub delo rezultira v površ(i)n(sk)o vseznalsko šušmarjenje.

Orlič idr. 2016: 81).²⁰ Zaradi (za)časnosti projektov je Johann Packendorff (2002) pozval k »obrambi stalnosti« [defence of permanence]; ustaljene organizacije naj bi – če ne želijo postati začasne – vsepogledno težile k stalnosti in/oz. dolgoročnosti. Prav dolgoročne programske vizije oziroma raziskovalne strategije, podprte z stabilnim javnimi financiranjem, so (pre)potrebna protiutež (za)časni projektifikaciji znanosti in vseh por družbe;²¹ na drugi strani pa velja kratkoročne strateške cilje prilagoditi in tako izkoristiti sodobne projektifikacijske tokove (Kuura 2011: 134).

Sklepne misli

98

Prispevek bi sklenili s premislekom o (ne)združljivosti etnološkega raziskovanja (kulturnih) fenomenov in praks ter neposredne vpetosti v procese ustvarjanja kulturne dediščine oziroma dediščenjenje, kar sodelovanje pri tovrstnih aplikativnih projektih nedvomno je.²² Če je ena izmed avtoric ob začetku raziskovalnega usposabljanja zapisala, da fenomeni s svojo kanonizacijo med etnološke spomenike oziroma kulturno dediščino »pravzaprav stopijo iz polja neposrednega zanimanja etnologa in ostanejo le politični akt formalizirane zgodovine« (Ledinek Lozej 2002: 57), bi po desetletju in pol ukvarjanja z različnimi dediščinskimi projekti raje poudarili, kaj vse tovrstni dediščinski projekti – kljub omenjenim projektifikacijskim pastem – omogočajo raziskovalcem. Podobno kakor je za raziskovalce, pritegnjene k procesu popisa elementov nesnovne kulturne dediščine v Franciji, ugotovila Chiara Bortolotto (2012: 273), da jih prvenstveno motivira etnološko raziskovalno delo, oziroma Sebastián Fournier (2012: 205), ki je poudaril možnost preučevanja dediščine in sodelovanje med raziskovalci in (po)ustvarjalci, bi tudi sami poudarili, da so omenjeni projekti omogočili dragoceno – čeprav mestoma preveč fokusirano in prekratko – raziskovalno in predvsem terensko delo. V procesih dokumentacije fenomenov se srečujemo s številnimi zadregami oziroma izzivi, ki jih je ob premisleku o Unescovi *Konvenciji* in Registru nesnovne kulturne dediščine povzela že Nena Židov (2011: 289): zamrznitev dediščinskih fenomenov, poseganje v kulturne procese, dileme pri strokovnem izboru, komercializacija, dileme o prednostnem varovanju pojavov ali nosilcev, o vnovičnem ožvljanju dediščinskih prvin, intelektualna lastnina in zastopstvo nosilcev.²³ Praktične izkušnje pri reševanju izzivov in zadreg, s katerimi se srečujemo kot institucionalni zastopniki oziroma kot mediatorji v birokratskih postopkih med fenomeni, nosilci in registri (Tauschek 2012), nam omogočijo

²⁰ Kot ugotavljajo Kjell Andersson (2009), Imre Kovách in Eva Kučerova (2009) – poleg pasti minimalne dodane vrednosti in dolgoročnih učinkov obstaja še nevarnost pretvorbe izvorno razvojnih projektov v dobičkonosni posel »projektnega razreda«.

²¹ Kot ugotavlja Arvi Kuura (2011: 133), ne gre dopustiti, da bi financirali stalne (dolgoročne) aktivnosti z začasnimi (kratkoročnimi) viri, kajti to bi lahko ogrozilo vzdržnost permanentnih ustanov.

²² Oziroma kakor je nelagodje ubesedila Miroslava Lukić-Krstanović (2012: 230): »Medtem ko je nesnovna kulturna dediščina čvrsto utemeljena kot državni interes in zasidrana v nacionalnih in mednarodnih ustanovah, pa ostajata konceptualno ogrodje in uporabnost *Konvencije* za akademski diskurz sporni.«

²³ Podrobneje so bili osvetljeni v etnološki literaturi, prim. Kuutma (2012) in Slavec Gradišnik (2014).

neposredni vpogled v večplastne metakulturne operativne posege – korake, akterje in ustanove, ki pokrajine, stvari in prakse pretvorijo v (certificirano) kulturno dediščino (Bendix idr. 2012: 11). Chiara Bortolloto (2012: 271) in Florence Graezer Bideau (2012: 303) sta tovrstno vpetost poimenovali kar participativna observacija inventarizacijskega procesa. Ali, po najinem mnenju – participativna observacija dediščinjenja.

In zavest, da nismo le opazovalci, ampak kot izvedenci obenem tudi soustvarjalci avtoriziranega dediščinskega diskurza (Smith 2006), nas pri oblikovanju dediščinskega večglasja²⁴ navdaja z veliko mero strokovne, osebne in družbene odgovornosti, da bi ujeli ravnotežje ne le med relativističnimi željami nosilcev, hegemonističnim (institucionalnim) dediščinskim diskurzom in projektnimi cilji, marveč tudi ravnotežje osebnih raziskovalnih ambicij in skrbi za razvijanje družbene (za)vesti. In prav tu smo v okviru humanistike izobraženi/vzgojeni projektni raziskovalci v prednosti pred drugimi pripadniki »projektnega razreda«, namreč v angažirani in reflektirani skrbi za človeka.

REFERENCE

ANDERSSON, Kjell

2009 Orchestrating Regional Development Through Projects: The 'Innovation Paradox' in Rural Finland. *Journal of Environmental Policy & Planning* 11 (3): 187–201.

BENDIX, Regina F. idr.

2012 Introduction: Heritage Regimes and the State. V: R. F. Bendix idr. (ur.), *Heritage Regimes and the State*. Göttingen: Universitätsverlag Göttingen, 11–20.

BOGATAJ, Janez

2011 *Mojstrovine s kranjsko klobaso iz Slovenije*. Ljubljana: Rokus.

2017 *Koline*. Ljubljana: Rokus Klett.

BORTOLOTTI, Chiara

2012 The French Inventory of Intangible Cultural Heritage: Domesticating a Global Paradigm into French Heritage Regime. V: R. F. Bendix idr. (ur.), *Heritage Regimes and the State*. Göttingen: Universitätsverlag Göttingen, 265–282.

FOURNIER, Sebastián

2012 The Impacts of the Intangible Cultural Heritage Unesco Policies in France. *Traditiones* 41 (2): 193–206.

GRAEZER BIDEAU, Florence

2012 Identifying "Living Traditions" in Switzerland: Re-enacting Federalism through the UNESCO Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage. V: R. F. Bendix idr. (ur.), *Heritage Regimes and the State*. Göttingen: Universitätsverlag Göttingen, 303–325.

GODINA GOLJIJA, Maja

1996 *Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja*. Maribor: Založba Obzorja.

2012 Contemporary Appropriations of Culinary Tradition in Slovenia. *Traditiones* 41 (2): 91–104.

2013 Changes in Slovenian Traditional Food: The Gibanica Cake Example. V: T. Pojarová (ur.), *Traditional Food in the Central Europe: History and Changes*. Prague: Institute of Ethnology of the Academy of Sciences of the Czech Republic, 81–97.

2014 Potica in njene zgodbe: Slovenci v Srbiji in simbolni pomen hrane. *Dve domovini* (39): 55–66.

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, 208–225.

²⁴ Podrobneje o (ne)skupnih dediščinah prim. Nic Craith (2012) in Slavec Gradišnik (2014).

- KASER, Karl
2013 The Creation of a New Figure in Academia – the Homo Applicandus. *Glasnik etnografskog instituta SANU* 61 (2): 33–39.
- KOŠIČ, Jožef
1992 *Življenje Slovencev med Muro in Rabo*. Budimpešta: Mladost.
- KOVÁČH, Imre in KUČEROVA, Eva
2006 The Project Class in Central Europe: The Czech and Hungarian Cases. *Sociologia Ruralis* 46 (1): 3–21.
2009 The Social Context of Project Proliferation – The Rise of a Project Class. *Journal of Environmental Policy & Planning* 11 (3): 203–221.
- KÖSTLIN, Konrad
2017 Kitchen Stories. V: S. Bratsch in P. Lysaght (ur.), *Places of Food Production: Origin, Identity, Imagination*. Frankfurt am Main: PL Academic Research, 15–26.
- KRIŽNAR, Naško (ur.)
2010 *Živa kulturna dediščina se predstavi*. Ljubljana: Slovensko etnološko društvo.
- KUURA, Arvi
2011 Policies for Projectification: Support, Avoid or Let It Be? *Discussions on Estonian Economic Policy*, January 2011. <<https://ssrn.com/abstract=1884204>> [28. 8. 2018].
- KUUTMA, Kristin
2012 Between Arbitration and Engineering: Concepts and Contingencies in the Shaping of Heritage Regimes. V: R. F. Bendix idr. (ur.), *Heritage Regimes and the State*. Göttingen: Universitätsverlag Göttingen, 21–36.
- LEDINEK LOZEJ, Špela
2002 (Etnološki) spomenik. *Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 42 (1–2): 54–58.
2013 Dairying in the Alpine Pastures in Slovenia. V: T. Pojarovà (ur.), *Traditional Food in the Central Europe: History and Changes*. Prague: Institute of Ethnology of the Academy of Sciences of the Czech Republic, 65–80.
- LOŽAR, Rajko
1944 *Narodopisje Slovencev I*. Ljubljana: Klas.
1973 Imena naših jedi. *Ameriška domovina* [Cleveland] 54 (1. 5.): 2–4.
- LUKIĆ-KRSTANOVIĆ, Miroslava
2012 Management and Production of Intangible Cultural Heritage: Examples in Serbia. *Traditiones* 41 (2): 227–241.
- MAKAROVIČ, Gorazd
1991 Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem. *Slovenski etnograf* 33–34: 127–205.
- MLAKAR ADAMIČ, Jana
2004 *Teknilo nam je!* Trbovlje: Zasavski muzej.
- NIC CRAITH, Máiréad
2012 Europe's (Un)common Heritage(s). *Traditiones* 41 (2): 11–28.
- NOVAK, Vilko
1947 *Ljudska prehrana v Prekmurju: Etnografska študija*. Ljubljana: Slovenski knjižni zavod.
- ORLIČ, Olga idr.
2016 Projektifikacija znanosti i ruralnih krajeva – prilika za angažiranu etnologiju? V: J. Grbić Jakopović idr. (ur.), *Srednjeevropsko povezovanje etnologov in kulturnih antropologov kot izziv današnjemu času: 13. Vzprednice med slovensko in hrvaško etnologijo = Srednjeevropsko povezivanje etnologa i kulturnih antropologa kao izazov današnjemu vremenu: 13. Hrvatsko-slovenske etnološke paralele*. Ljubljana: Slovensko etnološko društvo, 68–86.
- PACKENDORFF, Johann
2002 The Temporary Society and its Enemies: Projects from an Individual Perspective. V: K. Sahlin-Andersson in A. Söderholm (ur.), *Beyond Project Management: New Perspectives on the Temporary-Permanent Dilemma*. Malmö: Liber, 39–58.
- POJAROVÀ, Tereza (ur.)
2013 *Traditional Food in the Central Europe: History and Changes*. Prague: Institute of Ethnology of the Academy of Sciences of the Czech Republic.

POLJAK ISTENIČ, Saša

2013 The Development Potential of Local Food. V: T. Pojarová (ur.), *Traditional Food in the Central Europe: History and Changes*. Prague: Institute of Ethnology of the Academy of Sciences of the Czech Republic, 145–159.

2014 Kulturna dediščina v slovenskem političnem diskurzu. V: T. Dolžan Eržen idr. (ur.), *Interpretacije dediščine*. Ljubljana: Slovensko etnološko društvo, 43–54.

SLAVEC GRADIŠNIK, Ingrid

2014 V objemih dediščine. V: T. Dolžan Eržen idr. (ur.), *Interpretacije dediščine*. Ljubljana: Slovensko etnološko društvo, 8–24.

SMITH, Laurajane

2006 *Uses of Heritage*. New York: Routledge.

ŠLIBAR, Vladimir

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

TAUSCHEK, Markus

2012 The Bureaucratic Texture of National Patrimonial Policies. V: R. F. Bendix idr. (ur.), *Heritage Regimes and the State*. Göttingen: Universitätsverlag Göttingen, 193–212.

TELLSTRÖM, Richard

2006 *The Construction of Food and Meal Culture for Political and Commercial Ends: EU Summits, Rural Businesses and World Exhibitions*. Örebro: Universitetsbiblioteket.

TRDINA, Janez

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

TSCHOFEN, Bernhard

2010 Things, Senses, Practices: Experiencing Cultural Crossroads through Hospitality and the Culinary System. V: P. Lysaght (ur.), *Food and Meals at Cultural Crossroads*. Oslo: Novus Press, 112–124.

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, 353–378.

WATSON, James L. in KLEIN, Jakob A.

2016 Introduction: Anthropology, Food and Modern Life. V: J. A. Klein in J. L. Watson (ur.), *The Handbook of Food and Anthropology*. London idr.: Bloomsbury Academic, 1–27.

WIEGELMANN, Günter

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

ŽIDOV, Nena

2011 Od Unescove Konvencije o varovanju nesnovne kulturne dediščine do Registra žive kulturne dediščine na Slovenskem. *Etnolog* 21: 281–291.

2017 Certificiranje kulinarike in Unescova Konvencija o varovanju nesnovne kulturne dediščine. V: A. Brence (ur.), *6. srečanje kulturne dediščine Slovenije 2017: Prehrana v Registru nesnovne kulturne dediščine in njeno certificiranje*. Ptuj: Pokrajinski muzej Ptuj – Ormož, 10–12.

BESEDA O AVTORICAH

Dr. Maja Godina Golija je znanstvena svétnica na Inštitutu za slovensko narodopisje ZRC SAZU, kjer se ukvarja predvsem z raziskovanjem prehrane, gospodarstva in mestnega življenja na Slovenskem. Je avtorica petih etnoloških monografij in več kot 80 znanstvenih člankov in prispevkov. Na Filozofski fakulteti Univerze v Mariboru je redna profesorica za področje etnologije. Od leta 2010 do 2016 je vodila Raziskovalno postajo ZRC SAZU Maribor. V letih 2003 do 2008 je bila članica izvršnega predsedstva International Commission for Research into European Food History. Je članica SIEF (Société Internationale d'Ethnologie et de Folklore), kjer je podpredsednica delovne skupine Food Research.

102

Dr. Špela Ledinek Lozej je znanstvena sodelavka na Inštitutu za slovensko narodopisje in na Upravi ZRC SAZU (Raziskovalna postaja Nova Gorica). Raziskovalno se posveča predvsem gmotni kulturi zahodnoslovenskih obrobij. Uspešno je vodila številne aplikativne evropske projekte. Med letoma 2012 in 2016 je bila podpredsednica Strokovnega sveta Slovenskega etnografskega muzeja. Od leta 2014 je članica Znanstvenega sveta Narodne in študijske knjižnice v Trstu in od leta 2017 Akcijske skupine 6 Strategije Evropske unije za Alpsko regijo.

ABOUT THE AUTHORS

Maja Godina Golija, PhD, is a Scientific Adviser at the Institute of Slovenian Ethnology ZRC SAZU, where she mainly focuses on researching food, the economy, and urban life in Slovenia. She has published five ethnological monographs and over 80 scientific articles and papers. She is a Full Professor of Ethnology at the Faculty of Arts, University of Maribor. From 2010 to 2016 she headed the Research Station of SRC, SASA in Maribor. From 2003 to 2008 she was a member of the executive committee of the International Commission for Research into European Food History. She is a member of SIEF (Société Internationale d'Ethnologie et de Folklore), where she is vice-chairwoman of the Food Research Working Group.

Špela Ledinek Lozej, PhD, is a Research Fellow at the Institute of Slovenian Ethnology, and the Administration Office ZRC SAZU (Nova Gorica Research Station). Her research efforts mainly focus on the material culture of the margins of West Slovenia. She has successfully led many European applied projects. From 2012 to 2016 she was the vice-chairwomen of the Profession Council of the Slovene Ethnographic Museum. She has been a member of the Scientific Council of the National and Study Library in Trieste since 2014, and a member of the Action Group 6 of the EU-Strategy for the Alpine Region (EUSALP) since 2017.

SUMMARY

The Importance and Objectives of Projects Aimed at Safeguarding Food Heritage. Register of the Intangible Cultural Heritage, Etnofolk and AlpFoodway

In comparison to other cultural phenomena, the food culture of the Slovenes in the past and present is a relatively poorly researched area of life and culture, and it has been addressed by few historical, ethnological, sociological, or anthropological studies. For decades, ethnological studies of food in Slovenia have been limited to addressing the festive and everyday dishes of the rural population, their preparation, kitchen utensils, and vessels. Other themes, social groups and areas have not been researched and the cultural-historical and socio-economic background of food, individual dishes, and individual meals have often been ignored. In contemporary research, however, these aspects are increasingly important, and they are also included in UNESCO's *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage* (2003) and the Register of the Intangible Cultural Heritage. According to the convention, food, the preparation

of dishes and individual food products, and their consumption and incorporation in rituals, customs, and social events are an area of the intangible cultural heritage that features a high level of human creativity and knowledge, and is of great importance for the life of the members of families and communities.

The article addresses the work of the researchers, staff members of the Institute of Slovenian Ethnology ZRC SAZU, who in the past decade have participated in researches about food heritage in the projects of the Register of the Intangible Cultural Heritage, Etnofolk and AlpFoodway. The article sheds light on and compares the impulses, scope, range, effects, and work in these projects, and presents a selection of food elements that have been researched in detail, promoted, and safeguarded. It further critically evaluates the role of researchers, especially ethnologists, as well as government institutions, in the treatment, safeguarding, and future survival of food heritage in increasingly projectified research and society.