

ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC – PRIPOVED O PROSTORU, PREHRANI IN LJUDEH

MAJA GODINA GOLIJAJA

Avtorica obravnava zgodovino, načine izdelave in rabe zgornjesavinjskega želodca, suhe mesnine, ki je močno vpeta v gospodarske in ritualne prakse prebivalcev na območju Savinjskih Alp. Ob izdelavi, uživanju, podarjanju in promociji zgornjesavinjskega želodca spoznavamo tudi življenje ljudi ob zgornjem toku reke Savinje, njihovo povezanost z dediščino prehrane, vrednote, norme in družbeno razlikovanje. V članku poskuša avtorica odgovoriti tudi na vprašanje, kakšna je vloga hrane onstran njenega fiziološkega pomena in materialne biti.

Ključne besede: hrana, zgornjesavinjski želodec, suhe mesnine, Savinjske Alpe, dediščina prehrane

The author discusses the history, methods of production, and use of the Upper Savinja Valley stomach sausage, an excellent dry meat product, which is firmly embedded in economic and ritual practices of the inhabitants of the Savinja Alps. Through the examination of the production, consumption, donation, and promotion of the Upper Savinja Valley stomach sausage, we are acquainted with the lives of the people along the upper reaches of the Savinja River, their connection with food heritage, their values, norms, and social differentiation. The author also aims to answer the question of the role of food beyond its physiological significance and material substance.

Keywords: food, Upper Savinja Valley stomach sausage, dried meats, Savinja Alps, food heritage

Okrog leta 1930 je iz še danes nepoznatih razlogov kmet iz Logarske doline zapisal natančen in dragocen recept za izdelavo zgornjesavinjskega želodca:¹

Vzamemo 10 kg svinskega mesa – trše meso pleče in od stegna, tršo slanino (na 10 kg mesa 2.5 kg slanine) in nekaj zrežem na rezance nekaj pa zmeljem. Potem raztopim xxx² dkg soli, 1 gram solitra, pa 6–10 kock sladkorja paše cel paper! Tolčem še kakih 10 glav česa vliem nanj vode in porabim sam sok. Meso gnetem močno. Kose odpušča rok ga nadevam v želodec ali mehurje in zašijem oboje pa je treba najprej obrniti [...] Želodec roma čez noč v stiskalnico, potem za en dan v mrzel dim – spet v stiskalnico, nekaj dni v dim, nekaj dni v stiskalnico, 10 dni v dim za dan ali dva v stiskalnico – nato v dim – za teden dni v stiskalnico – za en dan v dim – za teden dni v stiskalnico in končno se preseli v kaščo na desko ker ga je treba vsak dan obrniti dokler ni suh. Če je na hladnem lahko počaka dve leti. Jaz ga čez pol leta položim še s tekočim lojem da se konservira. Toje vidite vsa umetnost dela več kot preveč.³

¹ V članku je uporabljeno ime zgornjesavinjski želodec ali želodec in ne v javnosti bolj razširjeno poimenovanje – savinjski želodec. Za uporabo imena zgornjesavinjski želodec se zavzemajo izdelovalci suhe mesnine in člani Združenja izdelovalcev zgornjesavinjskega želodca iz Rečice ob Savinji.

² S tremi x je avtorica članka označila mesto v besedilu, kjer zapis recepta ni ohranjen.

³ Zapis je objavljen v *Specifikacijah za zgornjesavinjski želodec z zaščiteno geografsko označbo* (2013) (<https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/DOKUMENTI/HRANA/HEME-KAKOVOSTI/>)

Kaj je kmečkega gospodarja gnalo, da je na listu papirja zapisal ta zapleten postopek izdelave polnjenega želodca, ki ga je sam očitno do potankosti obvladal, in kje ter od koga je pridobil obsežno znanje o izdelavi te mesne specialitete, saj se je praviloma predajalo le po ustni poti z ene generacije na drugo, bodo ostala verjetno za vedno neodgovorjena vprašanja. Dejstvo pa je, da je njegov recept do zdaj najstarejši poznani zapisan in ohranjen recept za izdelavo zgornjesavinjskega želodca in skoraj v celoti ustreza tudi današnjim postopkom, ki jih uporabljajo izdelovalci te cenjene suhe mesnine.⁴ Čeprav večinoma izdelujejo polnjene želodce na način, kot so se ga naučili v času odraščanja na domači kmetiji, pa ostajajo o tej kulturni prvini še vedno nepojasnjena nekatera vprašanja: kako se je oblikovalo znanje o izdelavi tega živila, kako se nadgrajuje in širi; kdo odloča, komu in kdaj bo to znanje predano in kakšno vlogo imajo pri tem posameznikova starost, družbeni položaj in spol. Ta vprašanja o oblikovanju znanja o pripravi živil ter jedi je potrebno, po mnenju teoretikov študij prehrane, postaviti pri njenem raziskovanju (Mennell, Murcott in van Otterloo 1998: 41; Wiegelmann 2006: 19; Grimaldi, Fassino in Porporato 2019: 28). In kdaj postane znanje o pripravi hrane nesnovna kulturna dediščina ter kakšno vlogo imajo pri tem strokovnjaki – etnologi, živilski tehnologi, zgodovinarji idr., so vprašanja, ki si jih raziskovalci pogosto postavljajmo, saj je prehrana (lahko) tudi nesnovna kulturna dediščina, opredeljena v Unescovi *Konvenciji o varovanju nesnovne kulturne dediščine* (2003) in na spletišču Registra nesnovne kulturne dediščine.⁵ Prehrana izraža človekovo ustvarjalnost, znanje, verovanje, norme in vrednote, pomembna je njena vloga v vsakdanjem in prazničnem življenju, v ritualih, šegah in duhovnosti (Židov 2018: 53).

Na navedena vprašanja sem skušala odgovoriti med raziskovanjem načinov izdelave suhih mesnin na Slovenskem, ki z manjšimi časovnimi presledki poteka od leta 2000, bolj usmerjeno in poglobljeno pa med letoma 2014 do 2018, ko sem v raziskovalnem projektu *ETNOFOLK*, zlasti pa *AlpFoodway*,⁶ raziskovala tudi izdelavo, rabo, zaščito in vrednotenje zgornjesavinjskega želodca (Godina Golija in Ledinek Lozej 2018: 91–93). Pri tem sem skušala obravnavati regionalno določene, ohranjene in žive tradicionalne načine izdelave suhih mesnin, ki imajo še danes za proizvajalce ekonomski pomen in so pogosto osnova za razvoj dopolnilnih dejavnosti na kmetijah (Godina Golija 2002, 2014a, 2014b). Študij

SPECIFIKACIJE-EVROPSKA-KOMISIJA/specifikacija_ZGSAV.zgornjesavski_zelodec.pdf, 18. 3. 2020) (v nadaljevanju Specifikacije 2013).

⁴ Avtorica obravnava izključno izdelavo zgornjesavinjskega želodca. O drugih vrstah želodcev, poznanih na Slovenskem, je že pisala v drugem delu (Baš idr. 2004: 718).

⁵ Ministrstvo za kulturo RS je leta 2008 razpisalo delovno področje Koordinator za varstvo žive kulturne dediščine za leti 2009 in 2010. To nalogo je v teh letih opravljala Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU. Po tem je koordinatorstvo prevzel Slovenski etnografski muzej.

⁶ Celotni naslov projektov je: *ETNOFOLK – Ohranjanje in pospeševanje etnološke kulturne dediščine v Srednji Evropi / ETNOFOLK – Preservation and Enhancement of Folk Culture Heritage in Central Europe* (Interreg IVb, Srednja Evropa) in *AlpFoodway – Interdisciplinarni, transnacionalni in participativni pristop k dediščini alpske prehrane / AlpFoodway – A Cross-disciplinary, Transnational and Participative Approach to Alpine Food Cultural Heritage* (Interreg Vb, Alpsko območje).

literature, arhivskih in časopisnih virov ter terensko delo, pri katerem sem uporabljala zlasti metodo opazovanja, narativne in polstrukturirane intervjuje, ponujajo le nekatere odgovore na vprašanja: zakaj so na razmeroma majhnem slovenskem ozemlju razširjeni zelo različni načini konzerviranja in hranjenja svinjskega mesa – zakaj, na primer, na Krasu pripravijo plečeta za sušenje pršutov, na Gorenjskem mesne pečenice in kranjske klobase, na območju Savinjskih Alp zgornjesavinjske želodce, na Pohorju bunke, na Goričkem pa dimljene in sušene prekmurske šunke (Renčelj 1990; Godina Golija 2014a; Mlekuž 2017)? Ali gre pri nastanku in ohranjanju teh raznovrstnih tehnik konzerviranja svinjskega mesa predvsem za preplet naravnih danosti in geografskih značilnosti območij, ki so izdelovalce silili v izdelavo le določenih živil in izdelkov, ali za gospodarske in socialne razmere, ki so omogočale te načine pridelave živil? In, ali je to povezano tudi s postopnim poenotenjem hrane, z vplivom industrializacije, mest in z nastankom t. i. svetovne (globalne) kuhinje (Goody 1982: 154)?⁷ Kaj nam ta več stoletij ohranjena znanja o izdelavi živil, pripravi in zorenju suhih mesnin povedo o življenju skupnosti, o njihovih socialnih in kulturnih praksah, vsakdanjiku in ritualnem življenju, vrednotah, znanju in normah? Pa tudi vprašanje, kaj žene ljudi k iskanju in preskušanju vedno novih receptov za pripravo živil, ki jim tudi v obdobjih pomanjkanj omogočajo pripravo zadostnih količin hrane? Ali je pri pridobivanju hrane ta izredna prilagodljivost človeka tudi najtežjim naravnim okoliščinam (npr. na alpskih območjih) tisto kakor je zapisal francoski sociolog Claude Fischler (1990: 11), kar loči človeka od drugih živih bitij in mu že tisočletja omogoča obstoj tudi v težkih razmerah?

Besedilo o zgornjesavinjskem želodcu poleg iskanja odgovorov na navedena vprašanja govori tudi o človekovem odličnem poznavanju narave⁸ in o prilagodljivosti geografskim in gospodarskim razmeram na območju Savinjskih Alp, pa tudi o tem, kako lahko s pomočjo hrane, podobno kot s pomočjo drugih materialnih prvin, spoznavamo ljudi, njihovo življenje in kulturo (Lévi-Strauss 1988; Mlekuž 2010; Godina Golija 2014c; Brulotte in Di Giovine 2014; Hahn 2015).

O NARAVNIH RAZMERAH ZA IZDELAVO ZGORNJESAVINJSKEGA ŽELODCA

Pridobivanje in priprava hrane sta temeljni človekovi kulturni praksi, ki sta povezani z naravnim okoljem njegovega življenjskega prostora (Godina Golija 1996: 15; Grimaldi, Fassino in Porporato 2019: 33). Nanju vplivajo tudi tradicionalne gospodarske dejavnosti in ritualne prakse prebivalstva. Tudi za večstoletno izdelavo zgornjesavinjskega želodca

⁷ Kako so na razvoj priprave suhih mesnin na Slovenskem vplivali plemiška in meščanska kuhinja, recepti iz sosednjih dežel in znanje obrtnikov, npr. mesarjev in gostilničarjev, je še neraziskano področje prehrane na Slovenskem.

⁸ Na kompleksnost razumevanja in definiranja narave je opozoril Miha Kozorog (2015) v članku o živalih, rekreaciji in naravnih območjih.

lahko ugotovimo, da je tesno povezana z naravnimi danostmi tega alpskega območja, zlasti s specifično mikroklimo v Zgornji Savinjski dolini, ki jo ustvarjajo bližnje visoke gore, smrekovi gozdovi, bogastvo in prepletenost območja z gorskimi tekočimi vodami.

Izdelava polnjenega in sušenega želodca je razširjena predvsem na območju Zgornje Savinjske doline, tj. občin Mozirje, Nazarje, Gornji Grad, Ljubno, Luče in Rečica ob Savinji. Strokovnjaki ocenjujejo, da se območje izdelave razteza na površini okrog 507 km².⁹ Območje je redko naseljeno, samotne hribovske kmetije so obdane z obsežnimi smrekovimi gozdovi in številnimi gorskimi potoki. Kmetijska zemljišča so zaprta in tvorijo z gozdom obdane celke (Fridl idr. 1998: 298–299). Poselitev v Zgornji Savinjski dolini sega precej visoko, med 700 do 800 metrov nadmorske višine. Podnebje je hladno, v višjih legah alpsko, v dolinah pa predalpsko, z dolgimi in mrzlimi zimami, s povprečno zimsko temperaturo –3° C, hladnima pomladjo in jesenjo ter s svežimi poletji, ko povprečna temperatura doseže le 11 do 17° C. Padavin je obilo, zlasti spomladi in poleti, kar je še ena od značilnosti tamkajšnjih podnebnih razmer (nav. delo 1998: 98).

Zaradi ostrega alpskega podnebja in neugodnih zemljišč je kmetovanje v Zgornji Savinjski dolini težavno in zahteva precejšnje prilagodljivost in znanje kmetovalcev. Dve tretjini vseh kmetijskih zemljišč ležita na strmih pobočjih, zato je njivskih površin v Zgornji Savinjski dolini malo. Med poljščinami pridelujejo predvsem koruzo, krompir in nekatera žita ter krmilne rastline, npr. peso in korenje. Živinoreja je pomembna dejavnost; gojijo goveda, ovce in prašiče, ki jih imajo za samooskrbo in prodajo. Na kmetijah so razširjene tudi nekatere dopolnilne dejavnosti, npr. prodaja mleka in mlečnih izdelkov, peka in prodaja kruha, izdelava suhomesnih izdelkov in turizem na kmetijah. S. L. iz Podvolovljeka je o tem povedal:

Naša kmetija je na 720 do 1200 m nadmorske višine. Gozd in živinoreja sta glavni dejavnosti. V družini nas je bilo šest bratov in dve sestri [...] Starejša brata ni veselilo delo na kmetiji, zato sta šla delat v tovarne. Jaz, kot tretji otrok, sem prevzel kmetijo. Ob očetu sem se uvaljal, 1975 sem se oženil, leta 1977 pa je oče prepisal kmetijo name.

Zelo pomembna panoga je gozdarstvo, saj se gozdovi razprostirajo na 81 % površin Zgornje Savinjske doline. Prodaja lesa in izkoriščanje gozdov prinašata znaten vir dohodka tukajšnjih kmetij in imata na tem območju večstoletno tradicijo (Baš idr. 2004: 524). Splavarstvo in trgovanje z lesom sta v arhivskem gradivu za Zgornjo Savinjsko dolino izpričana že v 15. stoletju (Baš 1974).

Prašičereja kot kmetijska dejavnost je imela pomembno vlogo predvsem v samooskrbi prebivalstva, ker je bila pridelava drugih kmetijskih pridelkov na strmih pobočjih Savinjskih Alp otežena. Po 2. svetovni vojni je njen pomen, podobno kot drugod po Sloveniji, upadel, ker se je zmanjšala uporaba svinjske masti, zabele in mesa, a se je konec 70. in v začetku 80. let 20. stoletja ponovno razširila, tudi zaradi spodbud kmetijskih strokovnjakov.

⁹ Prim. Specifikacije 2013 – gl. op. 3.

Domača reja prašičev je za izdelavo zgornjesavinjskih želodcev, kot so povedali informatorji, osrednjega pomena, ker se lahko le iz visokokakovostnega mesa pripravi kakovosten zgornjesavinjski želodec. Zato reji domačih prašičev izdelovalci polnjenih želodcev, še posebej tistih s certifikati, posvečajo veliko pozornost. M. G. iz Šmihela nad Mozirjem je povedal, da za prašiče, katerih meso uporabi za izdelavo želodcev, skrbi drugače kot za druge prašiče. Daje jim le najboljšo krmo, pomije za njih niso primerne. Za kakovostno meso je pomembna tudi prosta reja prašičev, zato jih pogosto spušča iz svinjakov na prosto v za to pripravljene ograde.

Poleg kultiviranja prašičereje in postopkov izdelave suhomesnih izdelkov iz svinjine ter dobrega poznavanja naravnih danosti v Zgornji Savinjski dolini je z izdelavo zgornjesavinjskih želodcev povezano tudi stavbarstvo na tem območju. Na mnogih kmetijah še danes poleg stanovanjskih stavb stojijo leseni gospodarski objekti – kašče. Te so v preteklosti zaradi dobre zračnosti uporabljali za shranjevanje žit, živil in drugih kmetijskih pridelkov, v sodobnosti pa so izdelovalci zgornjesavinjskih želodcev notranjost kašč predelali v sušilnice za suhe mesnine. Tukajšnje kašče so razmeroma velike pritlične stavbe, v celoti izdelane iz smrekovega lesa, lesena je tudi strešna kritina. Pritličje kašč je pregrajeno v manjše komore, kjer sta zagotovljeni potrebni relativna vlaga in temperatura, omogočen pa je tudi nemoten pretok zraka s posebnim vonjem okoliških smrekovih gozdov. Tudi police za sušenje polnjenih želodcev in pregrade v kaščah so narejene iz smrekovega lesa. Po mnenju živilskih strokovnjakov vsi ti naravni dejavniki – vlaga bližnjih tekočih voda, alpsko podnebje in vonj smrekovih gozdov – bistveno vplivajo na okus zgornjesavinjskih želodcev. J. T. iz Rečice ob Savinji je o tem nazorno povedal: *najbolj važna za izdelavo želodcev sta klima in vetrovi. Že 30 km stran na gorenjsko ali koroško stran ni mogoče izdelati subega, nedimljenega želodca. Zato jih že na Solčavskem dimijo.* Opuščene lesene kašče v Zgornji Savinjski dolini so zaradi odlične mikroklimе spet postale cenjeni gospodarski objekt. Ponovna priljubljenost domače izdelave zgornjesavinjskih želodcev in širitev te dejavnosti po kmetijah je posredno vplivala tudi na ohranjanje, obnovo, rabo in novo življenje kašč, značilnih objektov tradicionalne arhitekture na območju Savinjskih Alp.

ZAPISI O ZGORNJESAVINJSKEM ŽELODCU IN ZGODOVINSKI KONTEKSTI

Pisnih virov o zgodovini in razvoju izdelave zgornjesavinjskega želodca je malo, nekateri objavljeni vsebujejo napake.¹⁰ Na osnovi dostopnega gradiva in ustnih virov je mogoče sklepati, da je bila izdelava zgornjesavinjskega želodca sprva razširjena le na višje ležečih kmetijah, v 20. stoletju sta se izdelava in s tem povezano znanje postopoma razširila tudi po dolinah. Priprava in sušenje zgornjesavinjskih želodcev sta bila povezana s prašičerejo

¹⁰ Gre za nekatere dokumente, objavljene v *Specifikacijah* (2013); več o njih v nadaljevanju.



Pogled na Zgornjo Savinjsko dolino (foto: Maja Godina Golija, 2018).



Kašča, Šmihel nad Mozirjem (foto: Maja Godina Golija, 2018).

na savinjskih kmetijah in s kolinami, ki pozimi niso bile le pomembno kmečko opravilo, ampak najpomembnejši domači kmečki praznik (Bogataj 2017). Tudi najzgodnejša omemba polnjenega savinjskega želodca je povezana s tem praznikom in z darovanjem kolin škofu Tomažu Hrenu, kateremu so 4. januarja leta 1620 gornjegrajski podložniki poslali v avstrijski Gradec domače dobrote. Povezanost Zgornjesavinčanov s škofom Tomažem Hrenom je razumljiva, saj je Hren kljub službovanju v Gradcu veliko časa stoloval prav v Gornjem Gradu, kjer je redno skliceval celo sinode.¹¹ V ohranjenem spremnem seznamu kolin, poslanih škofu Hrenu, ki ga navaja Ignac Orožen v svojem delu o gornjegrajski dekaniji, je prvič pisno naveden polnjen zgornjesavinjski želodec, poleg njega pa še nekatere druge domače mesnine (Orožen 1876).

Kako sta se polnjeni želodec in njegova izdelava z višinskih kmetij razširila po krajih v dolinah Savinjskih Alp, ni poznano, vendar sklepamo, da je to razmeroma nov pojav, star okrog 120 let, ker v opisih gospodarstva in prehrane na teh območjih v 19. stoletju še ni omenjen (Renčelj in Bezovšek 2007: 9). Med dajatvami gornjegrajske gosposke ni omenjen, omenjen ni niti v opisih savinjskih krajev in kmečkega gospodarstva v Göthovi topografiji. Omenjajo pa ga nekateri narodopisni in domoznanski zapisi z začetka 20. stoletja. Narodopisec Jože Lekše je večkrat omenil zgornjesavinjski želodec v spisih o življenju v Savinjskih Alpah, navedel ga je kot značilno obredno jed prebivalcev tega območja ob najpomembnejših praznikih, npr. za veliko noč in poroke. V rokopisu o solčavski *ohceti* iz leta 1921 je Lekše pisal tudi o tem, da je imel želodec na poročnem jedilniku zelo pomembno mesto. Z njim so postregli v natančno določenem delu prazničnega obroka. Bil je cenjena jed tudi za druge praznične dogodke, npr. za krst in birmo, za veliko noč, telovo – praznik rešnjega telesa ter ob večjih delih na kmetiji, ko so kosili travnike in ob težjih delih v gozdu. Kot značilno ritualno jed, ki je bila na mizi ob velikih praznikih, npr. veliki noči, krstu in *ohceti*, sta ga omenila tudi Fran Kocbek (1926) v delu o življenju v Savinjskih Alpah in Tone Petek v knjigi o etnološki podobi Podvolovljeke. Polnjen želodec za veliko noč še ni bil suh, zato so ga skuhal in ga poleg drugih domačih dobrot nesli k žegnu (Petek 2007: 159). Poleg omemb v narodopisnih zapiskih so za čas pred drugo svetovno vojno ohranjeni tudi drugi viri, ki pričajo o pripravi zgornjesavinjskega želodca. Med najstarejšimi ohranjenimi recepti za njegovo izdelavo je na začetku besedila naveden in okrog leta 1930 zapisan recept s kmetije Logar iz Logarske doline, ki natančno opisuje postopek izdelave, zorenja in hranjena želodcev, podoben postopek pa navajajo tudi zbrana ustna pričevanja.

S pripravo in uživanjem zgornjesavinjskega želodca je povezana tudi pripoved o bodočem angleškem kralju Juriju VI., ki je z jugoslovanskim kraljem Aleksandrom I. Karađorđevićem leta 1934 obiskal Logarsko dolino. V Logarsko dolino sta prišla prek Kamniškega sedla iz Kamniške Bistrice, kjer je imel kralj Aleksander novo lovsko kočjo. Za kralja Aleksandra je znano, da je bil strasten lovec in ljubitelj slovenskih gora, zato so mu

¹¹ *Slovenska biografija* (<https://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi238909/>, 6. 4. 2020).

leta 1934 po načrtih Jožeta Plečnika v Kamniški Bistrici zgradili lovsko kočo.¹² Del tega navdušenja nad slovenskimi Alpami, pohodništvom in lovom je kralj Aleksander pogosto delil z visokimi gosti, ki so ga obiskali v Sloveniji.¹³ Avgusta 1934 sta kralj Aleksander in bodoči angleški kralj Jurij VI. s spremstvom obiskala hotel Plesnik v Logarski dolini,¹⁴ kjer so jim ponudili domače jedi in pridelke, med drugim tudi odlični zgornjesavinjski želodec.¹⁵ Ta je bodočega kralja Jurija VI. tako navdušil, da si ga je želel za obroke tudi na dvoru v Angliji. Zato so pri Plesniku prisluhnili kraljevim željam, za pošiljanje te suhe mesnine so izdelali lesene zabojčke, v katere so položili suhe želodce, in jih z letalom iz Zagreba pošiljali v London. Po pripovedovanju je v Logarsko dolino po lesene zabojčke redno prihajal avtomobil z angleškega konzulata v Zagrebu, ki je skrbel za nemoteno dostavo pošiljk z zgornjesavinjskim želodcem na angleški dvor. Franc Plesnik, nekdanji lastnik hotela v Logarski dolini, je o tem rad pripovedoval sokrajanom in obiskovalcem, dolgo časa je hranil tudi zadolžnice za te pošiljke, ki pa so bile uničene med 2. svetovno vojno, ko je bil hotel požgan.¹⁶ Z zgornjesavinjskim želodcem so povezane presenetljive pripovedi, spomini in bogato znanje. Z njihovim razkrivanjem v časopisnih, arhivskih in drugih virih spoznavamo zgodovinske kontekste te kulturne prvine, življenje domačinov, pa tudi obiskovalcev tega slikovitega dela slovenskega alpskega sveta.

POSTOPKI IZDELAVE, ZNANJE IN ZAŠČITA ZGORNJESAVINJSKEGA ŽELODCA

Zgornjesavinjski želodec je zelo kakovosten in enkraten suhomesni izdelek (Renčelj 1990: 23), ki ga izdelujejo na kmetijah v Zgornji Savinjski dolini. Ime je dobil po prašičjem želodcu, v katerega polnijo aromatični mesni nadev. Med domačini je za to suho mesnino razširjeno poimenovanje *želodec*, ponekod tudi *koti*. Za ovitke uporabljajo, podobno kot

¹² Objekt imenujejo tudi Plečnikov dvorec, prim. Kamniško-komendski biografski leksikon (<https://www.leksikon.si/Oseba/OsebaId/196>, 24. 3. 2020).

¹³ Špela Kuralt, Slovenski vršaci so navduševali tudi kralja. *Delo*, 28. 1. 2018: 21.

¹⁴ Prim. Podjetnik (<http://www.podjetnik.si/clanek/martina-plesnik-20021007>, 24. 3. 2020) in Hotel Plesnik (<https://www.plesnik.si/kraljeva-soba>, 24. 3. 2020).

¹⁵ V nekaterih pisnih in elektronskih virih sta za ta obisk navedeni letnici 1932 in 1933, tudi v elaboratu *Specifikacija za zgornjesavinjski želodec z zaščiteno geografsko označbo* (2013) zgodovinar Aleksander Videčnik navaja letnico 1933, ki je napačna (Specifikacije 2013). Prav tako je v elaboratu napačna Videčnikova navedba, da sta monarha prišla v Logarsko dolino iz Bohinjske Bistrice. Kralj Aleksander I. je imel svoja kraljeva lovišča in lovsko kočo v Kamniški in ne v Bohinjski Bistrici, kot navaja Videčnik (Mikša in Poljanec 2017: 12). Koča je bila dokončana in v uporabi šele od sredine leta 1934. O skupnem lovu kralja Aleksandra in bodočega kralja Jurija VI. so poročali tudi tedanji časopisi (B. n. a., *Slovenec* 62 (188), 21. 8. 1934: 2).

¹⁶ Aleksander Videčnik, Nekaj o zgornjesavinjskem želodcu (http://www.zgornjesavinjski-zelodci.si/Portals/0/Content/Zgodovina/Nekaj_o_zgornjesavinjskem_zelodcu.pdf, 23. 3. 2020).

v preteklosti, želodce, poleg njih tudi prašičji mehur in slepo goveje črevo. Danes nekateri izdelovalci polnijo mesni nadev v umetne prepustne ovoje s Kitajske. Ovoji niso le okrogli, temveč tudi podolgovati, kar v gostiščih in na turističnih kmetijah lajša rezanje želodcev na priljubljene tanke rezine. Želodce na kmetijah izdelujejo pozimi, to je v času kolin, največkrat od konca novembra do 15. januarja; tako so želodci pravočasno pripravljene za zorenje in sušenje. Postopek zorenja je namreč za izdelovalce najzahtevnejši in dolgotrajen, ker želodec, kot so poudarili izdelovalci, potrebuje tudi do pet mesecev nege in skrbnega opazovanja, da je primeren za uživanje in prodajo. To zahteva večletne izkušnje in znanje. Izdelovalec L. P. iz Podvolovljeka je o pomenu sušenja želodca povedal: *Želodec mora med sušenjem zgubiti 50 % teže, le suh želodec je okusen. Zato sem kot prvi začel številčiti želodce, redno sem jih vagal in težo zapisoval v notes. S tem sem nadziral sušenje.*

Nadev za želodce pripravljajo iz najboljših kosov svinjine – stegna, svinjske ribice in plečeta, te dele že ob zakolu prašiča ločijo od drugih kosov mesa in jih dajo počivat. Kakovost mesa je, kot so mi med terenskim delom zaupali izdelovalci zgornjesavinjskega želodca, za njegov okus zelo pomembna, zato skrbijo, da dobijo doma zrejeni prašiči najkakovostnejšo krmo. Meso za nadev so v preteklosti ročno zrezali, to je bilo fizično zahtevno delo, danes ga pogosto zmeljejo, mu dodajo narezano čvrsto hrbtno slanino (največ do 15 % zmesi) in začinijo s česnovno vodo, soljo, poprom, nekateri tudi z majhno količino sladkorja. Za zgornjesavinjske želodce s certifikatom zaščitene geografske označbe (ZGO) Evropske unije izdelovalci ne smejo uporabiti nitritov in drugih aditivov, izdelovalci brez certifikata pa jih pogosto uporabljajo.

Ko želodce s pomočjo velikih brizgalk napolnijo z nadevom, jih prenesejo v hladen prostor, kjer jih položijo med deščice ter jih obtežijo, da želodci dobijo značilno obliko, višino, gostoto in strukturo nadeva. V hladnem prostoru ostanejo en teden, da se iz mesa počasi izločajo mesni sokovi. Tako pripravljene želodce prenesejo v sušilnice, kjer mora biti zagotovljena enakomerna temperatura, to je okrog 10° C. Kakor omenjeno, tem razmeram zelo dobro ustrezajo stare lesene kašče. Poleg stalne temperature so za zorenje želodcev potrebni tudi dober pretok zraka, zadostna vlaga in aroma okoliših smrekovih gozdov, ki prehajajo skozi lesene stene kašč. Polnjene zgornjesavinjske želodce sušijo več mesecev, največkrat štiri do pet, da so povsem suhi in primerni za uživanje. Po mnenju večine izdelovalcev je v celotni pripravi za kakovost mesnine odločilno prav sušenje, ki je hkrati cenjeno in zahtevno moško opravilo. Med sušenjem morajo želodce večkrat na teden pregledati, jih obrniti in jih strgati z ostrim nožem ali z grobo krpo, da odstranijo sokove in nezaželene obloge, ki nastanejo med zorenjem in sušenjem polnjenih želodcev. Ko po več mesecih, to je na začetku poletja, pravilno dozori, imajo čvrsto teksturo, primerno barvo, obliko in višino ter jih lahko režejo na značilne tanke, podolgovate rezine, sveže rdeče barve.

Zgornjesavinjski želodec je značilen lokalni proizvod, na katerega so kmetovalci in prebivalci Zgornje Savinjske doline izredno ponosni. Da bi ohranili znanje in zaščitili originalno recepturo, so se začeli izdelovalci na začetku 21. stoletja strokovno organizirati. Leta 2004 je bilo na pobudo izdelovalcev želodcev ustanovljeno Združenje izdelovalcev

zgorrnjesavinjskega želodca,¹⁷ ki povezuje ne le izdelovalce zgorrnjesavinjskih želodcev, temveč tudi druge. V društvu delujejo ljubitelji, gostinci in strokovnjaki za suhe mesnine, ki skrbijo za ohranjanje originalne recepture, postopkov izdelave in kakovost izdelka ter njegovo promocijo.

Prizadevanja za vključevanje zgorrnjesavinjskega želodca v razvoj turizma in gostinstva na tem območju so se začela že precej prej. Leta 1990 je začelo zgorrnjesavinjski želodec promovirati Turistično društvo Rečica ob Savinji. Del njihovih aktivnosti je bilo tudi vsakoletno ocenjevanje zgorrnjesavinjskih želodcev, ki še zdaj poteka v Rečici ob Savinji konec maja ali v začetku junija. Na ocenjevanju, ki je strokovna in ne javna prireditve, predstavijo svoje izdelke lokalni proizvajalci. Komisija strokovnjakov živilske stroke oceni želodce in pripravi strokovne komentarje k izdelkom.¹⁸ Ker želijo strokovnjaki izboljšati kakovost izdelkov in spopolniti znanje izdelovalcev zgorrnjesavinjskega želodca, ob tem dogodku izvedejo še katero od oblik izobraževanja za izdelovalce, največkrat predavanje o pravilni pripravi te suhe mesnine. Danes prireditve ne pripravlja turistično društvo, temveč Združenje izdelovalcev zgorrnjesavinjskega želodca. Ocenjevanje je povezano z dobro obiskano popoldansko turistično prireditvijo, kjer lahko obiskovalci spoznajo, poskusijo in tudi kupijo zgorrnjesavinjske želodce.

Združenje izdelovalcev zgorrnjesavinjskega želodca si je skupaj s Turističnim društvom Rečica ob Savinji prizadevalo tudi za zaščito zgorrnjesavinjskega želodca v Sloveniji in Evropski uniji. Leta 2004 so pri Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano zaščitili zgorrnjesavinjski želodec z geografsko označbo, leta 2010 so člani Združenja sprožili še postopek za registracijo kolektivne blagovne znamke Zgorrnjesavinjski želodec.¹⁹ Leto pozneje je Združenje izdelovalcev zgorrnjesavinjskega želodca sprožilo postopek zaščite in registracije zgorrnjesavinjskega želodca v Evropski uniji in zgorrnjesavinjski želodec je 10. 11. 2011 pridobil zaščiteno geografsko označbo (ZGO).²⁰ Leta 2015 so bili v dokumentih EU objavljeni še nekateri manjši popravki o zgodovini zgorrnjesavinjskega želodca in manjša sprememba recepture.²¹ Ker je postopek izdelave zaščitenegega zgorrnjesavinjskega želodca

¹⁷ Združenje izdelovalcev zgorrnjesavinjskega želodca (<http://www.zgorrnjesavinjski-zelodci.si/1/Predstavitev.aspx>, 26. 3. 2020).

¹⁸ Poleg Turističnega društva Rečica ob Savinji in Združenja izdelovalcev zgorrnjesavinjskega želodca je imel pri izvedbi strokovnega ocenjevanja več desetletij pomembno vlogo strokovnjak za suhe mesnine Stanislav Renčelj z ljubljanske Biotehniške fakultete.

¹⁹ Pravilnik o geografski označbi Zgorrnjesavinjski želodec (<http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=PRAV5830>, 1. 8. 2020) in Kolektivna blagovna znamka (<http://www.zgorrnjesavinjski-zelodci.si/1/Tradicija/Kolektivna-blagovna-znamka.aspx>, 1. 8. 2020).

²⁰ Entering the name Zgorrnjesavinjski želodec in the Register (<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:296:0014:0015:EN:PDF>, 2. 8. 2020) in Extract from the Register (https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/pdf/ec_food_61117.pdf, 2. 8. 2020).

²¹ Commission implementing Regulation (eu) 2015/1595 (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2015_248_R_0008&from=EN, 3. 8. 2020).



Prašiči v ogradi, Šmihel nad Mozirjem (foto: Maja Godina Golija, 2018).



Z zaščiteno geografsko označbo certificiran zgornjesavinjski želoдец, pripravljen za prodajo (foto: Maja Godina Golija, 2018).

zahtevnejši, drag in zapleten, imajo označbo zaščitenege geografskega porekla le polnjeni želodci treh izdelovalcev.²² M. G. iz Šmihela je v pogovoru povedal, da je njihov položaj na tržišču zelo težak, povpraševanje po želodcih je med gostinci in turisti zaradi naraščajočega turizma na območju Savinjskih Alp zelo veliko, vendar gostince in kupce zanima le cena, ne pa izvir sestavin in kakovost polnjenih želodcev. Zato je bolj razširjena in uspešnejša predvsem prodaja cenenih želodcev, ki so narejeni iz slabših, uvoženih sestavin. Kakovostni izdelki s certifikatom ZGO pa so manj iskani, ker so za mnoge kupce predragi.

Združenje izdelovalcev zgornjesavinjskega želodca je spodbudilo vpis zgornjesavinjskega želodca v Register nesnovne kulturne dediščine Slovenije. Postopek vpisa je bil dokončan decembra leta 2018, kot nosilec dediščine je vpisano Združenje izdelovalcev zgornjesavinjskega želodca.²³

O POMENU SPOLA, STAROSTI IN DRUŽBENEGA POLOŽAJA PRI PRIPRAVI IN UŽIVANJU ZGORNJESAVINJSKEGA ŽELODCA

Spol, starost, družinski in družbeni položaj so tiste osnovne družbene kategorije, ki v vseh stopnjah človeške civilizacije opredeljujejo pripravo, delitev in uživanje hrane (Lévi-Strauss 1983: 363; Mennel, Murcott in van Otterloo 1998: 90). Kdo je hrano pripravljaj, odločal o njenem uživanju in delitvi med člani družinske skupnosti in širše, kako sta delitev in uživanje hrane potekali ob vsakdanjkih, praznikih in med rituali, so osnovna vprašanja v etnološkem in antropološkem raziskovanju hrane kot kulturne prvine (Douglas 1984; Wiegelmann 2006; Köstlin 2017). Tudi v raziskavi zgornjesavinjskega želodca so bili ti družbeni vidiki hrane in prehranjevanja deležni pozornosti in obravnave.

Priprava zgornjesavinjskega želodca je bila vpeta v živahno zimsko dogajanje ob kolinah. Pri tem je imel najpomembnejšo vlogo hišni gospodar, ki je že ob razkosanju zaklana prašiča določil, kateri kosi najboljšega mesa se bodo porabili za pripravo želodcev. Te so pod njegovim skrbnim nadzorom pustili počivati en dan, preden so začeli s pripravo mesnega nadeva. Včasih so z izdelovanjem želodcev začeli že ob štirih zjutraj, ker *želodec se na da delat na hitro*. Pripovedovalec L. P. iz Podvolovljeka je še dodal, da ga je izdelave zgornjesavinjskega želodca naučil oče, pravzaprav je prenos znanja potekal nenačrtovano in sproti med delom, ko je očetu več kot 40 let pomagal pri tem opravilu.

[...] *kako se dela želodec, sem se učil pri delu, po ustnem izročilu. Prenašalo se je iz roda v rod, iz ust na usta. Fantje so se naučili delat od očeta. V preteklosti je bilo*

²² Številka se iz leta v leto spreminja, dejstvo pa je, da se za certificiranje odloči zelo malo izdelovalcev zgornjesavinjskega želodca, mnogo več je izdelovalcev brez certifikatov.

²³ Besedilo za vpis enote Zgornjesavinjski želodec v Register nesnovne kulturne dediščine Slovenije sta pripravili etnologinji Nena Židov in Maja Godina Golija (<http://www.nesnovnadediscina.si/sl/register/priprava-zgornjesavinjskega-zelodca>, 4. 5. 2020).

to težko moško delo. S posebno sekiro je bilo treba sesekljati meso in filat želodce z brizgalkami. Danes pa se tudi ženske vedno bolj zanimajo in že tudi delajo želodce.

Tudi drugi izdelovalci so povedali, da so se izdelave želodcev naučili od očetov, predvsem ko so jim iz leta v leta pri tem pomagali. Čeprav so znanje o izdelavi želodcev že imeli, pa je izdelavo polnjenih želodcev vodil hišni gospodar, šele ko je kmetijo predal potomcu, je predal tudi vodenje izdelovanja želodcev, kar priča o posebnem pomenu te dejavnosti na zgornjesavinjskih kmetijah in simbolni vlogi izdelave zgornjesavinjskega želodca kot označevalca hišnega gospodarja. Tudi dolgotrajno sušenje in zorenje zgornjesavinjskih želodcev je bilo moško opravilo; ti so tudi več mesecev nadzirali in negovali želodce v sušilnicah.

Dober polnjeni želodec je v Zgornji Savinjski dolini bil (in je še vedno) ponos hišnega gospodarja, podobno kot je gospodarjev ponos v vinorodnih predelih Slovenije doma pridelano vino ali na Krasu domači pršut. Gospodar se je z njim rad pohvalil pred obiskovalci in gosti, ko je ženi naročil, da želodec nareže na rezine in ga postreže ob kruhu in jabolčniku. Želodce so tudi podarili gostom, ki so jih obiskali, ali pa so se z njimi zahvalili vaškim veljakom, učiteljem in duhovnikom za usluge in pomoč. V Podvolovljeku je še ohranjen spomin, da sta imela tamkajšnja *oštirja* vedno pripravljene želodce kot podkupnino za *žandarje* in župana.

V prehrani kmečkih prebivalcev tega območja pa je bil želodec tista redka dobrota, ki so jo uživali le ob najpomembnejših praznikih, življenjskih mejnikih in velikih delih. Sogovorniki so pripovedovali, da so tudi najrevnejši bajtarji pred 2. svetovno vojno ob kolinah izdelali vsaj tri polnjene želodce, premožnejši kmetje pa tudi do deset, tako da so jih imeli dovolj za vse praznične obroke.

V preteklosti so v Zgornji Savinjski dolini postregli želodec ob domačem koruznem ali črnem kruhu, mohovtu²⁴ in jabolčniku. Rezali so ga ročno na debelejšje rezine ali na rezine v obliki trikotnika – na kajle. Moški so si pri mizi želodec pogosto rezali kar sami s pipci, imenovanimi favček,

se je spominjal J. T. iz Rečice ob Savinji. Podobno, kakor je zapisano v omenjeni zgodovinski in etnološki literaturi o življenju v Savinjskih Alpah, so tudi pripovedovalci navedli, da je zgornjesavinjski želodec spremljal tukajšnje prebivalce ob vseh večjih dogodkih v življenju. *Včasih je bil želodec za bolj redke priložnosti. Tisti, ki so ga imeli, so ga postregli za veliko noč, telovo, binkošti, košnjo in večja dela v gozdu,* je povedal M. G. iz Šmihela nad Mozirjem. Na kmetiji Selišnikovih v Podvolovljeku pa so se spominjali, da so z njim postregli tudi za poroke, krst, pusta in veliki šmaren. Ker polnjeni želodci za pusta in veliko noč še niso bili suhi in dozoreli, so jih pred uživanjem skuhalo in ohladilo. Takšne so dali v košare in jih nesli k velikonočnemu žegnu. Dolgo časa je bila ohranjena navada, da je zgornjesavinjski hišni gospodar nevesti in ženinu, ki sta prišla vabit k poroki

²⁴ V Zgornji Savinjski dolini je *mohovt* pikantni skutni namaz z dodatkom smetane, soli in kumine.

za *ohcet*, podaril polnjeni želodec ali pleče. Pripoved s terena potrjuje v študiji o življenju v Podvolovljeku tudi etnolog Tone Petek (2007: 135).

Želodec je bil v preteklosti, podobno kot danes, odlična malica za delavce ob večjih delih, predvsem ob košnji in težkih delih v gozdu. Le redko so ga dobili otroci in tudi danes ga zaužijejo le tu in tam. Tudi sama sem med terenskim delom opazovala, kako so otroci veseli pritekli v kuhinjo, ko je gospodinja rezala želodec za goste. Vsakemu od domačih otrok je kot dragocenost podarila rezino te odlične domače mesnine.

Kljub temu, da danes nekateri kmečki gospodarji izdelajo tudi do 350 kg zgornjesavinjskih želodcev, ta ni vsakdanja jed, saj ga večinoma prodajajo izletnikom in gostincem. Za izletnike in turiste iz tujine je želodec kulinarčna posebnost, ki je večinoma ne poznajo. Zato izdelovalci želodce razrežejo na manjše kose, ki jih turistom lažje prodajo. V sodobnosti je izdelovanje zgornjesavinjskega želodca registrirano na mnogih kmetijah na tem območju kot dodatna kmetijska dejavnost. A bolj kot to, je to ponos hišnega gospodarja in prestižni tradicionalni mesni proizvod, na katerega so v Zgornji Savinjski dolini kmečki gospodarji še posebej ponosni. L. P. iz Podvolovljeka je o tem povedal: *Za domačijo je največja vrednota, da ima dober želodec. Kmet se hvali z dobro ženo ali z dobrim želodcem. Hinaščino zašpilaš in ne rečeš, da nekdo nima dobrega želodca.*



Zgornjesavinjski želodec in druge domače mesnine, ki jih ponudijo gostom, Podvolovljek (foto: Maja Godina Golija, 2018).

* * *

Zgornjesavinjski želodec je visoko cenjen mesni izdelek, tesno vpet v razumevanje lokalne identitete in tradicije. Je posrednik, ki člane skupnosti povezuje v prostoru in času in referenčni mejnik za samoidentifikacijo skupine, ki jo predstavlja drugim – zunanjim skupinam in posameznikom (Buchli 2002: 17). Nekoč skrbno varovano znanje o izdelavi zgornjesavinjskega želodca, ki se je prenašalo na kmetijah le po moški strani, se je danes razširilo tudi na druge družinske člane, delitev med moška in ženska dela pri pripravi mesnin se je spremenila, izdelovanje zgornjesavinjskih želodcev je postalo tudi opravilo žensk in mladih.²⁵

V sodobnosti je zgornjesavinjski želodec prepoznan tudi kot prvina nesnovne kulturne dediščine in kulinarična značilnost štajerskega dela alpskega sveta, ki jo domačini radi ponudijo izletnikom in turistom, prodajajo ga tudi kot turistični spominek s tega območja. Tesno je povezan z znanjem, okusom, vrednotami in ustvarjalnostjo prebivalcev Zgornje Savinjske doline, z religioznim in ritualnim pomenom prehrane ter dobro predstavlja tisto nesnovno kulturno dediščino, ki je dobila v sodobnem času, poleg prvotnih, tudi nove oblike življenja.²⁶

Izdelava, promocija in dediščinjenje zgornjesavinjskega želodca so zato postali skrb delovanja strokovnjakov, kmetov, turističnih delavcev in strokovnih združenj. Zaradi odličnih senzoričnih lastnosti in bogate sporočilnosti zgornjesavinjski želodec deluje na človeške čute in čustva. Utelega spomine na ljudi, kraje, dogodke in postaja ne le boljša, praznična jed, ampak »užitni kronotop« (Kirshenblatt-Gimblett 2014: 8).²⁷

REFERENCE

- Baš, Angelos. 1974. *Savinjski splavarji*. Ljubljana: Cankarjeva založba.
- Baš, Angelos (ur.). 2004. *Slovenski etnološki leksikon*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Bogataj, Janez. 2017. *Koline*. Ljubljana: Rokus Klett.
- Brulotte, Ronda L. in Michael A. Di Giovine (ur.). 2014. *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. Surrey, Burlington: Ashgate.
- Buchli, Victor. 2002. Introduction. V: Victor Buchli (ur.), *The Material Culture Reader*. Oxford in New York: Berg, 1–23.

²⁵ Leta 2019 je na ocenjevanju zgornjesavinjskih želodcev zmagal komaj osemnajstletni izdelovalec A. B. iz Rečice ob Savinji, v sodobnosti se ocenjevanja s svojimi izdelki udeležujejo tudi ženske; prim. JT. Ocenjevanje želodcev v znamenju jubileja. *Pod rečiškimi zvonovi* 23 (1): 20 (https://www.obcina-recica.si/files/other/news/210/190261Pod_Reciskim_zvonom-01-2019.pdf, 6. 4. 2020).

²⁶ Več o hrani kot nesnovni kulturni dediščini v člankih etnologinj Nene Židov (2017, 2018), Maje Godina Golija (2012, 2019) in Špele Ledinek Lozej (Godina Golija in Ledinek Lozej 2018).

²⁷ Hrana ni le fiziološka potreba, ampak kulturna dobrina, ki močno deluje na človeška čutila in čustva. Vsebuje podatke o konfiguraciji časa in prostora, kar se ujema z etnološko in antropološko opredelitvijo termina kronotop, v kateri sta zaobjeti historična in prostorska razsežnost kulturnega pojava.

- Douglas, Mary. 1984. Introduction. V: Mary Douglas (ur.), *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*. New York: Russel Sage Foundation, 1–39.
- Fischler, Claude. 1988. Food, Self and Identity. *Social Science Information* 27 (2): 275–292.
- Fridl, Jerneja (idr.). 1998. *Geografski atlas Slovenije: Država v prostoru in času*. Ljubljana: Založba ZRC.
- Godina Golija, Maja. 1996. *Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja*. Maribor: Založba Obzorja.
- Godina Golija, Maja. 2002. The role of Meat Dishes in Slovenian Festive Meals. V: Patricia Lysaght (ur.), *Food and Celebration: From Fasting to Feasting*. Ljubljana: Založba ZRC; Dublin: Department of Irish Folklore, University College, 159–168.
- Godina Golija, Maja. 2012. Contemporary Appropriations of Culinary Tradition in Slovenia. *Traditiones* 41 (2): 91–104. DOI: <http://doi.org/10.3986/Traditio2012410207>.
- Godina Golija, Maja. 2014a. Hrana in praznovanja: Meso in mesne jedi v prazničnih jedilnih obrokih na Slovenskem. *Etnolog* 24 (75): 59–79.
- Godina Golija, Maja. 2014b. Kranjska klobasa / The Kranjska Sausage. V: Alexandra Bitušiková (ur.), *Good Practices in Preservation, Promotion and Utilisation of Folk Culture Heritage*. Praha: Etnologický ústav Akademie věd České republiky, 78–79.
- Godina Golija, Maja. 2014c. Potica in njene zgodbe: Slovenci v Srbiji in simbolni pomen hrane. *Dve domovini* 39: 55–66. Dostopno na: <http://twohomelands.zrc-sazu.si/uploads/articles/1448458252>.
- Godina Golija, Maja. 2019. Production and Consumption of Pumpkin Seed Oil in Goričko: Traditional and Contemporary Practices. *Traditiones* 48 (1): 117–135. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2019480105>.
- Godina Golija, Maja in Špela Ledinek Lozej. 2018. Pomen in cilji projektov ohranjanja dediščine prehrane. Register nesovne kulturne dediščine, Etnofolk in AlpFoodway. *Etnolog* 28: 85–103.
- Goody, Jack R. 1982. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Grimaldi, Piercarlo, Gianpaolo Fassino in Davide Porporato. 2019. *Culture, Heritage, Identity and Food: A Methodological Approach*. Milano: Franco Agnelli.
- Hahn, Hans Peter (ur.). 2015. *Vom Eigensinn der Dinge: Für eine neue Perspektive auf die Welt des Materiellen*. Berlin: Neofelis Verlag.
- Kirshenblatt-Gimblett, Barbara. 2014. Foreword. V: Lucy Long (ur.), *Culinary Tourism*. Lexington: The University Press of Kentucky, 11–14.
- Kocbek Fran. 1926. *Savinjske Alpe*. Celje: Savinjska podružnica SPD.
- Köstlin, Konrad. 2017. Kitchen Stories. V: Silke Bartsch in Patricia Lysaght (ur.), *Places of Food Production: Origin, Identity, Imagination*. Frankfurt: Peter Lang, 15–29.
- Kozorog, Miha. 2015. Živali, varovana območja in rekreacija v naravnem okolju: Teoretska in praktična varianta s samopremislekom. *Traditiones* 44 (1): 117–134. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2015440105>.
- Lévi-Strauss, Claude. 1983 (1968). *Mitologike* 3. Beograd: Prosveta: BIGZ.
- Lévi-Strauss, Claude. 1988 (1958). *Strukturalna antropologija* 2. Zagreb: Školska knjiga.
- Mennell, Stephen, Anne Murcott in Anneke H. van Otterloo. 1998 (1992). *Prehrana i kultura: Sociologija hrane*. Zagreb: Naklada Jesenski i Turk.
- Mikša, Peter in Nani Poljanec. 2017. *Kralj Peter v slovenskih Alpah*. Rogaška Slatina: Ljudski muzej.

- Mlekuž, Jernej. 2010. Burekpomeni burekdarovanja neburekljudem. *Dve domovini* 31: 65–76.
- Mlekuž, Jernej. 2017. *Kranjsko klobasanje*. Ljubljana: Beletrina.
- Orožen, Ignaz. 1876. *Das Bisthum und die Diözese Lavant 2: Das Benediktinerstift Oberburg, 2: Das Dekanat Oberburg*. Marburg: Selbstverlag.
- Petek, Tone. 2007. *Podvolovljek skozi čas*. Podvolovljek: Turistično društvo.
- Renčelj, Stanko. 1990. *Sube mesnine – narodne posebnosti*. Ljubljana: Kmečki glas.
- Renčelj, Stanislav in Marija Bezovšek. 2007. *Želodec in jedi Zgornje Savinjske doline*. Rečica ob Savinji: Združenje izdelovalcev zgornjesavinjskega želodca.
- Videčnik, Aleksander. 1999. *Zgornjesavinjčani od rojstva do smrti*. Mozirje: Zavod za kulturo.
- Wiegelmann, Günter. 2006. *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa: Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*. Münster: Waxmann.
- Židov, Nena. 2017. Certificiranje kulinarike in Unescova Konvencija o varovanju nesnovne kulturne dediščine. V: Andrej Brenc (ur.), *Prehrana v Registru nesnovne kulturne dediščine in njeno certificiranje*. Ptuj: Pokrajinski muzej Ptuj – Ormož, 10–12.
- Židov, Nena. 2018. Težave Slovenije pri varovanju nesnovne kulturne dediščine v luči Unescove Konvencije (2003). *Etnolog* 28: 41–62.

THE UPPER SAVINJA VALLEY STOMACH SAUSAGE – A NARRATIVE OF SPACE, DIET, AND PEOPLE

The Upper Savinja Valley stomach sausage is an excellent dry meat product that is firmly embedded in the life of the inhabitants of the Savinja Alps. It is named after the casing—pig stomach (pork maw), which is filled with meat stuffing. The origin of the recipe for the production of the Upper Savinja Valley stomach sausage is still unknown; the oldest mention of the sausage dates back to the year 1620. The production of stuffed pig stomachs has been influenced by the unique microclimate of the Upper Savinja Valley area, which is affected by many forests, high mountainous regions, and running waters. Crucial for the proper maturation of the Upper Savinja Valley stomach sausage is also the microclimate of the chambers, called kašča, where stomachs are dried, and the rich knowledge of the people who produce this dry meat specialty, which is transmitted from generation to generation through the male line of a family. As L. P. from Podvolovljek told us, he had learned how to make stuffed dried stomachs at home by observing his father at work for almost 40 years and helping him in preparing the stuffed stomachs. Producers make the sausages in the winter, that is, at the time of slaughter, most often between the end of November and 15 January, because the Upper Savinja Valley stomach sausage requires up to five months of drying and ripening to mature. The sausage plays an important role in the daily and festive life of the local population. In the past, it was served only at weddings, baptism, or confirmation of a child, during Easter, or during periods of particularly tasking farm labor. Today, the Upper Savinja Valley stomach sausage remains

a staple of celebrations as well as hearty meals and the catering offer of the area. It plays an exceptional role in the formation and development of regional identity and cultural heritage, and is often highlighted by the people in this area as its distinctive cultural characteristic. In November 2011, the Upper Savinja Valley stomach sausage was granted EU protection—the PGI certification. Because of the complicated procedure, only three producers of this specialty currently hold the PGI. The Association of Producers of the Upper Savinja Valley Stomach Sausage (Slv. Združenje izdelovalcev zgornjesavinjskega želodca) completed the certification process for the Register of Intangible Heritage of Slovenia in 2018.

Prof. dr. Maja Godina Golija, znanstvena svetnica
ZRC SAZU, Inštitut za slovensko narodopisje
Novi trg 2, SI – 1000 Ljubljana, maja.godina@zrc-sazu.si

Besedilo je nastalo v okviru raziskovalnega programa *Etnološke in folkloristične raziskave kulturnih prostorov in praks* (PG-0088), ki ga sofinancira Javna agencija za raziskovalno dejavnost Republike Slovenije iz državnega proračuna.

Delno je bilo zbiranje in dokumentiranje gradiva opravljeno tudi pri mednarodnem raziskovalnem projektu *Alpfoodway – A Cross-Disciplinary, Transnational and Participative Approach to Alpine Food Cultural Heritage* (Interreg Vb, Alpsko območje).