

UNIVERZA V LJUBLJANI
FIOZOFSKA FAKULTETA
ODDELEK ZA ETNOLOGIJO
IN KULTURNO ANTROPOLOGIJO

Seminarska naloga
Kobariški štrukelj

Mentor: asist. dr. Boštjan Kravanja

Predmet: Antropologija turizma – vaje

Avtorica: Tajda Blazinšek

Ljubljana, junij 2013

UVOD

Turizem je ena izmed najpomembnejših gospodarskih panog zgornjega Posočja. Čudovita narava prepletena z zgodovino in športom v poletnih mesecih privabi trume obiskovalcev od blizu in daleč. Turistično so močno razviti zlasti ribolov, adrenalinski vodni športi na divjih vodah, pohodništvo in padalstvo. Poleg športnih aktivnosti je izjemno razvit tudi kulturni turizem. Številni muzeji obiskovalce seznani s preteklim in sedanjim načinom življenja v dolini reke Soče. Osrednje mesto nemalokrat zavzema predstavitev krvavega obdobja 1. svetovne vojne, Soške fronte, ki zaradi nepredstavljivo težkih razmer bojevanja v svetu velja za nekaj izjemnega.

Poleg naštetega si regija prizadeva, da bi v Posočje privabila tudi gastronomske navdušence. V okolici velja za kulinarično najbolj ozaveščenega Kobarid, kamor smo se novembra 2011 odpravili študentje Etnologije in kulturne antropologije.

Tridnevno terensko delo je potekalo v okviru vaj iz predmeta Antropologija turizma. Že pred odhodom smo se razdelili v manjše skupine, po dva ali tri študente. Skupaj s Tatjano Benedičič in Gito Gregorinčič smo temo raziskave določile ob prihodu na teren, ko smo izvedele za obstoj Kobariškega gastronomskega kroga. Vanj so povezane restavracije Hiša Franko, Restavracija Topli Val, Restavracija Kotlar, Gostišče Jazbec in Restavracija Breza. Vsaka na svoj način, velikokrat združeno na domačih in tujih kulinaričnih sejmih in prireditvah, skrbijo za predstavitev in promocijo kobariške kulinarike.

In katere jedi veljajo za kobariške? Prav gotovo kobariški štrukelj, ki je postavljen na piedestal kobariške kulinarike. Poleg tega, da je štruklje mogoče poskusiti v prav vsaki restavraciji in kmečkem turizmu v Kobaridu, jim domačini posvečajo tudi festival Štrukljada. A to ni vse. Kobariški gastronomski krog si je že leta 2010 zadal cilj, da bi ustvaril blagovno znamko Kobariški štruklji.

Da bo mera polna so tudi vrstice te naloge posvečene štrukljem. Ne katerimkoli. Kobariškim, seveda!

METODE IN POTEK DELA

Na terenu smo se sprva posluževale nestrukturiranega intervjuja, pozneje tudi polstrukturanega. Prvi nam je služil, da smo si ustvarile širšo sliko o gastronomiji v

Kobaridu, drugi pa je pripomogel k usmerjanju v posamezne teme, ki smo si jih znotraj skupine izbrale po vstopu na teren.

Najprej smo se odpravile v Turistično informacijski center (TIC) Kobarid, kjer smo iskale kontakte ljudi, ki so vpeti v kulinarčni svet Kobarida. Izvedele smo, da bo naše delo nekoliko oteženo, saj je bila večina restavracij zaprtih. Terenskih vaj smo se namreč lotili začetek novembra, v obdobju, ko se lastniki restavracij v večji meri odpravijo na počitnice. November velja za mrtvi mesec, zato je zanj takrat najprimernejši čas za oddih.

Po pogovoru v TIC-u smo sklenile, da bomo vseeno preverile, če je morda kateri od lastnikov restavracij, ki so združene v Kobariški gastronomski krog, kljub zaprtim vratom v bližini. Izkazalo se je, da sta restavraciji Hiša Franko in Restavracija Breza obratovali. V prvi so bili lastniki ravno v odhajanju in smo imele priložnost govoriti zgolj z receptorko, v drugi pa nam je uspelo opraviti krajši pogovor z eno izmed lastnic.

Ker so bile preostale tri restavracije zaprte, smo se odločile, da bomo poskušale kaj več o Kobariškem gastronomskem krogu izvedeti iz druge roke. Poklicale smo gospo Marico Benko, učiteljico gospodinjstva in jo povabile na pogovor. Gospa Benko je namreč skupaj s sodelavko napisala knjigo o tradicionalnih kobariških jedeh.

Za izbiro ožje, individualne teme znotraj skupine, sta bila zame ključna pogovora z lastnikom in kuharjem hotela Blue House v Čiginju in gospodom Vladom, (samozvanim) idejnim očetom Kobariškega gastronomskega kroga. Oba sta v pogovoru precej pozornosti posvetila štrukljem. Pogovora sta zanimiva za obravnavo zlasti z vidika nasprotujočih si prepričanj o tem kaj je kobariški štrukelj, kaj je značilno zanj in kaj ga dela posebnega.

V nalogi se tako naslanjam zlasti na zadnja omenjena pogovora, širše pa razmišljanje o kobariškem štruklju dopolnjujejo tudi ostali sogovorniki. Teoretsko podlago črpam iz prebrane literature, predvsem iz področji antropologije turizma in antropologije hrane. Nalogo pa dopolnjujejo tudi sekundarni viri iz raznih revij in časopisja, nekaj malega tudi iz interneta. Slednji so pomembni zaradi uvida v način konstrukcije avtentičnega s pomočjo promocije v medijih.

TURIZEM IN AVTENTIČNOST

Poleg opazovanja in poslušanja je del turistove izkušnje »okušanje« kraja. (Shenoy 2005: 1) Želja po avtentičnem izkustvu tuje kulture seže zato tudi v svet kulinarike. Mnoge jedi prerastejo v nacionalne simbole. (Chuang 2010: 1) Velja prepričanje, da je ob obisku novega, neznanega, bolj ali manj oddaljenega kraja, potrebno poskusiti tudi hrano, katero uživajo domačini. Četudi imamo v »eksotičnem« kraju možnost, da se prehranjujemo s hrano, ki nam je domača, se zdi prav, da »domačinsko, tradicionalno« hrano vsaj poskusimo.

Prikaz krajevnih običajev, plesi, glasba in hrana so del paketa, ki naj bi turistu omogočili vstop v tujo kulturo. Zdi se, da je zahteva po pristnem, resničnem izkustvu obiskane kulture nujna, saj bi bilo sicer domala nesmiselno potovati.

Željam turistov je seveda prilagojena ponudba gostiteljev. MacCannel v zborniku *The Tourist*, v enem izmed poglavij razpravlja o »uprizorjeni avtentičnosti«. Razmišljanje o slednji nasloni na Goffmanov koncept »front« in »back regions«. (MacCannel 1973: 590) Piše o predelih, ki so turistom dostopni in o predelih, ki so rezervirani za domačine in v katere turisti nimajo vstopa. Prvi so prostori srečevanja gostov in gostiteljev, drugi pa so prostori počitka in priprave, kamor se gostitelji umaknejo pred gosti. (MacCannel 1973: 590)

V določenih primerih produkcija avtentičnega nastaja na »odru«, pred očmi obiskovalcev, v primeru jedi, pa avtentično mnogokrat nastaja v »zakulisju«, kuhinji, kamor obiskovalci nimajo vstopa.

Izumljanje avtentičnosti pa se v primeru jedi ne začne šele v kuhinji, marveč se idejno pojavi že veliko prej.

KOBARIŠKI GASTRONOMSKI KROG IN KOBARIŠKI ŠTRUKELJ

»V vse bolj tekmovalnem svetu trženja turizma, je vsaka regija ali kraj v nenehnem iskanju unikatnega produkta.« (Shenoy 2005: 3)

V Kobaridu se je na iskanje podal Kobariški gastronomski krog. Govorile smo z gospodom Vladom, upokojenim lastnikom restavracije Topli val, ki pravi, da je idejni oče kroga. Po njegovem mnenju »štruklji predstavljajo zeleno nit kobariške kulinarike«. Ostala poimenovanja štrukljev, kot na primer tolminski, kotarski, drežniški, se mu zdijo nepotrebna. »Drži, da so štruklji malo različni, malo tu malo tam, vsaka gospodinja jih malo spremeni.

Però (op.p. ampak) kobariški štrukelj, je kobariški štrukelj! To je zapisano že v starih bukvah. Kobariški štruklji. In tega imena se je potrebno držati!«

Njegova razlaga je še posebej zanimiva, če vzamemo v ozir, da ni domačin. Prihaja iz Rakovca, kraja, ki je bliže Tolminu in s tem tudi bliže »tolminskemu štruklju«. Pa vendarle je goreči promotor »kobariškega«. Ko je pred leti prišel v Kobarid, ga je gospodinja od katere je vzel v najem lokal podučila, da v Kobaridu ne gre brez štrukljev. Zaupala mu je recept vendar ga je on malo poenostavil in spremenil. Na kratko nam je opisal oba recepta, zaključil je s svojim in dodal, da ga pripravlja tako zaradi tega, ker je lepše videti in da je okus orehov izrazitejši. »Da je prav tisti tapravi kobariški štrukelj z orehi. To je pač stvar hiše.«

Njegove razlage so si ob nekoliko natančnejšem branju izrazito nasprotujoče. Za kobariški štrukelj se zavzema, ker naj bi predstavljal nekaj izvirno kobariškega, a po drugi strani pove, da je recept domačinke spremenil in da je stvar hiše, kakšen štrukelj naredi. Njegove misli se čudovito ujemajo s spoznanjem Betty J. Duggan, ki pravi, da »avtentična kultura ne ostaja nespremenjena, kar se zdi nemogoče pod kakršnimkoli pogojem, ampak ohranja zmožnost določanja primernosti lastnih prilagoditev.« (Duggan 1997: 31)

Če parafraziram opažanje Barbare Kirshenblatt-Gimblett, »ni pomembno kaj je kobariška hrana ampak kako hrana postane kobariška«. (Dusselier 2009: 332) In kako je štrukelj postal kobariški? Kaj ga loči od preostalih »slovenskih« štrukljev, ki se ne ponašajo s tolikšnim slovesom?

KOBARIŠKI ŠTRUKELJ

Štruklji nosijo regionalna poimenovanja, kot so tolminski, drežniški, breginjski in kobariški, že desetletja. Med seboj se že od nekdaj razlikujejo po sestavi nadeva, testu in načinu priprave. Nedolgo nazaj pa se je kobariški štrukelj začel razlikovati od ostalih po značilnosti, o kateri nekaj let nazaj ni bilo ne duha ne sluha. Njegova prepoznavna značilnost je čez noč postal »podpis« gospodinje.

»Kobariški štrukelj je štrukelj s podpisom, ker ga vsaka kobariška gospodinja pripravi na svoj, malce drugačen način in se nanj »podpiše« z odtisom prsta v sredino štruklja.« (http://www.smaragdnapot.com/vino_in_kulinarika/lokalne_sPECIALITETE/2012042508213897/, 7.6.2013)

Z zgornjim citatom se popolnoma strinja gospod Vlado. Pravi, da so »štruklji posebni po tem, da se jih dela ročno. Vsak ima svoj podpis. Gospodinja ga pritisne, mu naredi luknjico na vrhu. In vsak ima svoj odtis«. Doda še, da so vsi kobariški štruklji unikatni izdelki, saj ni stroja, ki bi jih delal kot po tekočem traku.

Precej drugačno mnenje pa o posebnosti kobariškega štruklja poda kuhar in lastnik hotela Blue House v Čiginju. Pravi, da je za kobariške štruklje značilno, da so narejeni iz nekvašenega testa in majhni po velikosti. »Zanje je značilen nadev iz orehov, rozin in včasih tudi čokolade.« In kaj meni o podpisu? »Odtis je taka luknjica na sredi štruklja, ki jo je potrebno narediti, da se štruklji enakomerno skuhajo. Da niso na sredi zelo debeli, pri špicah pa tanki. V tem primeru bi se razkuhalo, na sredi bi bilo pa surovo.« Meni, da je »podpis« značilen za vse štruklje, ki jih pozna (omeni kotarske in tolminske).

Po mnenju prvega je luknjica odtis, tako imenovani podpis gospodinje, ki je značilen zgolj za kobariške štruklje, mnenje drugega pa je, da je luknjica zgolj funkcijska, saj se na ta način katerikoli štruklji po celotni dolžini enakomerno skuhajo.

Zdi se, da je vpeljava podpisa pri kobariških štrukljih tržna poteza Kobariškega gastronomskega kroga. Lastniki restavracij združenih v krog so se »obvezali«, da bodo kobariški štruklji del njihove ponudbe in prikladno je, da se ti po nečem bistveno razlikujejo od preostalih v regiji. »Avtentičnost je (namreč) ljudska ideja, ki je osnovana v identiteti politike in željah etničnega razlikovanja.« (Lu in Fine 1995: 548)

Govor o hrani pa zajema tudi različne družbene funkcije in kodira socialne dogodke. (Passerini in drugi 2010: 152) Štrukljem prebivalci Kobarida že precej let posvečajo prireditve imenovane Štrukljada. Hrana v tem primeru postane označevalec identitete in okvir pripovedi o podobnostih in razlikah. (Passerini in drugi 2010:152) Pomembno mesto je bilo v prvih letih organiziranja festivala posvečeno kobariškim gospodinjam, ki so tekmovalle med seboj katera bo naredila boljše štruklje. Danes pa ima vodilno vlogo pri organizaciji Štrukljade Kobariški gastronomski krog.

ZAKLJUČEK

Za prebivalce gostiteljske destinacije je turizem pomemben pobudnik ekonomskega razvoja in družbenopolitičnih sprememb. (Stronza 2001: 264) Ponudba gostiteljev je prilagojena želji turistov, ki mnogokrat težijo k avtentičnemu izkustvu obiskanega kraja.

Kobarid tovrstno izkušnjo ponuja tudi gastronomskim navdušencem, turistom, ki si želijo v prvi vrsti tujo kulturo okusiti.

Na pot iskanja »izvirne, tradicionalne« hrane Kobarida se je podal Kobariški gastronomski krog. Na čelu z gospodom Vladom Hvala je odkril in na novo izumil kobariški štrukelj. Nekoč prepoznaven po načinu priprave, testu in sestavi nadeva, se danes ponaša z velikim slovesom zaradi nečesa drugega. Njegova prepoznavna značilnost, ki ga loči od preostalih štrukljev v regiji, je čez noč postal odtis prsta v sredino štruklja, ki predstavlja »podpis« gospodinje, ki je štrukelj napravila. Pri kobariških podpis, pri ostalih zgolj luknjica, ki pripomore k temu, da se štrukelj enakomerno skuha.

Pomembna je zgodba. Če gre verjeti besedam našega sogovornika gospoda Vlada, je veliko prispeval k iznajdbi »novodobnega« kobariškega štruklja ravno on, ki se je v Kobarid priselil in predrugačil izvorni recept domačinke. Potrudil se je, da je na povpraševanje turistov željnih okušanja avtentičnosti Kobarida, odgovoril na izviren način, ki marsikaterega turista prepriča, da se med množico »slovenskih štrukljev« odloči ravno za kobariškega.

VIRI IN LITERATURA:

Chuang, Hui-tun. 2010. *Fabricating Authentic National Cuisine: Identity and Culinary Practice in Taiwan*. Doktorsko delo. Ann Arbor: UMI.

Duggan, Betty J. 1997. 'Tourism, Cultural Authenticity, and the Native Crafts Cooperative: The Eastern Cherokee Experience.' V: Erve Chambers (ur.), *Tourism and Culture*, 31-59. Albany: State University of New York Press.

Dusselier, Jane. 2009. Understandings of Food as Culture; *Environmental History* 14/2: 331-338.

Lu, Shun in Gary Alan Fine. 1995. The Presentation of Ethnic Authenticity: Chinese Food as a Social Accomplishment; *The Sociological Quarterly* 36/2: 535-553.

MacCannel, Dean. 1973. Staged Authenticity: Arrangements of Social Space in Tourist Settings; *The American Journal of Sociology* 79/3: 589-603.

Petò, Andrea. 2010. 'Food-talk: Markers of Identity and Imaginary Belongings.' V: Luisa Passerini (et al.), *Women Migrants from East to West: gender, mobility and belonging in contemporary Europe*, 152-165. New York in Oxford: Berghahn Books.

Pottier, Johan. 2007 (1999). *Anthropology of Food: The Social Dynamics of Food Security*. Malden: Polity Press.

Shenoy, Sajna S. 2005. *Food tourism and the culinary tourist*. Doktorsko delo. South Carolina: Clemson University.

Stronza, Amanda. 2001. Anthropology of Tourism: Forging New Ground for Ecotourism and Other Alternatives; *Annual Review of Anthropology* 30: 261-283.

Internetni viri:

2013. http://www.smaragdnapot.com/vino_in_kulinarika/lokalne_specialitete/2012042508213897/ (7. junija)

2013. <http://www.primorskival.si/novica.php?aid=2798> (7. junija)