

UNIVERZA V LJUBLJANI
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Suzana Šaljaj

Darovanje kolin in izražanje identitete v slovenski kmečki družbi

Diplomsko delo

Ljubljana, 2009

UNIVERZA V LJUBLJANI
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Suzana Šaljaj

Mentorica: doc. dr. Karmen Šterk

Darovanje kolin in izražanje identitete v slovenski kmečki družbi

Diplomsko delo

Ljubljana, 2009

ZAHVALA

Hvala mentorici doc. dr. Karmen Šterk za pomoč in razumevanje.

Vsem, ki ste mi kakorkoli pomagali pri nastanku te naloge.

Hvala mami, Andreju in Luku.

In tebi, oči, čeprav te ni več z nami!

DAROVANJE KOLIN IN IZRAŽANJE IDENTITETE V SLOVENSKI KMEČKI DRUŽBI

V diplomski nalogi se bom oprla na ljudsko kulturo v smislu obravnave kulturnega elementa v njegovi pojavnosti, in sicer bom raziskala in predstavila, kaj so koline pomenile nekoč in kakšen je današnji pomen kolin. Pri prikazu tega kulturnega elementa bom upoštevala paralelne pojave v bolj ali manj oddaljenih območjih in iskala morebitne medsebojne zveze. Pri tem bom bolj ali manj detajlno opisala posamezne sestavine, iskala njihov izvor oziroma razvojno pot od nastanka do njenih sodobnih oblik. Sprašujem se, ali imajo koline v današnji kmečki družbi zgolj prehranjevalni pomen, ali so koline še vedno sredstvo izražanja kolektivne samopodobe ter največji kmečki praznik, kot je to bilo nekoč. Moja druga hipoteza je, da so koline kot obred pomembne v ohranjanju socialnih vezi in graditvi kolektivne samopodobe. Za potrditev teh hipotez bom naredila primerjavo pomembnosti in podobnosti med kolinami v Halozah, ki jih je opisal Robert R. Minnich, in kolinami v vasi Vojsko. Navedeni hipotezi bom preverila s komparativno analizo virov, opazovanjem z neposredno udeležbo, neformalnimi pogovori, oprla pa se bom tudi na ustno tradicijo in sploh sporočila, ki se na ustni način prenašajo iz roda v rod.

Ključne besede: koline, darovanje, identiteta, kmečka družba

GIVING OF PORK AND SAUSAGE AND EXPRESSING IDENTITY IN SLOVENIAN PEASANT SOCIETY

In this project I will research a specific element of folk culture, that is the importance of pork and sausage in old times and today. To show this cultural appearance, I will search for similar appearances in closer and far away regions and try to find reciprocal association. I will try to describe more or less precisely specific parts of pork and sausage, and try to find their origins and show development through time. I ask myself, if pork and sausage in today's peasant society have only nutritional purpose, or are they the means for expressing collective identity, as they used to be. My second hypothesis is, that pork and sausage are important as ritual for maintaining social bonds and for reinforcement of collective identity. To confirm this hypothesis I shall make a comparison of importance and similarity between pork and sausage in Haloze, which was represented by Robert R. Minnich, and pork and sausage in village Vojsko.

For authentication of this hypothesis I shall use different approaches. This will be comparative analysis of sources, informally conversation and gathering of oral tradition.

Key words: pork and sausage, giving of gifts, identity, peasant society

KAZALO

1	UVOD	6
2	LJUDSKA KULTURA	9
3	TEORIJA HRANE IN PREHRANJEVANJA	11
3.1	ANTROPOLOŠKI VIDIK.....	11
3.1.1	<i>FUNKCIONALIZEM</i>	13
3.1.2	<i>STRUKTURALIZEM</i>	13
3.1.3	<i>NADALJNI RAZVOJ</i>	15
3.1.4	<i>FUNKCIONALNO-STRUKTURALISTIČEN PRISTOP</i>	15
3.1.5	<i>KRITIČNO STRUKTURALISTIČEN PRISTOP</i>	16
3.1.6	<i>POSTSTRUKTURALISTIČEN PRISTOP</i>	17
3.2	SOCIOLOŠKI VIDIK.....	18
3.2.1	<i>PREHRANSKI VIDIK</i>	20
3.3	ETNOLOŠKI VIDIK.....	20
4	HRANA KOT SREDSTVO IDENTIFIKACIJE	22
5	KOLINE	27
5.1	KOLINE – PRAZNIK ALI OBIČAJ.....	31
6	KOLINE – SREDSTVO IZRAŽANJA	36
7	KOLINE – DRUŽBENO DEJSTVO	40
8	PRAŠIČ	47
8.1	PRAŠIČ MALO DRUGAČE.....	49
8.2	PREPOVED UŽIVANJA SVINJINE	51
8.3	MOČ MESA	55
8.3.1	<i>SIMBOLIČNA MOČ MESA</i>	58
8.4	KRI	60
9	POTEK KOLIN	64
9.1	VNAPREJŠNJA PRIPRAVA	64
9.2	DAN ZAKOLA.....	65
9.2.1	<i>KLAVEC</i>	70
9.3	DAN PO ZAKOLU.....	74
9.4	PRIPRAVA MESA ZA DIMLJENJE IN CVRENJE ZASEKE.....	75
9.5	JEDI.....	75
9.5.1	<i>PRAZNIČNE JEDI</i>	77
10	OBREDNA VREDNOST KOLIN	79
10.1	OBRED PREHODA	82
11	DAROVANJE	84
11.1	DAROVANJE KOLIN	87
11.2	RAZLIKA MED PODARJENIMI KOLINAMI IN TRŽNO SVINJINO.....	89
12	ZAKLJUČEK	92
13	LITERATURA	95

1 UVOD

V današnjem času v ospredje vedno bolj prihajajo praznovanja in prazniki, ki so v našem prostoru novi in brez prave tradicije, medtem ko na določene praznike, ki so del naše tradicije, preprosto pozabljam. Eden izmed takih praznikov so vsekakor tudi koline. Sam pomen kolin je seveda neprimerno večji za kmečke ljudi, saj s tem in v tem živijo celo življenje, medtem ko mestni ljudje, po mojem mnenju, izgublajo stik s podeželjem in nehote pozablajo na praznike, kot so koline.

V nalogi sem se oprla predvsem na razpravo Roberta R. Minnich, ki temelji na terenskem gradivu, zbranem v letih 1974–1975 v Zahodnih Halozah, kjer je preučeval furež oziroma koline. Minnich povzema po Kuretu, »da se na Alpskem področju Slovenije na primer zdi, da dogodki, ki so povezani s sezonsko selitvijo živine (prakso transhumance) močnejše zaznamujejo lokalni praznični koledar kakor pa dogodek zakola svinj« (Kuret v Minnich 1993, 57–58). Pravi, da je navada,

da v tej pokrajini gospodinjstva za koline navadno najamejo lokalnega izvedenca, ki zakol opravi za plačilo. Koline seveda ostajajo pomembna dobrina v prehrani alpskih kmečkih gospodinjstev in pomemben medij izražanja razmerij gostoljubnosti. Vendar je očitno, da nimajo tako vitalne vloge pri integraciji lokalne družbe in kulture kot druge preživetveno pomembne dejavnosti, ki učinkoviteje mobilizirajo lokalno sodelovanje med gospodinjstvi (Minnich 1993, 58).

Tudi drugi avtorji (npr. Bogataj, Ovsenik), katerih literaturo sem prebirala, omenjajo koline predvsem v povezavi z vzhodnim delom Slovenije, torej Štajersko in Prekmurjem. Natančen potek kolin in navad ljudi sta opisali tudi Jelka Koselj v knjigi *Koline in jedi iz domače svinjine* (1999) in Vesna Grilanc Guštin v knjigi *Je več dnevou ku klobas* (1997). Prva opisuje koline na Gorenjskem, druga na Primorskem.

Sama sem potek kolin opazovala v vasi Vojsko nad Idrijo. Vojsko je najvišje ležeča planota na Primorskem, saj posamezne kmetije ležijo nad 1100 metrov nad morjem. Renata Hvala v svoji diplomski nalogi pojasnjuje izvor samega imena kraja, in sicer pravi, da je »ime vasi Vojsko tako starodavno, da si ga pravzaprav težko razlagamo. Nekateri pravijo, da izhaja iz višine kraja, ker je tako visoko. Drugi spet, da izhaja iz besede vojska, ker da so se tu naseljevali predvsem ubežniki pred službovanjem v vojski, ali pa tudi zaradi raznih in mnogih vojn, ki so se v širši okolici dogajale kar prepogostokrat« (Šinkovec v Hvala 1997, 7). Visoki

nadmorski višini, ostremu podnebjju z dolgimi zimami in kratki vegetacijski dobi se je prilagodilo tako življenje ljudi kot tudi samo kmetijstvo. Tukajšnji kmetje poleg ostale živine (predvsem goveje, pa tudi drobnice) že od nekdaj redijo tudi prašiče. Včasih je veljalo, da so imeli prašiče pri vsaki hiši, danes pa jih redijo le še na posameznih kmetijah.

V diplomski bom skušala ugotoviti, kaj koline pomenijo Vojskarskim ljudem ter le te ugotovitve primerjala z ugotovitvami Roberta R. Minnich. S tem se bom prepričala, ali drži trditev Roberta M. Minnich, da imajo koline res tako vitalno in pomembno vlogo le v vzhodnem delu Slovenije. V nalogi bom dokazovala dve hipotezi, in sicer bom ugotavljala ali imajo koline v prostoru, ki sem ga raziskovala, zgolj samo prehranjevalni pomen ali so koline sredstvo izražanja kolektivne samopodobe¹ ter največji kmečki praznik, kot to velja za vzhodni del Slovenije. Obenem bom dokazovala hipotezo, da so koline kot obred pomembne v ohranjanju socialnih vezi, torej da imajo koline poleg kulinaričnega morda še pomembnejši simbolni in socialni pomen.

Za namen pisanja diplomske naloge sem se lotila branja in analize sekundarnih virov s področja antropologije, sociologije, antropologije in sociologije prehranjevanja, etnologije, psihologije. Uporabila sem metodo komparativne analize virov, opazovanje z neposredno udeležbo, zbiranje biografij ter zbiranje oralne zgodovine.

Diplomsko nalogo sem razdelila na dvanajst poglavij. Po uvodu, v drugem poglavju najprej opredelim sam pomen kmečke, ljudske kulture. V tretjem poglavju nadaljujem z opisom antropoloških, socioloških in etnoloških pogledov na hrano in prehranjevanje. V četrtem poglavju me zanima, kako nas hrana določa, torej identificira. Ali so koline praznik ali običaj se sprašujem v petem poglavju, medtem ko v šestem poglavju koline predstavim kot sredstvo izražanja. Koline kot družbeno dejstvo pa so bistvo sedmega poglavja. V osmem poglavju se

¹ Kolektivno samopodobo v kontekstu celotne naloge razumem kot socialno identiteto. Mirjana Nastran Ule je socialno identiteto definirala kot »celoto določil, samopodob in oznak, ki karakterizirajo osebo kot socialno enoto in prepoznavnega socialnega akterja v določenem socialnem kontekstu. Socialna identiteta je celota ponotranjenih družbenih vlog, ki usposablja posameznika za delovanje v različnih socialnih skupinah ali institucijah. Vsaka družbena skupina dodeli posamezniku, ki se z njo identificira, poseben vidik njegove socialne identitete« (Nastran Ule 2000, 325). Tudi Brumlik in Holtapples razumeta socialno identiteto » kot stanje, katerem se posameznik vidi kot član skupine in družbe, katerih lastnosti si deli ostalimi njunimi člani« (Brumlik in Holtapples v Kobal Grum 2001, 179). Tajfel, Breakwell in Widdicombe pa socialno identiteto razlagajo kot »tisti del posameznikove samopodobe, ki se nanaša na doživljanje sebe kot pripadnika določeni družbeni skupini (na primer družini, vrstnikom, šoli itd.), širši skupnosti na primer narodu, spolu, politični stranki, religiji itd.« (Tajfel, Breakwell, Widdicombe v Kobal Grum 2001, 37).

bom osredotočila na prašiča kot domačo žival, obenem pa ga bom predstavila tudi na bolj šaljiv način. Tu bom obenem tudi izpostavila prepoved uživanja svinjine ter moč in simbolizem mesa ter krvi. V devetem poglavju bom prešla iz teorije v prakso, in sicer bom opisala sam potek kolin vse od dneva priprav naprej: torej sam zakol, klavca kot pomembno osebo v tem dogajanju, dan po zakolu, pripravo mesa in zabele ter jedi, ki so značilne v našem prostoru. V desetem poglavju me zanima pomen obredov in zakaj lahko koline označim za obredno dejanje. V predzadnjem, enajstem poglavju se bom posvetila praksi samega darovanja, darovanju kolin ter razliki med podarjenimi kolinami in tržno svinjino. V zadnjem poglavju pa podajam razlago svojih zaključkov oziroma postavljenih hipotez.

2 LJUDSKA KULTURA

Kot sem že omenila na začetku naloge, se bom pri pisanju naloge oprla na ljudsko kulturo v smislu obravnave kulturnega elementa v njegovi pojavnosti, in sicer raziskovanju in predstavitvi kolin v širšem socialnem in kulturnem smislu. Za namen diplomske naloge sem se posvetila raziskovanju pomena kolin v kmečki družbi², ki ji je ta dogodek »blizu« in »znan«, saj menim, da mestni Slovenci gledajo na koline predvsem s kulinaričnega vidika, oziroma nekaterim, predvsem tistim, ki izvirajo iz podeželja, potrjujejo del vrednot, vezanih na dom (Stocklund v Gradišnik Slavec 2000, 142), medtem ko naj bi imele koline za kmečkega človeka, poleg kulinaričnega, še pomembnejši simbolni in socialni pomen.

Koline so torej značilnost Slovenskega podeželja in so zato obravnavane v sklopu podeželske oziroma kmečke kulture³. Gradišnikova pojasnjuje, da je »visoka kultura bila bolj produkt civilizacije, ljudska kultura pa bolj odsev izvirnega, prvobitnega duha ljudstva. Sociološko vzeto so ljudsko kulturo oziroma narodno blago postavljali v podeželsko, pretežno kmečko življenje« (Gradišnik Slavec 2000, 142). Enakega mnenja je tudi Kremenšek, ki ravno tako trdi, da so »ljudske vrednote in ljudski značaj antikvarno usmerjeni etnologi najtesneje povezovali s kmečkim ljudstvom in nekaterimi kmetstvu najbližjimi socialnimi plastmi« (Kremenšek 1973, 113). Gradišnikova pojasnjuje, da je »najoprijemljivejše, tudi najpogostejše bilo povezovanje "ljudskega" z občestvom in s tradicijo« (Gradišnik Slavec 2000, 147–148).

² Robert Redfield meni, da so v kmečkih družbah, tako kot v primitivnih, medsebojne vezi predvsem sorodstvene, vendar je ta mreža teh odnosov bolj prostrana in razširjena. Sprašuje se, če kmečko skupnost oziroma družbo označimo kot sistem socialnih odnosov, kako naj jo potem opišemo v odnosu do zunanjega sveta. Zanj je kmečka vas sistem trajajočih pomembnih odnosov med ljudmi. In sicer pravi, da kolikor že je kmečka vas povezana z ljudmi in institucijami izven nje, je tako nepopoln sistem, da je skoraj ne moremo opisati kot socialno strukturo. Socialna struktura kmečkih in podobnih družb namreč vključuje odnose kulturnih vplivov in vzorce elitne in kmečke polovice prebivalstva celotnega večjega socialnega sistema (Redfield 1962, 24–38).

³ Robert Redfield pojasnjuje, da kultura kmečke skupnosti ni avtonomna, neodvisna. Je le določen vidik civilizacije, katere del je. Ker je kmečko družba po njegovem le pol družba, je kmečka kultura le pol kultura. Pri preučevanju take kulture naj bi našli dve stvari, ki veljata le za kmečko družbo. Prvič je za vzdrževanje kmečke kulture potrebna trajna, stalna komunikacija z lokalno skupnostjo o idejah, ki izvirajo izven te družbe. Intelktualno in pogosto tudi moralno in versko življenje kmečke vasi je ponavadi nepopolno. Drugič, kmečka vas "nas povabi", da se udeležimo dolgega tečaja o interakciji med njimi in centri civilizacije. Kmečka kultura ima očitno kulturo, ki jo je treba preučiti, in ta zgodovina ni lokalna zgodovina. Je zgodovina civilizacije in kmečka kultura je le delni izraz te civilizacije (Redfield 1962, 40–41).

In kaj so elementi, ki označujejo ljudskost, oziroma jo kažejo za razpoznavno? Kremenšek definira ljudskost kot »določeno obliko vedenja, ki je vidna v odnosu človeka do okolja. Kolikor je ta odnos pogojen po skupnosti (Gemeinschaft) in tradiciji, je ljudski in zato etnološko zanimiv. Bistvena prilastka ljudskosti sta potemtakem splošnost in stalnost, pri čemer ni prav nič pomembno, ali imamo s tovrstnim vedenjem opravek pri mestnih ljudeh ali vaščanih« (Kremenšek 1973, 115). Gradišnikova pa pojasnjuje, so »v sociološkem pogledu nekoliko razrahljano ljudskost povezovali s tradicionalnostjo. Tradicionalni so bili iz preteklosti ohranjeni fenomeni ljudskega življenja, dokler je to temeljilo na občestvenih življenjskih oblikah, značilnih predvsem za podeželje. Opazovanje in definicijo ljudskosti sta torej uravnavala dva vodilna motiva: kultura preteklosti in ohranjena pretekla kultura, ki potrjujejo kontinuiteto« (Gradišnik Slavec 2000, 245).

Kmečka oziroma ljudska kultura pa izraža tudi določeno simboliko. Stocklund podaja razlago simbolične vrednosti ljudske oziroma kmečke kulture, in sicer pravi, da

kakor ugotavljajo raziskovalci narodnih projektov, ki si tako ali drugače prilaščajo ljudsko kulturo, greta modernost in konservativnost z roko v roki; to se utegne zdeti nekoliko paradokсно – gre pa v bistvu za komplementarne poteze: seznanjeni s tehnološkim, civilizacijskim napredkom ljudje potrebujejo dokaze, da v življenje ostaja še nekaj, kar je trdno, varno. Razloček med mestom in podeželjem, med gospodarsko in družbeno modernizacijo (pospešeno družbeno plastenje) na eni strani in imaginarnim domovanjem narodnega bistva na drugi, je postal mogoč in pomemben šele skozi proces modernizacije, ki je postavila v ospredje simbolično vrednost podeželske, ljudske (kmečke) kulture. Izbrane kulturne prvine podeželja so tudi mestnemu človeku potrjevale vsaj del vrednot, vezanih na dom in družino (Stocklund v Gradišnik Slavec 2000, 142).

Koline na Slovenskem vsekakor vsebujejo vse elemente ljudskosti, saj so pogojene po skupnosti, so tradicionalne, obenem pa niso ljudskokulturni pojav, ki ga je moč najti le v starejši kmečki kulturi, saj za koline velja, da so kultura preteklosti in ohranjena pretekla kultura, ki potrjuje kontinuiteto.

3 TEORIJA HRANE IN PREHRANJEVANJA

Za razumevanje, zakaj imajo koline predvsem v kmečki družbi več kot samo prehranjevalno vlogo, bom poskušala vsaj delno predstaviti poglede antropologov, sociologov in etnologov na hrano in prehranjevanje.

Hrana in prehranjevalne navade so banalne prakse našega vsakdanjika. Vsi mi kot živa bitja moramo jesti, da preživimo. Ta navidezna banalnost pa je zavajajoča. Morse namreč meni, da namen hrane, prehranjevalnih navad in preferenc ni zgolj v tem, da si "natočimo gorivo" v naše telo, potešimo lakoto ali uživamo v okusih. Hrana in prehranjevanje sta bistvena za našo subjektiviteto, občutek sebstva, izkušnjo utelešenja. V vseh človeških družbah so prehranske navade vpete v različne kulturne elemente in diskurze. Hrana je res simbolični medij "par excellence" (Morse v Lupton 1996, 1).

Za ljudi ima hrana različne pomene; je substanca in simbol, je vir preživetja v bio-kemičnem in kognitivnem pogledu. Zaužijemo jo tako fizično kot socialno in jo s tem naredimo za del sebe, z namenom pretvoriti jo v novo obliko. Z drugimi besedami: hrana je tako vir prehrane kot način mišljenja (Macbeth 2004, 5). Lévi-Strauss se je izrazil še boljše: »Hrana ni dobra samo za jesti, ampak tudi za misliti.« (Lévi-Strauss v Macbeth 2004, 6). Tej definiciji ustreza samo človeško pojmovanje hrane. Torej za ljudi lahko hrana pomeni tako "naravo" kot "kulturo". Tega ne moremo trditi za nobeno žival. Noben drug primat ne ve ničesar o kulinariki (Macbeth 2004, 5).

3.1 ANTROPOLOŠKI VIDIK

Antropologija hrane (angl. anthropology of food) oz. prehranjevalna antropologija (angl. nutritional anthropology) proučujeta, kako je hrana integrirana in vpeta v vse aspekte življenja. Kotnik pravi, da je obdobje klasične antropologije na diskurz o hrani in prehranjevalnih praksah izoblikovalo naslednjo perspektivo: »z vidika simbolne narave hrane in ritualov prehranjevanja ugotavljati, kaj te prakse pomenijo z vidika določene kulture in družbe« (Kotnik 2001, 865).

Antropologi so več kot sto let nazaj v zvezi s hrano pisali predvsem v zvezi s praznovanji in žrtvovanjem hrane v čast bogovom, o prepovedani hrani oziroma tabujih⁴ v zvezi s hrano, ki so bili predvsem verske narave, o kanibalizmu in o hrani, ki je za zahodno kulturo veljala kot nesprejemljiva, eksotična ali celo odvratna. Antropologi, ki so v začetku 19. stoletja te naštete stvari preučevali na terenu, so prišli iz urbanih, velikih zahodnih družb, v takrat še številne družbe, v katerih so ljudje uživali hrano, ki so jo sami pridelali oziroma nabrali ali ulovili. Ženske so v teh družbah opravile večino dela povezanega s hrano – od vzgajanja, nabiranje kot tudi kuhanja hrane. Večina antropologov je bilo moških in jih te stvari niso preveč zanimale. Bolj jih je fasciniralo to, če so opazovanja zmedli ali užalili, kot da bi se zadovoljili zgolj s tem, da so jih opazovali pri kuhanju in obedovanju. Hrana je bila namreč inštrument za študijo drugih stvari. Te stvari so bile lojalnost, povezanost z bogom, vprašanja kakšno vlogo ima posameznik v povezavi z drugimi, kakšne so njihove naloge. To so bili znani vidiki prehranjevalnega vedenja in to so antropologi preučevali. Glavni pomen ni bil dan na samo hrano in njeno pripravo, temveč kaj naj bi sociološko mišljeno pomenila hrana oziroma hranjenje (Mintz 1996, 3–4).

Antropološke študije o hrani se pojavljajo po nekem določenem vrstnem redu, in sicer po prvi (pionirski) študiji Audrey Richards (1932). V 60-ih in 70-ih letih je prišlo do porasta študij, ki se nanašajo na hrano. Pojavile so se namreč teorijsko orientirane študije Mary Douglas (1966, 1975) in Lévi-Straussa (1964, 1965, 1968) in klasična študija Changa o kulturno-zgodovinskem pomenu hrane na Kitajskem. Te študije so se približale antropološkemu raziskovanju deskriptivnega in praktičnega značaja in so bile primarno usmerjene k vprašanju problema hrane in kulture (Mead, 1964; Fitzgerald, 1976; Wilson, 1979). Farb in Armelagos (v Mennell 1998, 40) to usmeritev teorije pojasnujeta z razumevanjem družbe in kulture skozi prehrano. Hrana v antropologiji se namreč mora dojemati kot sredstvo izražanja kolektivne identitete, odnosov do drugih skupin in do božanstev. To je v 80-ih povzročilo razvoj eksplozije najpomembnejših teorij v antropologiji hrane (Goody, 1982; Mintz, 1985; Harris, 1986) in kot je opazila Ann Murcott, smo sedaj v fazi prave razprave o teorijah glede različnih načinov interpretiranja običajev, vezanih na prehrano, kuhanje in prehranjevalne prepovedi (tabuje), kot so npr. prepoved uživanja prašiča, krave ali insektov, kot tudi drugih nenavadnih običajev, ki so povezani s hrano. Današnja antropologija se ukvarja predvsem z raziskovanjem določene funkcije hrane in simbolnega pomena določenih tradicionalnih jedi

⁴ O tabuju oziroma prepovedi bom pisala več v poglavju o prepovedi uživanja prašiča.

in pijač v obredih oz. ritualih, s pomenom hrane v ljudski medicini in ljudskem verovanju (Mennell 1998, 40–41).

Torej se je v antropološkem raziskovanju hrane in prehranjevalnih navad razvilo več različnih teorij, ki so postavljale v ospredje različne pomene hrane. Navedene teorije se delno izključujejo ali dopolnjujejo, za vse teorije (razen prehranske) pa lahko trdim, da ne zanikajo moči hrane, ki jo ima le ta za oblikovanja ter nadziranja socialnega vedenja ter obenem simbolnega pomena hrane. V nadaljevanju bom podrobneje opisala glavne smeri v razvoju raziskovanja hrane in prehranskih navad.

3.1.1 FUNKCIONALIZEM

Najbolj vidna med funkcionalističnimi antropologi, ki sem jo že omenila, in ki se je posebno zanimala za hrano, je bila učenka Bronislawa Malinowskega, Audrey Richards. Proizvodnjo, pripravo in uživanje hrane je postavila v psihološki kontekst, saj naj bi bilo to povezano z življenjskim ciklusom, medosebnimi odnosi in strukturo družbenih skupin. Vse to je namreč preučevala v južnoafriških plemenih. Posebej značilno za ta funkcionalistični pristop je bilo ukvarjanje z vprašanjem, kako so načini oziroma rokovanje s hrano izražali in simbolizirali model oziroma strukturo družbenih odnosov. Priprava hrane je namreč nujna, obenem pa ta priprava hrane pripomore k sodelovanju ljudi, znotraj določene skupine. Priprava in uživanje hrane namreč igrata pomembno vlogo v ohranjanju družbenih struktur, saj ženska s pripravljanjem hrane (v primeru tega plemena s pripravljanjem kaše) največkrat izkazuje čustva do svojih moških sorodnikov (moža, sina) (Mennell 1998,13).

3.1.2 STRUKTURALIZEM

Glavni poudarek strukturalističnega pristopa je, da odkrito trdi, da je okus kulturno oblikovan in socialno nadzorovan. Tako se izogiba biološkemu redukcionizmu in odkriva etnocentrizem. Slabost strukturalizma je, da se v izogibanju kakršnekoli sumu etnocentrizma premika preveč k polu ekstremnega kulturnega relativizma in tako spregleda pojasniti različne prehranske navade, še posebno osnovne, kot so namen, funkcija in korist. Za razliko od prehranskih strokovnjakov funkcionalistov se je strukturalizem bolj osredotočil na estetičen

vidik hrane in prehranjevanje, oziroma kot se je izrazil Fischler; »med tem, ko so funkcionalisti gledali hrano, so strukturalisti preučevali kuhinjo, cuisine« (Fischler v Mennell 1993, 8).

Najbolj poznan in priznan avtor teorije strukturalizma je Claude Lévi-Strauss. Za Lévi-Straussa so prehranske prakse jezik, ki definira primarne binarne opozicije, ki so skupne vsem kulturam, in sicer opozicije med "naravo" in "kulturo". Kultura je po Lévi-Straussu »niz praks, ki razlikujejo ljudi od drugih vrst in jih delajo edinstvene« (Lévi-Strauss v Counihan 1999, 19). Prehranjevalne prakse ponazarjajo te binarne opozicije, še posebno v dogovoru z drugimi binarnimi opozicijami, kot je opozicija med surovim in kuhanim ali med hrano in nehrano. Po Lévi-Straussu je namreč kuhana hrana kulturna transformacija surovega, hrana v kateri je narava preoblikovana in omejena. Način, kako se ta transformacija izvede v vsakdanjem življenju, nam definira kulturo⁵ (Counihan 1999, 19).

Torej v vsaki kulturi prehranjevalne navade konstituirajo organiziran sistem, jezik, ki skozi svojo strukturo in vsebino narekuje pomene in prispeva k organizaciji naravnega in socialnega sveta. »Hrana ni samo niz izdelkov, namenjenih za statistične in prehranske študije. Je predvsem sistem komunikacije, sistem podob, navad, okoliščin in vedenja« (Barthes v Counihan 1999, 19). Načini prehrane so osnovni načini za razlago pomenov, kajti hranjenje je osnovno in nenehno se ponavljajoče dejanje. Hrana je različna, različnih sestavin, okusa, barve, načina priprave – vse to so enostavni označevalci pomenov. Hrana ustvarja jezik, ki je dostopen vsem. Razlog, da hrana uspešno funkcionira kot sistem komunikacije, je v tem, ker vsa človeška bitja organizirajo način prehranjevanja v urejen sistem, ki je vzporeden drugim kulturnim sistemom in mu pridanejo pomen. »Način priprave jedi in razumevanje sveta, sta povezana« (Soler v Counihan 1999, 21). V tej kulturni asociaciji med hrano in pomenom se je Lévi-Strauss nanašal na pogosto citirano izjavo, da so določene živalske vrste izbrane za totemske, ne zato »ker so dobre za jesti«, ampak ker »so dobre za misliti« (Lévi-Strauss v Counihan 1999, 21).

Še ena vplivna antropologinja, Mary Douglas, je prav tako zavzela stališče, da vrste hrane zakodirajo in prav zato ustvarjajo socialne dogodke. Za Douglasovo je prehranjevanje ritualno dejanje, kar velja tako za zahodne kot nezahodne kulture. Trdi, da prehranski vzorci

⁵ Za Mennella kultura v antropologiji in sociologiji pomeni »vse, kar se naučimo, delimo in prenašamo med skupinami ljudi iz generacije v generacijo« (Mennell 1993, 20).

ustvarjajo meje; napovedljiva struktura vsakega obeda naredi red iz morebitnega nereda. Obrok je tako le delček široke socialne strukture in zameji definicijo, da »organiziran sistem, kot je obrok, predstavlja tudi vse organizirane sisteme, ki so v povezavi z njimi« (Douglas v Lupton 1996, 9).

Strukturalizem se je do Lévi-Straussa ukvarjal predvsem z variabilnostjo in veliko manj z univerzalnostjo, saj ni »umaknil očesa s pojma človeške narave« (Fischler v Mennell 1993, 9), in je bil zato kulturni relativizem tisti, ki je dobil premoč v raziskovanju človeškega prehranjevanja. Je pa imel Lévi-Straussov strukturalizem manjši vpliv na sociologijo prehranjevanja kot Mary Douglas. Za razliko od Lévi-Straussa namreč Douglasova ni pričakovala, da bo našla neko univerzalno sporočilo v jeziku hrane, ki bi veljalo za vso človeštvo. Vendar pa istočasno, ker raziskovanje v majhnih odročnih družbah namiguje, da vsak posameznik vstopa v čuten svet, ki je zanj presegmentiran in na katerega je vnaprej obsojen, deli z Lévi-Straussum splošno upanje, da nam bodo raziskave o kulturnem vidiku hrane sčasoma omogočile, da bi našli temeljna načela in vodila v definiranju okusov in vonja. Toda dejansko bodo tako okusi kot vonji različni iz kulture v kulturo (Mennell 1993, 10).

3.1.3 NADALJNI RAZVOJ

Dela Harrisa (1986), Goodya (1982), Mennella (1985) in Mintza (1985) naj bi predstavljala materialističen odgovor na strukturalizem. Ti avtorji predstavljajo smer, ki jo je Mennell označil za razvojno. Ne strinjajo se z zapuščino strukturalistov, čeprav obstajajo skupne osnove pri obeh teorijah. Tako namreč tudi avtorji razvojne teorije ne zanikajo moči hrane, ki jo ima le ta za oblikovanja ter nadziranja socialnega vedenja, ter obenem simbolnega pomena hrane (Mennell 1993, 11–12)

3.1.4 FUNKCIONALNO-STRUKTURALISTIČEN PRISTOP

Kot sem že omenila, strukturalističen pristop v glavnem sloni na raziskovanju, kako so posameznikova dejanja, misli, pomeni in identiteta strukturirane skozi socialne norme in pričakovanja, ki so nasprotno povezana z večjimi organizacijami in strukturami družbe. Iz vidika funkcionalnih strukturalistov pa je namen teh norm in socialnih institucij vzdrževanje

socialnega reda. Ta red naj bi zagotavljal določena pričakovanja glede vedenja drugih in kaj lahko pričakujemo od drugih. Družba je videti kot pretežno konsezualna, napovedljiva in stabilna, zavarovana z moralnim redom in stabilna kot kulturni in socialni sistem. Sociologi in antropologi, ki so se posluževali funkcionalno strukturalističnega pristopa, so sloneli na tem, da so prehranske navade in prakse lingvistično besedilo, ki se nam kaže kot nepovezano. Primarni pomen teh raziskav je pojasniti načine, kako se hrana uporablja kot del socialnega življenja; npr. način, kako prehranske navade podpirajo medsebojno povezanost in vedenje v majhnih skupinah. V glavnem pa so antropologi to preučevali v eksotičnih, majhnih, neurbanih družbah in ne v svojih kulturah (Lupton 1996, 9).

Socio-antropološki vidik se je osredotočil na tri glavne točke:

- »hrana kot sociokulturni kontekst, ki izraža logiko in načela različnih kulturnih sistemov,
- hrana kot posrednik med materialnim in moralnim sistemom družbe in
- hrana kot niz jedi, ki vsebuje ekološke, biološke in kulturne sisteme človeške družbe« (Khare v Lupton 1996, 9).

Delo funkcionalnih strukturalistov, z namenom, da determinirajo nenapisana pravila, ki se nanašajo na prehranjevanje v zahodnih kulturah, je pokazalo ritualizirano in navidezno trdno naravo procesa prehranjevanja. Taka analiza je osvetlila, v čem je problem pri uvajanju novosti v prehrano, oziroma vnosu tujih elementov v določeno kulturo. Na primer nasilna vpeljava drugih opcij (npr. pri obedu namesto mesa jesti samo zelenjavo) povzroča socialno nestabilnost in neharmonijo. Te analize so ponavadi bolj deskriptivne kot analitične, saj največkrat ne zaobjamejo širšega socialnega, ekonomskega in političnega konteksta, v katerem se pravzaprav hrana proizvaja, pripravlja in uživa. Funkcionalistično-strukturalistične raziskave so kritizirali sociologi, ker naj bi bile biološko pomanjkljive in etnocentrične, saj npr. domnevajo, da je zahodnjaški okus univerzalen (Lupton 1996, 10).

3.1.5 KRITIČNO STRUKTURALISTIČEN PRISTOP

Veliko sociologov in antropologov je sprejelo pogled, na katerega je vplival marksističen pogled, in sicer analizirati socialno naravo proizvodnje hrane, distribucije in porabe. Ta pristop bi lahko bil označen tudi kot funkcionalno-strukturalističen, vendar sloni na makro in ne mikro strukturah in ne na socialnem konsenzu, temveč na socialni neenakosti. Zaradi tega

je ta pristop veliko bolj kritičen kot funkcionalno-strukturalističen. Namen pa ima pokazati, kje socialni red ne deluje in kako s tem ustvarja konflikte med socialnimi skupinami. V teh študijah sta prevladujoči komponenti socialni razred in ekonomski sistem, ki sta tudi glavni determinanti hrane in prehranjevalnih navad. Pri razlagi vzorca prehranjevanja je glavni element koncept moči. Te relacije moči so ponavadi predstavljene kot neenakopravne v povezavi s proizvodnjo, distribucijo in porabo hrane (Lupton 1996, 10).

Kritično strukturalističen pogled je bil kritiziran zaradi ekstremnega kulturnega relativizma, ki ni upošteval funkcijo in namena prehranskih navad. Luptonova trdi, da je »zavzemal rahlo pomanjkljiv pogled na razumevanje odnosov moči v kontekstu hrane in prehranjevanja« (Lupton 1996, 13). Tako funkcionalno-strukturalističen kot kritično strukturalističen pogled sta preveč esencialna. Poudarjata le enojen pomen hrane in ne priznavata dinamičnih, zelo kontekstualnih pomenov, ki obkrožajo prehranske navade. Strukturalizem je preveč vase zaprt v opisovanju statičnih vzorcev v prehranskih navadah in nima posluha za spremembe, človeka in uživanje hrane kot izkušnje (Lupton 1996, 12).

3.1.6 POSTSTRUKTURALISTIČEN PRISTOP

Luptonova meni, da so dotik, okus, vonj, sluh in vid naše vstopnice v kulturo. Hrana ima po njenem seveda primarno fizično podobo, s to podobo pa smo v interakciji s pomočjo naših čutil – jo vonjamo, okusimo, vidimo, včasih pa tudi slišimo (npr. praženje). Ne potrebujemo nujno jezika in diskurzov, da lahko poskusimo hrano. Vsekakor sta jezik in diskurz pomembna za razlago pomenov, ki obkrožajo hrano, in sicer, kako interpretiramo drugim naša občutja pri pripravi in uživanju hrane (Lupton 1996, 13).

Poststrukturalistični pristop privilegira pojem fragmentiranega, naključnega in ne poenotnega sebstva⁶. S pojmom subjektiviteta označujejo različne načine, s katerimi posameznik razume sebe v odnosu do drugih in kako dojema življenje drugih. Subjektiviteta je manj tog pojem kot identiteta, saj dojema sebstvo oziroma sebstva kot spremenljiva in povezana, čeprav

⁶ Sebstvo razumem v istem smislu, kot podaja razlago Darja Kobal Grum. Kobalova namreč ugotavlja, da številni psihologi opisujejo isti psihični konstrukt – ki ga ona imenuje samopodoba – na več načinov. »Nekateri mu pravijo sebstvo, drugi identiteta, tretji samopodoba, četrti socialni jaz itd., vsi pa se skladajo v predpostavki, da gre za množico odnosov, ki jih posameznik vzpostavlja da samega sebe. V ta razmerja vstopa postopoma, in sicer s pomočjo predstav, občutkov, vrednotenj in ocen samega sebe, svojih tipičnih socialnih naravnosti ter ravnanj itd., ki jih – najprej preko prvotnega objekta, nato preko širšega družbenega okolja – razvija že od rojstva dalje« (Kobal Grum 2001, 17).

seveda v določenih mejah, ki jih narekuje kultura, v kateri posameznik živi, obenem pa tudi z upoštevanjem odnosov moči, socialnih institucij in prevladujočih diskurzov (Lupton 1996, 13). Kot je Mouffe poudaril, ta pristop razume »identiteto kot nikoli zaključeno enoto, saj vedno obstaja del identitete, ki je odprt in nejasen v odnosu do drugih subjektov« (Mouffe v Lupton 1996, 13). Poststrukturalističen pristop do subjektivitete vključuje zanimanje za zavedne in nezavedne misli in občutke, ki so v interakciji z izgradnjo subjekta skozi jezik in diskurz. »Diskurz nam narekuje načine, kako biti subjekt, oblikuje subjektiviteto, ki vsebuje določen del emocionalnih kot tudi mentalnih in fizičnih kapacitet posameznika« (Weedon v Lupton 1996, 13).

3.2 SOCIOLOŠKI VIDIK

Še do nedavnega je zelo malo sociologov posvečalo pozornost hrani in prehranskim temam. Mogoče je bila kriva preveč očitna biološka nujnost zaužitja hranljivih snovi ali sociološka pomembnost obedov v našem vsakdanjiku. To je bila pač tema, o kateri že vi vse vedo. Drugi razlog je verjetno, kot trdi Mennell, da »je hrana dolgo časa spadala v domačo sfero, bila je del ženskega sveta in zato manj pomembna tema kot druge teme javne sfere npr. ekonomske ali politične« (Mennell 1993, 1).

Zakaj je danes sociologija prehrane postala bolj pomembno področje raziskovanja? Taki trendi imajo pogosto več vzrokov. Eden izmed vplivov je zagotovo zaznavanje negotovosti v prehranjevanju v svetu. Množično lakoto lahko nenehno spremljamo na malih ekranih, po drugi strani pa se v modernem svetu pojavlja vedno več motenj v hranjenju, kot so bulimija, anoreksija, nervoza. Drugi vpliv je profesionalizacija prehrane tudi z medicinskega vidika in povečana skrb ljudi za preventivno medicino. Ta dva vidika bom zanemarila, saj nista relevantna za namen pisanja te diplomske naloge.

Novi interes v sociologiji prehrane izhaja tudi iz čisto drugih virov. Mennell trdi, »da se še posebno zdi, da je to raziskovanje povezano s sociologijo kulture, popularno vseobsegajočo kategorijo, ki je bila v preteklosti zanemarjena. Tej spremembi je vzrok verjetno premik od analitično-empirično usmerjenih študij sociologije industrijske proizvodnje k študijam industrijske porabe« (Mennell 1993, 5). Raziskave sociologov so bile sprva namreč

empiristične, ponavadi usmerjene v preučevanje socialne blaginje in neenake porazdelitve hrane (Mennell 1993, 6).

Blanka Tivadar pojasnjuje, da

*čeprav sta Thorstein Veblen in Georg Simmel, prvi v delu *The Theory of the Leisure Class* (1899) in drugi v eseju *Soziologie der Mahlzeit* (1910), opozorila na nekatere sociološko relevantne vidike hranjenja, kot je denimo socialno integrativno funkcija druženja pri jedi ali manifestiranje članstva v privilegiranih socialnih skupinah, lahko o sociologiji hrane in hranjenja (*sociology of food and eating*) govorimo šele od druge polovice osemdesetih let. Tedaj so (ponovno) začeli nastajati sociološki teksti s tega področja, kot sta npr. visoko referenčni deli Stephena Mennella *All manners of food: Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (1985) ter Nickie Charles in Marion Kerr: *Women Food and Families* (1988), ki so prehranjevalne prakse preučevali z razvojnega vidika, skozi optiko socialnih hierarhij in delitev, socialnih funkcij prehranjevalnih praks ipd. Vendar se sociologija hrane in hranjenja ne zapira v okvire klasičnih socioloških kategorij – spola, starosti, razredne pripadnosti, etnije – ampak se močno navezuje na antropološka in na kulturološka pojmovanja. Vpliv teh dveh disciplin se kaže zlasti pri izpostavljanju kulturnih in simbolnih razsežnostih prehranjevalnih praks in pri pojmovanju hrane kot pomembne sestavine socialnih interakcij. Hrana se preučuje kot kulturna dobrina in pojmuje za enega temeljnih segmentov človeške kulture* (Godina-Golija v Tivadar 1998, 63).

»Med lakoto in žejo kot fiziološkima potrebama in njuno zadovoljitvijo je namreč človek ustvaril kulturni sistem priprave in uživanja jedi in pijač« (Godina-Golija v Tivadar 1998, 63–64). Nemški etnolog Günter Wiegelmann umešča hrano med »dnevno realizirane in kontinuirane kulturne elemente, kakršna sta samo še obleka in govor« (Wiegelmann v Godina-Golija 2006, 9). Tivadarjeva pojasnjuje, da »družboslovna teorija o hrani velikokrat izpostavlja socialni pomen srečevanja, druženja pri jedi (*commensality*). Družinski obed, božična večerja, večerja s prijatelji, poslovno kosilo, zabava za rojstni dan, poročna pojedina itd. so vse pojavne oblike tega fenomena« (Tivadar 1998, 64). Simmel celo trdi, »da je pomenilo srečevanje in druženje pri jedi v rednih vnaprej določenih časovnih razmikih prvo zmago nad biološkostjo hranjenja« (Simmel v Tivadar 1998, 64).

3.2.1 PREHRANSKI VIDIK

V glavnem je bil prevladujoč prehranski ali sociološki vidik prehranjevalnih praks. Ta pristop je zavzel skrajno instrumentalni pogled na hrano in hranjenje, navade in preference pa je pogojeval avtomatično z zgradbo človeškega telesa. Sociološka perspektiva nam predstavlja prehranske prakse kot nekaj, kar izhaja iz naravne osnove človeškega prehranjevanja, kar je seveda pogojeno že z genetskimi predispozicijami in kulturno strukturiranimi preferencami. Izbira hrane naj bi bila optimiziranje fiziološkega preživetja v danem ekološkem kontekstu. »V tem idiličnem "stanju narave"... sta okusnost in dejanska prehranska vrednost hrane ena in ista stvar« (Falk v Lupton 1996, 6). To naj bi potrjevalo, da hrano izbiramo, ker vemo, da je določena hrana fiziološko dobra za nas. Prehranske strokovnjake zanima predvsem predpisovanje in zapisovanje podatkov za dosego znanstvene univerzalije v prehrani ljudi, dokazati utopično idejo o "odlični" hrani, s katero bi dosegli "odlično" zdravje. Sama bit prehranjevanja je zdravje; pomen hrane je hraniti, napolniti telo, zgraditi kosti, zobe in mišice. Prehranske preference, okus in navade so sekundarnega pomena, pomembne so samo glede tega, v kakšni obliki pojemo hrano. Za večino prehranskih strokovnjakov je sociokulturni vidik hrane pomemben le za določitev meja in pravil glede prave prehrane. Kulturo pogosto vidijo le kot motnjo pri dosegu svojih ciljev. Zato tako obstajajo velike konceptualne razlike v pojmovanju hrane med prehranskimi strokovnjaki ter antropologi in sociologi. Zaužitje hrane predstavlja različno stvar za vsak pristop (Lupton 1996, 7). »Za prehranskega strokovnjaka je hranjenje pogojeno s fiziološkimi karakteristikami jedca; za antropologa je hranjenje ponavadi zaključek kulturno primarne zaporednosti medosebnega kuhanja, hranjenja, ki vsebuje socialne odnose, ki se kažejo kot kulturno razpoznavni za telesno in mentalno življenje« (Khare v Lupton 1996, 7).

3.3 ETNOLOŠKI VIDIK

Ta tema pokriva več polj različnih raziskav, ki so za sociološko področje bolj ali manj pomembna. Na področju etnologije se meje z ostalimi disciplinarnimi študijami hrane pogosto zabrisane, kar je lahko tudi prednost. Mennell pojasnjuje, da »čeprav sam naziv "etnološko raziskovanje hrane" namiguje na specifičen pristop, ni vedno čisto jasno, kaj tak pogled sploh je« (Mennell 1993, 28). Široko gledano se etnologi osredotočajo na tradicionalne elemente popularne kulture; navade, običaje ali šege in materialne objekte z namenom preučiti njihovo

vlogo v družbi, v času in spremembah. Elementi ljudske kulture se v primeru hrane in obedovanja nanašajo predvsem na pripravo, sestavo in uporabo hrane (Mennell 1993, 28).

Etnološko raziskovanje hrane se torej ukvarja z raziskovanjem in opisovanjem regionalne in skupinske distribucije tradicionalnih načinov kuhanja in uživanja hrane v daljni in bližnji preteklosti. Raziskovanje je usmerjeno predvsem v podeželsko strukturo prebivalstva ter srednji in nižji sloj, kdaj pa kdaj pa se vzporednice vlečejo tudi z navadami mestnih ljudi in višjimi sloji. »V samo bit etnološke metode namreč spada raziskovanje oz. natančni prikaz širjenja določenih tehnik shranjevanja hrane in opazovanja razlik po regijah« (Wiegelmann v Mennell 1998, 17).

Nemški učenjak Günter Wiegelmann je pomembno prispeval k preučevanju etnologije hrane. Njegova knjiga *Alltags und Festspeisen: Wandel und gegenwärtige Stellung* (Vsakdanje in praznične jedi: Spremembe in trenutni položaj, 1967) je bila eno izmed prvih in še vedno aktualnih del na tem področju. V tej študiji je skušal kar se da mogoče realno oceniti spremembe v prehranskih vzorcih Nemcev v 18. in 19. stoletju. Osredotočil se je na prehranske novosti, ki so se bolj razširile v 19. stoletju, pojavile pa so se že mnogo prej. Raziskoval je, koliko časa je bilo npr. potrebno za sprejem nove hrane ali načina priprave hrane, npr. krompirja, iz enega razreda v drugega in iz ene regije v drugo (Mennell 1993, 29).

Točne črte oziroma meje med antropološkimi, sociološkimi in etnološkimi teorijami se torej ne da začrtati, saj se teorije navezujejo ena na drugo in v določenih pogledih tudi prekrivajo.

Lahko rečem, da je hrana res neverjetna stvar. Nujna je za preživetje, izraža nešteto pomenov in ima mnogo vlog v konstituiranju družbe in kulture. Ko človek gradi svoj odnos do narave skozi načine prehranjevanja, s tem neposredno definira sebe in svoj socialni svet. »Z načinom proizvodnje, distribucije in uživanjem hrane se izražajo pomembni odnosi do družine, prijateljev, mrtvih in do bogov. Hrana daje red svetu in izraža nešteto pomenov realnosti. Socialni in kulturni način uporabe hrana nam povesta veliko o človeku« (Counihan 1999, 23–24). Izbor hrane izraža naše mišljenje, vključuje pa tudi naše razumevanje stvarnega in zaželjenega načina življenja kot naše podobe o hrani, ki jo izbirajo ljudje, s katerimi se želimo identificirati. Oziroma, kot se je izrazil Fiddes, »nič kar pojemo, ni izven naše kulture, temveč je njen del« (Fiddes 2002, 37).

4 HRANA KOT SREDSTVO IDENTIFIKACIJE

Poleg tega, da je znana moč hrane, ki jo ima le ta za oblikovanja ter nadziranja socialnega vedenja, ter da izraža neštete simbolne pomene, pa kot trdi Mennell, »hrana v antropologiji predstavlja sredstvo izražanja skupinske identitete⁷, [sredstvo] odnosov z drugimi skupinami in odnosov do boga« (Mennell 1993, 33).

Če gledamo zgodovinsko, so prehranske navade razlikovale med socialnimi razredi, mestom in podeželjem in med narodi ter regijami. V zahodnih družbah so pojavi sodobne proizvodnje, skladiščenja hrane in nastanek sodobnih velecetrov iztrgali hrani te določene pomembnosti. Hrana je namreč postala široko demokratizirana. Kljub tem spremembam pa je hrana še vedno sredstvo, ki postavlja meje, npr. s svojo ceno, redkostjo in predvsem kulturno pomembnostjo. Tako v zahodnih kot ostalih družbah hrana ponavadi označuje obrede prehoda, spremembe v sezonah in razliko med vsakdanjkom in praznikom (Lupton 1996, 25).

⁷ Čeprav Jeremy MacClancy meni, da morajo biti antropologi zelo previdni, ko govorijo o identiteti, in sicer iz več razlogov. Kot prvič, identiteta je tako širok pojem, da lahko zaobjame prav vse. Identiteta je namreč navidezno prazna posoda, ki jo lahko napolnimo z vsakršno vsebino. Lahko nam služi kot splošen okvir za presenetljiv razpon etnografskih podatkov. Nekdo bi lahko pomislil, da je ta moč identitete, raznolikost in skoraj neskončna "raztegljivost" pisana na kožo antropologom. Lahko bi trdili, da so ključni koncepti vendarle že sami po sebi nekoliko nedoločni, megleni. Problem nastane, ker če sprejmemo ta vidik, lahko antropologi vsiljujejo svoje védenje o identiteti drugim, še nepoznanim vidikom drugih kultur. Obstaja namreč nevarnost, da lahko hvalijo ali celo s pretirano vneto analizirajo del življenja drugih, za katerega sami mislijo, da ni pomemben, ali ne samo omejen oziroma značilen za njih, temveč je pravzaprav skupen mnogim. Našli so simbole tam, kjer niso obstajali. To je nevaren postopek, saj etnografija razkriva več o namišljeni moči, iznajdljivosti avtorja, kot pa o tem, kakšni pravzaprav so ti ljudje.

Drugič, identiteta je abstraktni samostalnik, čeprav nekateri mislijo, da ima identiteta jasno začrtane meje in trdno postavljene definicije. O identiteti bi lahko razmišljali kot o trdni enoti, vpeti v čas, oziroma, ki teče skozi čas, nepropustni za spremembe. In pravzaprav je bil Friderick Barth, ki je že desetletja nazaj trdil, da je identiteta v bistvu spremenljiva; če hočemo preučevati identiteto, moramo vzeti v obzir njene nasprotno trditve, definicije in kako se te definicije spreminjajo skozi čas.

Tretjič, kot samostalnik se nam identiteta lahko zdi kot samozadostna, ker je že vnaprej določena kot samostojna entiteta. To pa ne vzdrži, če pogledamo etnografske podatke.

Četrtoč, kot abstraktni samostalnik se pogosto uporablja v ednini, ker naj bi bile skupinske identitete izjema in ne nekaj vsakdanjega, kot so.

Petič, na identiteto se ponavadi gleda kot na neproblematično kategorijo, kot na razdrobljeno že po sami naravi in nenehno se spreminjajočo.

Zaradi vseh navedenih razlogov, MacClancy meni, da je identiteta za antropologe zelo zapleten koncept raziskovanja. Zdi se namreč težko, da življenje nekoga postaviš v akademsko definicijo. Poenostavitev kompleksne realnosti namreč tvega, da abstraktno spremenimo v stvarno, da jo izvezemo že iz določenih okvirjev in da trenutno situacijo vzamemo preveč ohlapno in prehitro. Poudari pa, da seveda to ne pomeni, da antropologi ne smejo preučevati, kako ostali razvijajo svoje koncepte. Daleč od tega. Pravi, da če se zavedamo potencialnih "zank", smo lahko bolj pozorni na to, kako drugi uporabljajo ta pojem. Zato je za antropologe mogoče najboljše, če analizirajo ideje o identiteti drugih avtorjev, med sabo pa govorijo o "oblikah identitete". Sprememba ni zgolj semantična. Ima namreč več prednosti (MacClancy 2004, 63–64).

Mnoga prepričanja, mišljenja o hrani se kulturno prenašajo iz roda v rod. Prepričanja o hrani se oblikujejo v zgodnjem otroštvu in so tesno povezana z družino in subkulturami⁸. Tako v otroštvu kot v odrasli dobi je hrana tesno povezana s skupinsko pripadnostjo in prijateljstvom. »Samo zaužitje (vključitev) hrane je pomembno tako za ustvarjanje posameznikove subjektivitete (skozi individualno izbiro kvalitete te hrane) kot tudi za vključitev posameznika v kulinarčni sistem in torej tudi v socialno skupino« (Fischler v Lupton 1996, 25). Kategoriziranje določene snovi za užitno nam kaže, da je sprejeta najprej v skupini in nato lahko tudi v posameznikovo telo. »Priprava hrane je del posameznikove priključitvi določeni kulturi, ki doseže višek v samem dejanju zaužitja hrane« (Falk v Lupton 1996, 25). Skupno obedovanje združuje ljudi v isto skupnost – so člani iste prehranske kulture. To nam pokaže, da hrana določa meje med kulturami in krepi kolektivno identiteto⁹ (Lupton 1996, 25).

Hrana odraža socialne vrednosti, z uživanjem določene vrste hrane razgllašamo skupek pomenov, ki jih delimo z drugimi. »Prehranjevanje ... služi za označevanje meja med socialnimi razredi, geografskimi regijami, narodi, kulturami, spoloma, obdobji življenja, religijami, poklici, razlikuje rituale, tradicije, letna obdobja in dele dneva. Hrana strukturira "kar imenujemo osebo v naši družbi"« (Curtin v Lupton 1996, 1). Hrana v svojih različnih pojavih, kontekstih in namenih označuje družbeni položaj in rivaliteto, solidarnost in skupnost, identiteto¹⁰ ali izključitev, intimnost ali oddaljenost (Appadurai v Mennell 1993, 118).

Bakhtin pojasnjuje, da na najosnovnejši, biološki ravni »s tem ko se hranimo, postanemo to, kar jemo. S tem ko jemo, jemo tudi svet« (Bakhtin v Lupton 1996, 16). Posledica tega je, »da

⁸Subkulture namreč svojim pripadnikom omogočajo izgradnjo kolektivne identitete, iz katere je mogoče doseči individualno identiteto, ki ni določena z razredom, izobrazbo in poklicem (Brake v Frkovič 2007, 10).

⁹ Minnich predpostavlja, da »oblikovanje vztrajnih kolektivnih identitet temelji na skupnih čustvenih izkušnjah skupnega izvora in usode posameznikove skupine« (Minnich 1993, 95). Kolektivno razumeva kot socialno kategorijo, obsegajoče posameznike in skupine, ki jih sam opisuje. »Obstojnost teh identitet skozi čas pogojuje vztrajne opozicije, ki vzdržujejo pomembna razlikovanja mi – oni« (Spicer v Minnich 1993, 95).

¹⁰ Identiteto razumem tako, kot je definicijo podala Mirjana Nastran Ule, in sicer pravi; »imeti neko identiteto pomeni, da imamo relativno trajne, simbolno posredovane navade in pravila, s katerimi obvladujemo svoje telo, svoje sebstvo in svoje socialne in družbene dejavnosti. Identiteta je zato bolj sistem dejanj kot pa sistem značilnosti, ki odlikujejo posameznika. To ne velja le za socialno in kulturno identiteto, ki se oblikujeta na podlagi pripadnosti posameznika določenim skupinam ali kulturnemu krogu, temveč tudi za povsem osebno identitete. Identiteta je socialna institucija. V primeru osebne identitete gre za minimalno socialno institucijo, ki zajema zgolj posameznika samega. Je institucija na dveh nogah. Vendar tako kot pri vsaki instituciji tudi tej instituciji posameznik pripada in ni zgolj njej subjekt ali tvorec. Pripada ji namreč toliko, v kolikor se identificira z njo, jo sprejme« (Nastran Ule 2000, 188).

je samo dejanje hranjenja banalno in lahko povzroči nesprejemljive posledice« (Fischler v Lupton 1996, 16), saj je intimno povezano s konceptom sebstva. Kot je poudaril Fischler, »če nekdo ne ve, kaj je, je ogrožena njegova identiteta¹¹. Ni vprašljivo samo zdravje jedca, temveč tudi mesto v kulturi. Čeprav lahko zaužitje napačne hrane lahko povzroči zastrupitev, lahko obenem povzroči tudi "odvzem" sebstva« (Fischler v Lupton 1997, 17).

Primer možnega "odvzema sebstva oziroma identitete" je opisal Bojan Baskar (2004), in sicer gre za nekakšen preizkus s kolinami.

Na južnih robovih Evrope, ki so bili v preteklosti podvrženi muslimanskim državam (arabski kalifat na Pirenejskem polotoku in Siciliji, osmanski imperij na Balkanu), sta svinjereja in uživanje svinjine pomenili tudi manifestno izkazovanje in potrjevanje krščanske identitete. Pred izgonom Mavrov in Judov iz Španije (od konca 15. stoletja naprej) se je na mešanih področjih, kjer so ogrožene verske manjšine ali posamezniki včasih prikrivali lastno identiteto, porajala praksa "preskusa s kolinami". Ob zakolu prašiča so sovaščanom podarili kose ocvrte svinjine. V nekaterih španskih pokrajinah se te koline še danes imenujejo prueba, torej dokaz. Kdor jih je zavrnil, ni bil kristjan. Posebno krščansko gorečnost pa je dokazovala praksa mešanja krvi, ki so jo ob zakolu prašiča ujeli v golido z golimi rokam, namesto s kuhalnico. Takšno početje je imelo močno simbolično vrednost, saj je v islamu stik s krvjo dvakratno prepovedan: tabuizirana je namreč svinjina, a prav tako tudi vsaka živalska kri (Baskar 2004, 59).

Ta opisani zgled rabe svinjine predstavlja izrazit primer rab prehranjevalnih praks za namen religioznega in/ali etničnega razmejevanja skupin. Baskar pojasnjuje, da so »prehranjevalni tabuji in averzije do določenih jedi tipičen, vendar ne edini element razmejevanja med etničnimi in/ali religioznimi skupinami. Nedvomno pa so prehranjevalne in oblačilne prakse najpogostejši element etničnega razmejevanja in sporočanja identitetnih razlik. Razlike v

¹¹ Do ogrožitve identitete lahko pride, ker je v »analizi identitete osrednji problem, kako pojasniti, na kakšne načine se posameznik subjektivno, ne zgolj objektivno, umesti v družbo, jo sprejme kot najširše referenčno polje svojih delovanj, namer in doživljanj. Umestitev v družbo pomeni, da se posameznik dojema in prepozna kot člen nekega reda, ki ni zgolj red stvari in dejstev, temveč je tudi pomenljiv red. Je red pomenov in smislov človeških subjektivnih doživljanj, dejanj, namer, govornih aktov, pa tudi družbenih situacij, odnosov med ljudmi, institucij. Posameznik se tedaj ne vidi kot osamljena, od družbenih vezi ločena enota, temveč lahko jezikovno in smiselno artikulira lastno delovanje. To lahko počne le tako, da se izraža s sredstvi in termini kulture, ki ji pripada, in tako, da razlaga sebe v skladu z delovanjem drugih ljudi. Oblikovanje identitete je potemtakem proces družbenega samoumeščanja subjekta« (Nastran Ule 2000, 94–95).

prehranjevalnih praksah oziroma različni prehranjevalni običaji so zato nadvse hvaležna sestavina etničnih stereotipov« (Baskar 2004, 59).

Kotnik pa podaja naslednjo razlago, kako hrana lahko ogroža meje identitete. In sicer pravi, da »ima hrana še eno značilnost, in sicer nosi distinktivno značilnost, ki loči "zunaj" in "znotraj". Hrana kot nekaj zunanjega gre skozi akt hranjenja/použitja v notranjost telesa. Hrana ogroža meje identitete in predstavlja mejnike sebstva, kar izhaja iz nekega nezaupanja v zunanost stvari. Hrana kot produkt zunanosti naredi pot od inputa v osebo do njenega outputa« (Kotnik 2001, 870). Zato Anna Meigs trdi, da je »hrana prikladen posrednik za simbolizacijo in ekspresijo idej o relaciji med sebstvom in drugostjo, med lastnostjo in tujostjo, med notranjostjo in zunanostjo, med subjektom in objektom, med subjektiviteto in objektiviteto, nenazadnje med kulturo in naturo« (Meigs v Kotnik 2001, 870).

Luptonova meni, da hrana »lahko označuje različne binarne kategorije: dobro/slabo, moško/žensko, močan/šibek, živ/mrtev, zdrav/nezdrav, užitek/kazen, sofisticirano/prostaško, greh/vrlina, žival/rastlina, surovo/kuhano, jaz/drugi. Vsa ta nasprotja konstruirajo prehranske preference in verovanja v vsakdanjem življenju in prispevajo k izgradnji subjektivitete in izkušnje utelešenja« (Lupton 1996, 1–2).

Kotnik pojasnjuje, da sta »hrana in prehranjevanje bistvena za oblikovanje človekove subjektivitete, pomena sebstva in izkušenj njegovega utelešenja« (Kotnik 2001, 862). S tem poudarja,

da so načini, kako živimo s hrano, neizbrisno manifestirani na/v naših telesih, ki so sama po sebi kompleksno povezana s subjektiviteto. Iskanje prehranjevalnih izbir, njih preferenc, navad, ritualov je osredotočeno na kontekst utelešenja in uresničitve subjektivitete, kjer so "telesne izkušnje", fizična občutenja, zavedanje samega sebe, svoje lastne identitete/telesa in spomin na hrano skonstruirani, posredovani prek družbenih norm in odvisni od določenega prevladujočega kulturnega repertoarja (Kotnik 2001, 862).

Pojasnjuje, da »hrana človeka kot partikularnega subjekta in individualno bitje močno zaznamuje, ga determinira, oblikuje in usmerja. Hrana je del procesov, ki izgrajujejo in dopolnjujejo splošno podobo človeka, z vso njegovo fizično-telesno podobo, psihično-emocionalnim materialom in mentalitetno-subjektivitetno bazo« (Kotnik 2001, 863).

Torej lahko vse ugotovitve sklenem z mislijo Maje Godina-Golija, ki pojmuje hrano kot kulturno dobrino, vraščeno v zgodovinsko in kulturno okolje, meni pa, »da hrana in njeno uživanje v večini zgodovinskih obdobjih ni bilo namenjeno samo zadovoljevanju potreb po hranljivih snoveh, ampak je imelo še mnoge druge funkcije. Hrana je bila in je še sredstvo za razmejevanje etničnih, religioznih, starostnih in družbenih skupin, pa tudi spola. Prehranjevalne prakse sodijo med najpomembnejše označevalce identitet« (Godina-Golija 2006, 115).

5 KOLINE

Kot sem ugotovila že na začetku diplomske naloge, kjer sem opredeljevala kmečko oziroma ljudsko kulturo, so koline ljudskokulturni pojav, ki ga ni moč najti le v starejši kmečki kulturi, ampak je v Slovenskem prostoru še vedno živ. Olga Novak Markovič pravi, da »koljejo predvsem na kmetih, kjer imajo dvorišča, ki so blizu kuhinje, ali pa imajo za to posebne prostore, kjer predelajo zaklano žival« (Markovič 1989, 5). Med mestnimi Slovenci pa je sam dogodek zakola prašiča bolj ali manj poznan.

Za začetek pa bom najprej opredelila sam pomen besede koline oziroma terminološke zagate glede poimenovanja kolin, zanimalo pa me bo tudi, kdaj koljemo in zakaj.

Terminska opredelitev kolin

Slovar Slovenskega knjižnega jezika besedo koline pomensko razlaga kot »pripravljati prašiča za hrano; klati« (SSKJ 1994, 413). Robert G. Minnich pa meni, da »izraz koline v slovenskem jeziku pomeni dogodek zakola svinj v gospodinjstvu, kolektivni proizvod te dejavnosti in uporabo izdelka kot darilo« (Minnich 1993, 55). Torej, kot že Minnich nakaže, koline niso samo akt klanja prašiča, ampak pomenijo cel splet dogajanj, ki se lahko nadaljuje skozi celo leto.

V različnih koncih Slovenije se uporabljajo različni izrazi za koline. Bogataj navaja, da jih »ponekod imenujejo tudi svinjski praznik, domači praznik, furež, klanje, koljereja« (Bogataj 1992, 194). Različna poimenovanja navaja tudi Baš, ki pravi »kjer redijo prašiče, je klanje "kmečki praznik" (koline ali furež)« (Baš 1980, 117). Vesna Grilanc Guštin pojasnjuje, da »izraz koline na Primorskem ni bil domač. Tu je bil ponekod v rabi izraz prašičji praznik, ki je nastopil v času od novembra do februarja. To je bil res domači praznik, saj je prašič nudil osnovo za prehrano skozi vse leto do naslednjih kolin« (Grilanc Guštin 1997, 76).

Na Vojskem, kjer sem preučevala koline, ravno tako ni v uporabi izraz koline, ampak se že od nekdanj uporabljata izraz domači praznik¹². Izraz domači praznik omenja tudi Renata Hvala v svoji diplomski nalogi Vojsko skozi čas, ko pravi »zapadel je sneg in pred novim letom so

¹² Ena izmed informatork je sicer dejala, da se uporabljata tudi izraz koline ali preprosto samo "koljemo", vendar jih večina označuje ta dan kot domači praznik (Hvala, 2009).

kmetje zaklali enega ali več prašičev. Čas kolin je bil praznik za vso družino, saj je bila miza bolj obložena« (Hvala 1997, 42). Ko sem poizvedovala o izvoru naziva "domači praznik", sem ugotovila, da je bila na ta dan miza veliko bolj obložena z jedmi (mesom) kot ostale dni, obenem pa so z namenom pomagati oziroma sodelovati pri dogodku zakola, domov prišli tudi svojci, zato so ljudje dan kolin povezali s praznikom.

Enotnosti glede samega poimenovanja kolin torej ni. Sama bom, kot sem že doslej, v nalogi uporabljala izraz koline. Bolj podrobno o tem, zakaj je, oziroma naj bi bil dan kolin praznik ali običaj, pa bom pisala v naslednjem poglavju

Ravno tako kot v Slovenskem prostoru ni enotnosti glede samega poimenovanja kolin pa obstaja tudi razlika glede same pomembnosti kolin v kmečkih gospodinjstvih. To potrjuje tudi Minnich, in sicer pravi, »da je sorazmerna pomembnost klanja prašičev, kolin kot najpomembnejšega dogodka med gospodinjstvi (v nasprotju s tistimi v gospodinjstvu) v letnem krogu prazničnih dogodkov na različnih področjih različna« (Minnich 1993, 57), oziroma kot povzema po Kuretu, »da se na Alpskem področju Slovenije na primer zdi, da dogodki, ki so povezani s sezonsko selitvijo živine (prakso transhumance), močneje zaznamujejo lokalni praznični koledar, kakor pa dogodek zakola svinj« (Kuret v Minnich 1993, 57–58). Minnich je preučeval koline oziroma furež v Zahodnih Halozah (v fari Žetale) in pravi, «da bi se Haložani strinjali s svojimi alpskimi sodeželani, da je klanje prašičev v bistvu praktična zadeva, ne pa bi jim pritrdili glede položaja tega dogodka v lokalnem prazničnem koledarju, ki v Halozah pomeni njegov vrhunec« (Minnich 1993, 58). O različnosti priprav kolin govori tudi Markovičeva, ki pravi da »ponekod pripravljajo koline preprosto, drugod je to pravi družinski ali družbeni praznik« (Markovič 1989, 5).

Sama pomembnost klanja prašičev se je močno spremenila tudi na Vojskem. Včasih (v mislih imam predvsem čas po II. svetovni vojni) so vsi člani družine nestrpno pričakovali dan kolin oziroma domači praznik. Hrana je bila v tem času slaba, saj so se preživljali predvsem s krompirjem, polento, zeljem in meso je bilo redko na mizi. Ena izmed informatork mi je povedala takole: »Ko je bilo zelje osemnajstkrat na mizi, sem vedela, da je bila potem nedelja.« (Šaljaj, 2008). Obenem tudi niso imeli denarja, da bi meso kupovali. Iz tega razloga so na vseh kmetijah redili prašiče in si s tem zagotovili meso vsaj za čez zimo. Tudi velike gostije na ta dan niso bile v navadi, saj so ljudje živeli skromno. Bil pa je dan, ki je "razbil" zimsko monotonost. Kmetije na planoti so namreč med sabo oddaljene, razseljene in na ta dan

so se zbrali sosedge in sorodniki. Sosedska pomoč in gojitev dobrih odnosov med sosedi¹³ so bili v tem času zelo pomembni, saj so bili že zaradi same narave dela na kmetiji odvisni drug od drugega. Zato je poleg dela ta dan bil dan druženja in veselja. Tako je bila poleg osnovne prehrabene funkcije pomembna tudi socialno integrativna funkcija druženja. Današnje stanje je povsem drugačno. Prašiče redijo le še na posameznih kmetijah. Na teh kmetijah je domači praznik še vedno pomemben dan, vendar se vse bolj odvija predvsem v družinskem krogu. Seveda je osnovni vidik klanja prašičev še vedno za namen prehrane, vendar pa se ne poudarja več širša socialno integrativna funkcija druženja. Koline in izdelki iz kolin so pomembni predvsem za izražanje gest gostoljubja.

Vsi kmetje, ki redijo prašiče za namen kolin, bi se verjetno strinjali z Markovičevo, ki pravi »da so najprimernejši čas za koline zimski meseci, ko je zunaj hladno in meso ostane dalj časa sveže« (Markovič 1989, 5). Včasih je bilo to pogojeno tudi s tem, da na kmetijah niso imeli skrinj. Obenem pa je tudi za samo nadaljnjo pripravo in obdelavo mesa pomembno, da je vreme hladno in suho. Klanje prašičev na Vojskem se je ponavadi začelo z 29. novembrom (ki je bil v času SFRJ praznik), velikokrat pa se je klalo tudi pred božičem, da so si zagotovili meso za praznike.

Namen klanja oziroma samih kolin pa seveda ni samo, kot sem doslej opisovala, ohranjanje, okrepitev in potrditev socialnih vezi in izražanja simbolnega pomena, temveč imajo koline tudi praktičen pomen. Koseljeva meni, da si »s kolinami zagotovimo dobre domače mesne izdelke, pripravljene po našem okusu; vemo, kaj jemo in kako je bilo pripravljeno, kar ima prednost pred industrijsko izdelanimi mesninami« (Koselj 1999, 8). Menim, da to v današnjem času ponovno dobiva zelo močan pomen, saj smo ljudje bolj ozaveščeni glede prehrane in znamo ceniti domače izdelke. Obenem pa Koseljeva nadalje ugotavlja, »da se priprava kolin sčasoma vendarle spreminja. Stari način, da je prišel klavec v hišo, zaklal žival

¹³ Kremenšek pojasnjuje, »da je v teritorialnem pogledu najožja oblika lokalne skupnosti soseditvo. Glede vloge in pomena, ki ga ima soseditvo v medsebojnih odnosih, se ocene večkrat razhajajo, kajti v različnih okoljih in razdobjih utegne biti družbena teža sosedstva tudi dokaj različna. Sicer pa neinstitucionaliziranim oblikam sosedstva nasploh ne pripisujejo posebno velike vloge, pa čeprav so zveze med bližnjimi sosedi običajno bolj razgibane kot med oddaljenimi sorodniki. Pri tem je potrebno gledati na skupne interese, ki prihajajo do izraza v različnih oblikah. Najbolj pogoste so koristi gospodarskega značaja, pri katerih gre za medsebojno pomoč pri delu, za medsebojno izposojanje orodij, tudi za gmotno pomoč v stiski na temelju pričakovanja reciprocitete in podobno. Z uvajanjem mehanizacije v kmečka gospodarstva je postala potreba po delovni pomoči manjša, kar ni moglo ostati brez vpliva tudi na povezavo med sosedi. Sicer pa lahko sosedski odnosi v marsičem preraščajo neposredne gmotne koristi. V sosedstvih, ki so v socialnem in tako tudi v kulturnem pogledu enotnejša, je mogoče upravičeno pričakovati bolj žive in pristne medsebojne odnose« (Kremenšek 1973, 205).

in do določene stopnje obdelal mesnine, največkrat po želji gospodinje, je bil nekdanj bolj v veljavi. Če danes doma nimate pripomočkov za zakol, lahko tudi pri rejcu prašičev naročite do katere stopnje želite imeti predelano svinjino. Rejci so večinoma opremljeni s sodobnimi pripravami za zakol in predelavo mesa« (Koselj 1999, 8). Da je danes drugačno stanje ugotavlja tudi Vesna Godina-Golija, in sicer pravi, »da si je v preteklosti večina gospodinjstev skušala sama priskrbeti potrebno svinjsko meso, mast in zabelo s kupljenimi ali doma vzrejenimi prašiči« (Godina-Golija 2006, 56). Danes si te izdelke večina gospodinjstev kupi v trgovini.

Jelka Koselj obenem ugotavlja, da se je »spremenil tudi sam način priprave kolin. Nekoč so morali ljudje pripravljati koline tako, da so ostale celo leto. Pomagali so si s prekajevanjem mesa, zalitjem mesa z zaseko ali oljem« (Koselj 1999, 8–9). Spremembo v načinu priprave kolin so prinesli hladilniki in zamrzovalne skrinje, ki so omogočale in še omogočajo daljše hranjenje mesa.

Spremenili pa so se tudi struktura prebivalstva, način prehranjevanja in ozaveščanja ljudi, pravi Koseljeva. »Nekoč večinoma kmečko prebivalstvo je imelo slabo prehrano, predvsem poleti, pozimi pa marsikje preobilno. Starejši ljudje so pripovedovali, da kmet ne zna jesti: poleti je slabo, pozimi pa je od hrane bolan. Zdaj se prehranjujejo drugače, bolj zmerno, koline štejejo za delikateso« (Koselj 1999, 9). Seveda pa je bilo to pogojeno tudi s tem, da vsega mesa niso prekajevali oziroma se posluževali kakšnega drugega načina konzerviranja in je bilo treba meso porabiti preden se je pokvarilo.

5.1 KOLINE – PRAZNIK ALI OBIČAJ

Etnologi in sociologi označujejo koline predvsem kot praznik oziroma običaj. V zvezi s tem me bo zanimal sam izvor praznika in običaja ter njuna navezava na koline.

Praznik

Kakšen je torej izvor praznika in zakaj vsi praznujemo različne stvari in damo težo "praznika" različnim stvarem? Ovsec razlaga, da sta

praznik in praznovanje imela tako včasih kot dandanes določen pomen. Nikdar v svoji dolgi in zapleteni zgodovini ni človeštvo praznovalo brez razloga. Razlog za praznovanje pa ni bilo veseljačenje samo po sebi, beg od skrbi in goli užitek, kot navadno razumemo danes in kar je posledica razkroja tradicionalne družbe in nekdanje vednosti, znanja in naravnosti, ki se kaže v zadnjih stoletjih v vedno bolj površnih predstavah o nekdanjih vrednotah, ampak ga je potrebno iskati drugje. V praznovanju je bila nekoč združena skupinska molitev, meditacija ter posebna simbolika, ki se je nanašala na iskanje človekovega prazizvora, smisla življenja in smrti in podobnega. Praznik je bil torej magičen dan, praznovanje pa vzpostavljanje transcendentnega. Večina praznikov ima izvor v religiji; če pri tem ne gre za čaščenje bogov in boginj, gre vsaj za čaščenje naravnih pojavov (Ovsec 1992, 9–11).

SSKJ praznik opredeli kot »dan, ko se navadno ne dela, posvečen kakemu posebnemu dogodku ali spominu nanj«. Kot enega izmed podpomenov razlaga praznik tudi kot »domači praznik v okviru družine; dan, ko se pri hiši zakolje prašič« (SSKJ 1994, 971). Ovsec pravi, da »dan, ko praznujemo ali proslavljamo imenujemo praznik, svetek ali festival« (Ovsec 1992, 10). Obenem razlaga, da »čeprav nimajo koline nič opraviti s kakšnim posebnim datumskim dnevom na letnem koledarju, pa pravimo, da je praznik kolin, furež ali koljereja, kot se še imenuje, še vedno eden največjih praznikov slovenskega človeka« (Ovsec 1992, 37).

Bogataj meni, »da ni večjega domačega praznika na Slovenskem kot so koline. Koline (ponekod jih imenujejo tudi svinjski praznik, domači praznik, furež, klanje, koljereja) niso torej samo klanje in izdelovanje mesnih izdelkov, ampak pravi splet dogajanj, drama in praznik« (Bogataj 1992, 194).

Patricia Lysaght v predgovoru zbornika *Food and Celebration* (2002) razlaga, da je potreba po praznovanju dokaj splošna oziroma univerzalna in bolj pomembna kot ne praznovati določen dogodek. Praznovanja razdeli na osebna, skupinska ali skupnostna, ki se lahko odvijajo v zasebni ali javni sferi, lahko pa praznovanje vsebuje kombinacije teh faktorjev. Pravi, da praznovanja vključujejo nek določen del predpisane ceremonije in se odvijajo v točno določenem oziroma znanem času in kraju. Meni, da praznovanja zaznamujejo pomembne trenutke oziroma dogodke v človekovem življenju, navezujejo pa se tudi na verski in letni koledar (Lysaght 2002, 13).

Razlika med postenjem in praznovanji (gostijami) je po Mennellu povezana z izmenjavanji obdobji obilnosti in pomanjkanja, ki so bila značilna za obdobje srednjega veka, in sicer zaradi nestabilnosti same zaloge hrane. Bogate, elitne skupine so skušale narediti vtis na druge, sebi enake in še posebej reveže z bahavimi in potratnimi gostijami, banketi, na katerih se je porabila ogromna količina hrane. Po drugi strani pa je bil takrat obrok pokazatelj oziroma norma, ki je določala meje med socialnimi razredi. Praznovanje je v modernih zahodnih državah obdržalo svojo socialno funkcijo za izražanje in vzdrževanje socialnih vezi sorodstva, prijateljstva in sosedstva. Uživanje hrane, delitev hrane in pijače ostajajo pomembne zaradi teh razlogov in ne zaradi morebitne redistribucije te hrane tistim, ki je drugače nimajo zadosti. Praznovanja pa imajo še naprej funkcijo redistribucije v razvijajočih se državah. Tu oblike gostoljubja omejujejo ali odpirajo možnosti za dodaten pičel delež hrane majhnemu segmentu lokalne populacije. Tu nezadostna zaloga hrane in neenaka porazdelitev hrane še naprej oblikujeta delovanje vzorcev gostoljubja (Mennell 1993, 65).

Teža samega praznika kolin pa, kot sem že ugotovila, ni enaka po celotni Sloveniji. Minnich pravi, »da bi se Haložani strinjali s svojimi alpskimi sodeželani, da je klanje prašičev v bistvu praktična zadeva, ne bi pa jim pritrdili glede položaja tega dogodka v lokalnem prazničnem koledarju, ki v Halozah pomeni njegov vrhunec« (Minnich 1993, 59).

Kot sem že omenila, se na Vojskem namesto izraza koline uporablja izraz "domači praznik". Ta naziv se uporablja že od nekdaj. Domači praznik je bil predvsem zaradi tega, ker so na ta dan prišli domov svojci, obenem pa je bila miza bolj obložena z mesom kot ponavadi. To je veljalo predvsem včasih. Kajti mesa ni bilo vsak dan na mizi, predvsem pa ne v takih količinah. Že same priprave na domači praznik so se začele že zgodaj zjutraj in napovedovale bolj poseben dan od ostalih. Potem pa, ko je bil prašič zaklan, so merili špeh in ugibali, ali ga

bo dosti za celo leto. Če je bil špeh debel, so pohvalili gospodinjo, ker je "zredila" takega prašiča.

Predvsem pa je bila navada, da so ta dan naredili "cvrček". Spražili so namreč svinjski kare (prato) in malo jetrc ali pa samo jetrca. Tudi hiša je imela poseben vonj (vonj po pripravljene malici ali kosilu in pozneje po krvavicah), ki je prišleku že na vratih dal vedeti, da je danes pri tej hiši poseben dan. V hiši je namreč dišalo ravno tako, kot na primer diši na ostale praznične dni, pa čeprav po drugih jedeh. Skratka bil je dan pričakovanja, druženja in veselja. Danes Vojskarji še vedno uporabljajo izraz domači praznik, čeprav kot sem že omenila, nima več takega pomena, kot ga je imel v času po II. svetovni vojni, saj se je sam način življenja močno spremenil (opuščanje kmetij, selitve v mesta, kjer je delo).

Vlasta Terezija Komac v svoji knjigi Zakladnica bovške preteklosti (2003) opisuje izpoved ene izmed svojih informatork o tem, zakaj je bil dan kolin tak praznik. Pravi, da se

Marija iz Trente spominja, da je bil tudi zakol prašiča velik praznik, saj so za kosilo skuhalo krompirjevo polento s svinjskim karejem (prato), za večerjo pa juho iz svinjskih kosti, v katero so nadrobili polento in krompir, zraven pa so jedli še krompirjevo solato s sladkim zeljem. Vsak je dobil tudi kost iz juhe, s katere je oglodal meso. Podobna kakor v Trenti je bila nekdaj prehrana tudi v drugih bovških vaseh, kjer je bil svet siromašen in pridelek pičel (Komac 2003, 59).

Torej lahko sklepam, da se je naziv domači praznik, prijel predvsem zaradi tega, ker so bile razmere včasih precej drugačne od današnjih, če gledam na način prehranjevanja. Meso na mizi je ljudem vsekakor dalo občutek praznika, glede na hrano, ki so jo takrat uživali. Čeprav so danes razmere povsem drugačne (glede načina in količine uživanja mesa) pa ta dan še vedno ostaja predvsem dan druženja in veselja, pa čeprav le v družinskem krogu. Kako pa je s praznikom povezana hrana ter obenem tudi jedi iz svinjskega mesa, pa bom razložila še v nadaljevanju naloge.

Običaj

SSKJ razlaga pomen običaja kot »kar se v ustaljeni obliki ponavlja (iz roda v rod) ob določeni človekovi dejavnosti, dogajanju« (SSKJ 1994, 700). Po mnenju Malinowskega ima »vsak obstojnejši običaj ali drug družbeni pojav svoj pomen in svojo porabnost« (Malinowski v Kremenšek 1973, 85).

Narodopisna znanost razlaga ljudski običaj, šego ali navado kot dejanje, ki je imelo za svojo osnovno gibalno neko vero, verovanje ali časovno predstavo. Ko razpade podlaga, običaj ostane in prehaja iz roda v rod, kar pa je odvisno od ljudi. Ljudski običaji so obrambni ali prošnji in tisti, ki čarajo rodovitnost, pa še razni drugi (ločilni, sprejemni itn.). Običaje (šege) izvajajo ljudje ob rojstvu, ženitovanju in smrti ali ob letnih časih (pomladi, poleti, v jeseni ali pozimi) (Valant 1986, 1). Valant meni, da »običaj, ki je del bogočastja, imenujemo obred, kar je lahko vsak običaj, ki mu je po verstvu predpisan poseben način dejanja. Če je dejanje izgubilo prvotni verski smisel in davno obliko, je običaj. V navadi tiči nekaj vsakdanjega, v običaju nekaj večjega, globljega« (Valant 1986, 1).

Kaj pomenijo šege in navade v življenju človeka, razlaga Kremenšek, ki pravi, da

podobno kot pravne in moralne norme razkrivajo tudi šege in navade v prvi vrsti vsakokratne družbene odnose. Posameznikom in družbenim skupinam so namreč šege ali običaji družbeno priznana in bolj ali manj obvezna vodila v njihovem vsakdanjem in prazničnem načinu življenja. Kot opredeljeni načini ravnanja in obnašanja v vseh družbeno pomembnih položajih so šege in navade zelo pomembna sestavina vsakršnega kulturnega ustroja. Iz njihove pojavnosti v najrazličnejših življenjskih stanjih in njihove obveznosti je razvidna trdnost določenega reda, tudi stopnja medsebojne povezanosti te ali one družbene skupine. Z izpolnjevanjem splošno sprejetih navad in šeg urejujejo pripadniki določene skupnosti svoje medsebojne odnose, se medsebojno sporazumevajo, izražajo svojo pripadnost skupini. Preko šeg in navad se člani posameznih družbenih ali kulturnih skupnosti seznanjeni s pravilnostjo ali umestnostjo svojih postopkov, svojega ponašanja (Kremenšek 1973, 217).

Z izvajanjem navad in šeg naj bi ljudje že od nekdaj zasledovali zlasti dva namena: odvrčali naj bi pogubne sile in pospeševali ali krepili rodovitnost, srečo in zdravje. Šege in navade naj bi tako imele ob svojem izviru predvsem značaj rituala, kulta, obredja. Nekateri etnologi so šege označevali preprosto kot liturgijo, t.j. bogoslužje, ljudskega verovanja. Spričo svojih predkrščanskih izvirov naj bi bile tako pojmovane ljudske šege priče pogledov in verske zavesti že na ranih stopnjah zgodovinskega razvoja posameznih etničnih skupin. Krščanstvo si je, kot je bilo že omenjeno, starejše predstave in na njih temelječe šege, deloma priličilo, deloma jih je trpelo, druge je skušalo izkoreniniti (Kremenšek 1973, 221).

Kakšna pa je sedanja podoba šeg in navad? Kremenšek pravi, da se na današnjo podobo šeg in navad nanašajo oznake »pomeščanje, komercializacija, sekularizacija, privatizacija« (Kremenšek 1973, 223). Motiv za nadaljnje izvajanje prazničnih šeg naj bi bila predvsem potreba po praznikih kot menjavi vsakdanjosti, težnja po uokvirjenju pomembnejših življenjskih dogodkov in podobno (Kremenšek 1973, 223).

Torej naj koline označim kot praznik ali običaj, saj izražajo oziroma odražajo v svoji pojavnosti tako osnovne elemente praznika kot običaja.

6 KOLINE – SREDSTVO IZRAŽANJA

Ker hrana in prehranjevalne prakse igrajo pomembno vlogo pri vzpostavljanju in ohranjanju pomembnih socialnih odnosov in razlik, lahko v tem okviru govorimo tako o integrativnih kot ločevalnih potencialih prehranjevalnih praks (Tivadar 1998, 65). Ti integrativni in ločevalni potenciali se seveda kažejo tudi pri samih kolinah. Kot sem že dosedaj ugotovila, hrana izraža nešteto pomenov. Tukaj me bo zanimalo predvsem, kako se te "zakovitosti hrane" kažejo oziroma vidijo pri kolinah.

Deborah Lupton meni, da je

hrana "simbolični medij par excellence", ki s konzumpcijo navad markira meje med socialnimi razredi, geografskimi regijami, nacijami, kulturami, spoloma, stili življenja, religijami in preokupacijami po razločitvi ritualov, tradicij, praznikov, letnih časov in vsakdanjega življenja. Hrana strukturira tisto, kar velja v naši kulturi za osebnost. Predstavlja številne bizarne opozicije: slabo-dobro, mrtvo-živo, zdravo-nezdravo, moško-žensko, moč-šibkost, prefinjenost-navadnost/običajnost, greh-vrlina, jaz-drugi itd. Vse te opozicije podpirajo prehranske izbire, vsebujejo moč oblikovanja preferenc in verjetij o hrani v vsakodnevnem življenju in prispevajo h konstrukciji subjektivitete in utelešenih doživetij (Lupton v Kotnik 2001, 864–865).

Luptonova nadalje razlaga, da »ima hrana številne simbolne pomene tako na ravni vsakdanje prakse kot na ravni družbene imaginacije: predstavlja animalnost, nečisto, nestabilno substanco, neizogiben razpad, mešano in umazano v pripravljanju, stranski produkt (angl. by product), odstranitev in izloček, nedoločno, darilo, okusno, užitno, užitka-nosno itd« (Lupton v Kotnik 2001, 865). Kotnik zaključí, da je »hrana tako področje neke ambivalence: na eni strani predstavlja vir možne kontaminacije ali okužbe in telesne nečistosti, na drugi nujen pogoj za izpolnitev eksistence oz. preživetja, na tretji področje užitka in zadovoljstva« (Kotnik 2001, 865).

Ta ambivalenca med čistim in nečistim, nedoločenim, darilom, okusnim ali neokusnim je zelo vidna pri kolinah. Sam akt klanja, predvsem v opazovalcu, gotovo sproža občutke animalnosti, nečistosti, umazanosti. V pripravljanju in v tem dogajanju vidi mogoče le eksistencialni namen ali zanj samo nesmiselno početje, medtem ko kmečkemu človeku koline ne predstavljajo samo eksistencialnega pogoja, temveč mu pomenijo nekaj užitnega, okusnega in predvsem samo dogajanje okoli kolin prispeva h konstrukciji subjektivitete in utelešenih

doživetij. Nenazadnje pa, kakor se bo izkazalo v nadaljevanju naloge, so koline za kmečkega človeka "nekaj, kar lahko podari".

Obenem koline kot dogodek postavljajo meje med socialnimi razredi, geografskimi regijami, nacijami, kulturami, spoloma, stili življenja in religijami. Začrtujejo svet poznanih ljudi. Lahko bi rekli, da ima vsaka vas svojo navado glede same udeležbe pri kolinah, ločevanju moškega in ženskega dela pri pripravi kolin, priprave kosila, pomembnosti jedilnika pa tudi glede same predelave svinjskega mesa in različnih receptov ter nenazadnje načina uživanja jedi. In glede na to, da je hrana sredstvo za vzpostavljanje in ohranjanje socialnih odnosov, »ima zelo pomembno vlogo v primarnih skupinah, kot je družina oz. dom, kjer ljudje preživljajo pretežni del svojega življenjskega ciklusa« (Mennell 1998, 102).

Če bi opazovali ljudi, ki po končanih kolinah sedejo za skupno mizo in obedujejo ter razpravljajo o "aktualnih" vaških ali bolj pomembnih temah, bi dobili dokaz za to, da hrana zbližuje ljudi in da se ljudje ob hrani zbližujejo. Ker se na ta dan zberejo predvsem svojci in drugi bližnji, to skupno uživanje hrane, če povzamem po Maji Godina-Goliji »izraža predvsem medsebojno povezanost in slogo družinskih članov, pa tudi navezanost na dom in tradicijo okolja, iz katerega izvirajo« (Godina-Golija 2006, 60). Obenem Maja Godina-Golija pravi, »da skupno uživanje hrane in pijače ni bilo, kot še danes, le zunanji znak sorodstva ali prijateljstva med udeleženci tega dejanja, temveč je pogosto prav to povezanost povzročilo in izoblikovalo. Hrana je imela in še ima poleg fiziološkega pomena tudi pomembno socialno in kulturno vlogo, saj je uživanje hrane vedno tudi socialna dejavnost in akt komunikacije« (Godina-Golija 2006, 77). Minnich razlaga, da »skupno uživanje hrane Haložanom pomeni večjo mero družabnosti kot le darovanje živeža ter da udeleženci menjave (fureža) morajo nujno obedovati skupaj« (Minnich 1993, 64). Ovsec pravi, da »združena okrog iste mize, predstavlja družba pripadnikov različnih kmetij praznovanje človeške povezanosti. Surovi materiali, ki so jih "nespoštljivi" postopki pripravili za človeško uživanje, postanejo izrazito sredstvo človeške solidarnosti. To funkcijo obdržijo vse leto« (Ovsec 1992, 38). »Tisti, ki skupaj jedo in pijejo, so s tem dejanjem medsebojno povezani, s prijateljsko vezo in medsebojno obvezo« (Smith v Mennell 1998, 129). Van Genepp v svoji razpravi obredi prehoda zapiše, da »obred skupnega obedovanja ... zagotovo predstavlja obred skupinske enotnosti, fizične obveze ..., skupinski obrok izraža recipročnost, saj gre za menjavo hrane, ki jo potrjuje fizična obveza (Van Genepp v Mennell 1998, 129). Ravno tako Mennell meni, da »skupni obrok pomeni "skupnost", enakost med člani skupine, ta skupina definira svoje člane

kot socialno podobne« (Mennell 1998, 129). Oziroma kot se je izrazil Freud: »Jesti in piti z nekom je obenem simbol potrditve socialne skupnosti in predpostavka vzajemne obligacije« (Freud v Counihan 1999, 13).

Je pa skupno obedovanje, kot se izrazi Menell, lahko "nevaren" pojem. Namreč, če skupna delitev hrane določa oziroma pomeni enakost med posamezniki znotraj skupine, pa obenem definira ostale izven te skupine kot socialno različne in zaznamuje mejo med njimi. Tako prehranske navade označujejo socialne meje in z istimi pravili, ki upravljajo obedovanje, ustvarjajo paralelna pravila za odnose na podlagi spola. Vključitev naznanja tudi izključitev (Mennell 1993, 117).

Minnich navaja, da so »proizvodi in sam dogodek fureža kot utelešenje dela skoraj vsakega odraslega Haložana za udeležence osrednja referenčna točka vrednotenja drug drugega in obkrožajoče družbe v skladu s temi normami. Koline kot darilo, vsebujoče delo, vloženo njihovo izdelavo, uporabnikom predstavljajo vrsto nasprotij, s katerimi izražajo osebne in kolektivne samopodobe« (Minnich 1993, 63). Obenem nadaljuje, da se

proizvodnja in menjava kolin dopolnjujeta kot povsem različni sredstvi za izražanje družbenih razločkov in moralnih lastnosti; prva Haložanom pomeni definiranje moralnega in družbenega reda, druga pa je izraz njihove zvestobe temu redu. Kot neodtujljivi proizvod dela in univerzalna sestavina lokalne materialne kulture koline tako omogočajo obema, posamezniku in gospodinjstvu/kmetiji, katere član je posameznik, da doživita svojo trdno postavljenost – identiteto – v širši družbeni in kulturni univerzum (Minnich 1993, 65). Nadaljuje, da koline v obeh pomenih, kot dogodek zakola in kot njegov proizvod, tako ostro zarisujejo nasprotje med ruralnimi kmečkimi ter neruralnimi in neagrarnimi slovenskimi ustanovami. Zaradi povedanega sta udeležba pri zakolu prašičev in uporaba proizvodov za slovenske kmete potencialno pomemben kontekst, v katerem se izrazijo in ohranjajo kolektivne samopodobe (Minnich 1993, 56).

Obenem

udeleženosť v razpravljanih o furežu in pripadajoči praksi predstavlja posebno pomembno potrditev posameznikovega članstva v lokalni družbi: Haložane razločuje od sosedov na okoliških področjih, kjer je domače mesarstvo manj pomembno in/ali organizirano na način, ki ga Haložani pojmujejo kot drugačnega. Poleg tega se z odigravanjem obsežnega repertoarja vlog, ki so potrebne ob ponavljajočih se rutinah

ob dogodku, potrdi mnogovrstna vsebina osebnih in kolektivnih identitet Haložanov (Minnich 1993, 60).

Torej hrana in kulinarčne prakse in kot je tukaj razvidno tudi koline držijo izjemno moč v definiranju meja med "nami" in "njimi" (Lupton v Kotnik 2001, 866). Če povzamem po Meigsovi, lahko rečem, da je tudi pri kolinah »individualno v procesu prehranjevanja ulovljeno, ujeto v vzorec participacije. Skozi hrano se vsak posameznik povezuje z drugim. Poteze individualne identitete se tako povežejo s kompleksnostjo virov, ki jih povzročijo novi stiki, nova razmerja, novi odnosi. Hrana je instrument teh vzorcev pretoka« (Meigs v Kotnik 2001, 869).

Pri odgovoru na vprašanje, zakaj so koline socialna dejavnost in akt komunikacije, bi izhajala iz razlage Kotnika, ki pravi, »da ima hrana pomembno vlogo ne le z vidika druženja, vzpostavljanja stikov in komunikacije, ampak predvsem z vidika ustvarjanja določenih pogojev in možnosti, ki hrani omogočajo, da se v socialni kontekst tako močno sidra, da postane takorekoč sinonim za družbenost. Diskurz o hrani je močno vpet v logiko delovanja mehanizmov družbenosti. Zdi se, kot da si je drugače ni mogoče predstavljati: hrana osmišlja družbeni dogodek in obratno« (Kotnik 2001, 866).

Hrana je samo sredstvo v smislu transmitterja družabnega dogodka. Hrana, ki je prisotna na kolinah, ne samo, da predstavlja družbeno vez, ampak ustvarja pogoje zanjo, za njen nastanek in vzdrževanje. Skratka hrana je družbena vez. Kot pomembna sestavina lokalne prehrane (npr. Haložanov) pa koline vplivajo na družbena razmerja še drugače. »Porazdelitev živeža je občutljiv barometer, obredna potrditev družbenih razmerij kot takih, živež pa je sredstvo uvajanja, ohranjanja, ali pa tudi pretrganja družbenosti« (Sahlins v Minnich 1993, 63). Kotnik meni, »da dajanje, sprejemanje in zavračanje hrane, predvsem pa delitev hrane (z drugimi), tvorijo skupni medij, ki ustvarja pogoje za vzpostavitev in vzdrževanje družbenih odnosov« (Kotnik 2001, 871).

Torej hrana ter obenem ali še posebej tudi koline, kot sem ugotovila do sedaj, nimajo samo prehranjevalnega pomena, temveč še mnogo pomembnejši socialni in simbolni pomen ter so obenem sredstvo identifikacije, tako individualne kot kolektivne, saj koline skozi vključenost oziroma ne vključenost v rituale in kolektivne predstave vzpostavljajo identifikacijske meje in razločujejo identitete. Zakaj ljudje potrebujemo rituale oziroma obrede za ohranjanje in vzdrževanje osebnih in kolektivnih identitet, pa bom razložila še v nadaljevanju naloge.

7 KOLINE – DRUŽBENO DEJSTVO

Ne samo, da v Slovenskem prostoru koline razumemo in sprejemamo kot praznik, lahko bi trdila, da so koline tudi družbeno dejstvo. Ustreznost razumevanja družbenega dejstva pojasnjuje Lévi-Strauss, in sicer pravi: »Če hočemo ustrezno razumeti družbeno dejstvo, tedaj ga moramo doumeti *totalno*, se pravi od zunaj kot stvar, a kot stvar, katere neločljiv sestavni del je subjektivni (zavestni ali nezavedni) dojem, ki bi ga o njej imeli, če bi – ker smo pač neizbežno ljudje – to dejstvo doživljali kot domačini in ga ne bi opazovali zgolj kot etnografi« (Lévi-Strauss v Mauss 1996, 244). Levi Strauss meni, da

je problem, dognati, kako je mogoče uresničiti to ambicijo, ki ni zgolj v tem, da predmet hkrati doumemo od zunaj in od znotraj, temveč zahteva še veliko več: notranje umevanje (domačinovo umevanje ali vsaj umevanje opazovalca, ki podoživlja domačinsko izkušnjo) mora biti namreč preneseno v termine zunanjega doumetja, tako da nudi prvine celote, ki lahko velja samo, če se daje na način, ki je sistematičen in koordiniran (Lévi-Strauss v Mauss 1996, 244).

Torej, če se postavim v vlogo opazovalca, ki podoživlja domačinsko izkušnjo, lahko rečem, da so koline (oziroma haloški furež) totalni družbeni fenomen, saj če povzamem po Maussu (pomen totalnih uslug) »se hkrati in na en mah kažejo najrazličnejše institucije: religiozne, pravne in moralne – te so obenem politične in družinske; ekonomske – in te predpostavljajo posebne oblike proizvodnje in porabe ali boljše uslug in distribucije; če niti ne omenjamo estetskih fenomenov, ki jih ta dejstva porajajo, in morfoloških fenomenov, ki jih te institucije razkrivajo« (Mauss 1996, 12).

In zakaj sem povzela pomen Maussovih totalnih uslug in potegnila analogijo s kolinami? Sistem potlač (eden izmed sistemov darovanja), ki ga je Mauss raziskoval v družbah z obale SZ Amerike, oziroma Maussova razlaga sistema potlač je v določenih pogledih zelo podobna sistemu fureža. Ravno tako kot potlač prežema celotno družbo kot totalni družbeni fenomen, prav tako furež prežema celotno Haloško družbo.

Najprej pa naj pojasnim, kaj sploh je oziroma kaj predstavlja potlač. Mauss sistem potlača razlaga: »Potlač, razdelitev dobrin, je temeljno dejanje vojaškega, pravnega, ekonomskega, religioznega »priznanja« v vseh pomenih te besede« (Mauss 1996, 81). Mauss pravi, da »potlač« v bistvu pomeni »nahriniti«, »použivati« (Mauss 1996, 16) ter da je »obveza podariti bistvo potlača« (Mauss 1996, 76). Nadaljuje, da »obveza darilo sprejeti ni nič manjša

prisila. Nihče nima pravice odkloniti daru, odkloniti potlača. Če naredimo kaj takega, kažemo skrb, da bomo morali vračati, skrb, da bomo "zaskrbljeni", vse dokler ne bomo povrnili« (Mauss 1996, 81). Prav tako, pa je tudi »obveza povrniti bistvo potlača, v kolikor ne gre za čisto uničevanje« (Mauss 1996, 85). Karmen Šterk v svoji doktorski disertaciji O težavah z mano (1998) pojasnjuje, da je »v literaturo termin potlač na primeru Indijancev Kwakiutl in severozahodne Amerike uvedel Boas« (Šterk 1998, 53). Označil ga je za »distribucijo posesti ... s poglobitvi principom obrestne naložbe« (Boas v Šterk 1998, 53). Linton je poreklo potlača iskal v »ceremoniji, prirejani za pridobitev delovne sile, ob priložnostih ... gradnje velikih hiš in totemskih polov. Pozneje naj bi se razvil v obliko tekmovanja in sredstva za doseganje statusa skupin v plemenski in posameznikov v klanski hierarhiji. Potlač je odpravil medvaško rivalstvo in je rabil kot nadomestilo za vojno« (Linton v Šterk 1998, 53). Karmen Šterk pojasnjuje, da je Linton, skladno z Boasovo in lastno evidenco, definiral potlač kot »kompetitivno gostijo/feast/ elaboriranega značaja, v kateri se bogastvo ceremonialno razstavlja, razdeljuje in pogosto uničuje s simbolnim pomenom pozornost vzbujajočega trošenja« (Linton v Šterk 1998, 53–54). Šterkova pravi, da so »predmeti potlača izven svojega kroga obredne distribucije skoraj ničvredni. Lahko pa vršijo pomembno vlogo kot dota ali možitveno darilo sorodnikov« (Šterk 1998, 54).

Mauss pojasnjuje, da v teh družbah (melanezijska in polinezijska ljudstva) materialno in moralno življenje in menjava v tem smislu (v smislu potlača) potekajo brez misli na korist in so hkrati obvezni. Pravi,

še več, ta obveza je izražena na mitski, imaginaren način ali, če hočete, na simbolni in kolektivni način: privzema obliko interesa, ki je povezan z zamenjavanimi stvarmi: te niso nikoli zares ločene od svojih menjalcev; občestvo in povezava, ki ju vzpostavljajo, sta relativno nezdružljivi. Ta simbol družbenega življenja – stalni vpliv zamenjanih stvari – v resnici samo precej neposredno prevaja način, kako so podskupine teh segmentiranih in arhaičnih družb nenehno druga v drugo vkleščene in kako čutijo, da druga drugi dolgujejo vse (Mauss 1996, 63).

Prav tako pa Minnich razlaga, da »organizacija fureža in celotno obnašanje udeležencev odsevata družbeno povezanost in celostnost, ki se ob običajnejših priložnostih menjave del ne kažeta« (Minnich 1993, 62). Izhajajoč iz razprave Marshalla Sahlinsa, Minnich domneva, »da je menjava kolin med furežem proces prerazdelitve ali razporeditvenega zbiranja (pooling), medtem ko so zunaj dogodka samega proizvodi fureža menjani kot sestavina v vrsti

različnih vzajemnostnih razmerij haloških kmetij. Menjava kolin med furežem poudarja razmerja v skupini, menjava zunaj dogodka pa razmerja med skupinami« (Minnich 1993, 62). Torej ravno tako lahko trdim, da imajo koline simbolni in socialni pomen v svojem krogu obredne distribucije, izven tega kroga obredne distribucije, pa simbolni in socialni pomen izgubijo. Obenem pa prežemajo celotno haloško družbo in so totalno družbeno dejstvo.

V nadaljevanju bom bolj podrobno opisala oziroma povzela tri osnovne obveze potlača, to so obveza podariti, obveza darilo sprejeti in obveza darilo vrniti ter poiskala analogijo z Minnichovim haloškim furežem.

»Obveza podariti je bistvo potlača.« (Mauss 1996, 76).

Mauss pojasnjuje, da

poglarar mora prirediti potlače zase, za sina, za zeta ali za hčer, za umrle. Svojo avtoriteto nad plemenom in vasjo, celo nad družino, ohrani in svoje mesto med poglararji – nacionalno in internacionalno – obdrži samo, če dokaže, da ga obsedajo in podpirajo duhovi in srečna usoda, da ga ima srečna usoda v svojih rokah; te srečne usode no more dokazati drugače, kot da jo porabi, razdeli, ponižuje druge, jih postavlja »v senco svojega imena« (Mauss 1996, 76–77).

Pravi, da je v teh družbah navada, »da hočejo ljudje na vso silo razdajati« (Mauss 1996, 77).

Nadalje pojasnjuje, da ni

nobenega, prav nobenega posebnega trenutka – celo zunaj slovesnosti in zimskih druženj ne, – ko človek ni obvezan vabiti prijateljev, z njimi deliti lovske ali nabiralniške sreče, ki pride od bogov in totemov, ali ko jim človek ni obvezan razdeliti vsega, kar je dobil na potlaču, na katerem je bil on tisti, ki se je okoristil, ali ko človek ni obvezan, da z darovi prizna kakršno koli storitev, storitve poglararjev, storitve vazalov, storitve sorodnikov, vse to – vsaj pri imetnikih – z grožnjo, da bodo sicer prekršili pravila lepega vedenja in izgubili položaj. Obveza vabiti v goste je popolnoma evidentna, kadar jo uveljavljajo med klani ali med plemeni. Smisel ima samo, če je ponujena drugim, ne samo ljudem iz družine, klana, fratrije. Treba je povabiti vsakogar, ki lahko pride ali želi priti ali se je že oglasil na praznovanju, potlaču (Mauss 1996, 77–79).

Pozabljenost ima namreč usodne posledice. Mauss podaja primer Male vidre (poglararjevega vnuka), ki ga je neko pleme, ki ni bilo povabljen na potlač, med lovom ubilo, saj ga niso poznali v njegovi živalski obliki (Mauss 1996, 80).

Šterkova pojasnjuje, da so »predmeti distribucije pa tudi uničevanja v glavnem odeje in bakreni krožniki, ki simbolizirajo bogastvo. Več kot je predmetov, ki jih je posameznik sposoben (in pripravljen) razdeliti ali uničiti na potlaču, in več kot je potlačev, ki jih priredi, višji socialni status in ugled uživa« (Šterk 1998, 53). »Radodarnost je med primitivnimi ljudstvi nujen atribut moči« (Sahlins v Šterk 1998, 53). Nadalje Šterkova pojasnjuje recipročnost samega sistema, in sicer pravi, da »edini način, da se stvari, pridobljene v gosteh, povrnejo, je uprizoriti še en potlač, ki mora po vrednosti razdeljene posesti ali darov vsaj recipročno odgovarjati prejšnjemu. Vendar pri potlaču ne gre le za to, da se povrne dolg kot tak, ampak predvsem za ponovitev in preseganje samega presežka daru iz predhodnih potlačev« (Žižek v Šterk 1998, 53), za čisti prestiž zaradi prestiža samega. »Če gostitelju v tem ne uspe, njegov status in ugled močno padeta« (Šterk 1998, 53). Šterkova pravi, da »kot pri kuli tudi pri Kwakiutih bolj ali manj vsak posameznik sodeluje pri medplemenskih potlačih in vsak od njih ima kot goste ali gostitelje omejeno število posameznikov istega socialnega ranga. In kot pri prestacijah tipa dar je dobljene predmete nujno sprejeti, oddati in vrniti« (Šterk 1998, 53). Običajno, ni pa nujno, se potlač priredi ob pomembnih dogodkih v človekovem življenju, ob rojstvu, iniciaciji, sklepu zakonske zveze itn.; »zaznamuje aktivnosti ob menjavi statusa« (Barnouw v Šterk 1998, 53).

Pa pogledjmo, kakšne so navade Haložanov in ali obstaja kakšna analogija s prvo obvezo, obvezo podariti. Minnich navaja, da v obravnavanem predelu (zahodne Haloze), »kjer je menjava dela med kmečkimi gospodinjstvi še vedno pomembna, gostitelj fureža povabi goste, mesarje (moške) in pomoč v kuhinji (ženske) iz mnogih gospodinjstev, s katerimi je tesno povezan s sosedskimi ali sorodstvenimi vezmi. Poleg tega se praktični del dogodka zaključi z zelo skrbno pripravljeno gostijo, na katero povabijo dodatno število sorodnikov in znancev vseh starosti« (Minnich 1993, 59). Navada v Halozah je »da se med prvimi zimskimi tedni večina lokalnih prebivalcev udeležuje priljubljenih furežev bodisi kot gostitelji ali gosti« (Minnich 1993, 59). Nadalje Minnich pojasnjuje, da je »razporeditveno zbiranje in redistribucija najpogostejše v najmanjših enotah družbe, družinskem gospodinjstvu. Vendar se pri furežu meje, ki določajo ravnanje, razširijo tako, da vključujejo vse udeležence dogodka« (Minnich 1993, 62). Minnich poudarja, da »na furež povabljeni gostje gostitelju vselej prinesejo vsaj simbolična darila v hrani in pijači. Ta darila združijo z gostiteljevimi in dodajo še proizvode fureža, ki jih potem razdelijo po ustaljenih pravilih vsem navzočim, ne glede na družinsko pripadnost« (Minnich 1993, 62). Torej je furež »edina priložnost, ob

kateri gostje obdarijo gostitelja/pokrovitelja in edina vrsta menjave dela, pri kateri so nedelavci vedno povabljeni na sklepno gostijo» (Minnich 1993, 61). Tako, če povzamem po Minnichu, »z vidika v Halozah prevladujočega kmečkega prebivalstva proizvodnja in kroženje kolin zarisujeta družbeni svet medsebojno poznanih oseb« (Minnich 1993, 65). Vendar, Minnich nadalje razlaga, da »je relativna družbena razdalja med temi osebami učinkovito določena z natančno definirano haloško etiketo uporabe/menjave kolin« (Minnich 1993, 65). Meni, da »koline kot darilo in izraz gostoljubja ne glede na družbeno bližino prežemajo vsa družbena razmerja, katerih del so, z družabnostjo in občutkom dolžnosti. To so inherentni nematerialni vidiki t. i. darilnega gospodarstva. S furežem, ki predstavlja produkcijo tega gospodarstva, koline posredujejo dramatizacijo ravnanijskih norm, ki dajejo vsebino in red opisanemu sistemu vzajemnosti v Halozah« (Minnich 1993, 65).

»Obveza darilo sprejeti ni nič manjša prisila.« (Mauss 1996, 82).

Mauss navedeno obvezo pojasnjuje na sledeč način. Pravi, da »nihče nima pravice odkloniti daru, odkloniti potlača. Če naredimo kaj takega, kažemo skrb, da bomo morali vračati, skrb, da bomo »zaskrbljeni«, vse dokler ne bomo povrnili. V resnici to pomeni, da smo že »pritisnjeni«. Naše ime je »zgubilo težo«, to pomeni, da že vnaprej priznavamo, da smo premagani ali pa, prav narobe v nekaterih primerih, da se razglašamo za zmagovalca in nepremagljivega« (Mauss 1996, 81–82).

Navada pa je, da »v načelu vsak dar zmerom sprejmejo in ga celo hvalijo« (Mauss 1996, 82). Pravi, da je treba »glasno hvaliti hrano, ki so jo pripravili za vas. Ko pa jo sprejmete, veste, da ste se zavezali. Darilo "dobimo na grbo". Ne uživamo samo neke stvari in nekega praznovanja, ampak dosti več: sprejeli smo izziv; in lahko smo ga sprejeli, ker zagotovo vemo, da bomo povrnili, dokazali, da nismo manjvredni« (Mauss 1996, 82–83).

Minnich je v svoji razpravi namenoma večkrat omenil izmenjavo med gospodinjsvi. Sam je namreč mnenja, da

dokler se bo razmerje soodvisnosti gospodinjstev v zahodnohaloški družbi ohranjalo, tako dolgo bodo koline ohranile opisani pomen. Menjavo dela vzdržujejo na naslednje načine: prvič, integriteto in avtonomijo kmetij v zahodnih Halozah sistematično določa rutina vedenja gost/gostitelj, kadarkoli zunanja oseba vstopi v gospodinjsvo in pride v stik z enim od domačih. Obiskovalcu vsaj simbolično ponudijo pijačo in hrano. Kadar je gost član gospodinjsva, s katerim gostitelj izmenjuje delo, velja zelo močna lokalna obveza gostoljubja; na ta način vzdržujejo vzajemnost med

gospodinjstvi. Drugič, med menjavo dela je gostitelj dolžan gostujoče delavce oskrbovati s hrano in pijačo. Jedi, ponujene ob priložnosti take menjave, sledijo določenim predpisom in so predmet kitične presoje gostov, potem ko že zapustijo gostiteljevo hišo. Klobase s kolin so pogosto sestavina takih obedov ali prigrizkov. Razmerja menjave dela so skrbno preračunana; vsako gospodinjstvo ima razvid o opravljeni menjavi dela in tisti, ki ga še dolguje (Minnich 1993, 63).

»Obveza povrniti je bistvo potlača, kolikor ne gre za čisto uničevanje.« (Mauss 1996, 83)

Mauss pojasnjuje, da se

za ta uničevanja, ki so sicer zelo pogosto žrtvena in namenjena duhovom, zdi, da jih ni treba brezpogojno vrniti v celoti, še zlasti, če so delo višjega poglavarja v klanu ali poglavarja klana, ki že velja za višjega. Navadno pa je treba potlač vselej povrniti »z obrestmi«, celo vsako darilo je treba povrniti »z obrestmi«. Obveza, da dostojanstvo povrnemo, je imperativ. Človek za zmerom izgubi »obraz«, če ne povrne ali če ne uniči enakih vrednosti (Mauss 1996, 83–84).

Za sam furež ne morem določno reči, da gre na nek način za uničevanje, je pa res, da »udeleženci haloškega fureža pogosto pojedjo precejšen del mesa in klobas, ki so jih kot povabljeni delavci prišli pomagat izdelat za prirediteljevo družino« (Minnich 1993, 59).

Ravno tako je Bogataj zapisal, da nekateri viri v preteklem stoletju zelo kritično pišejo o navadah ob kolinah. Tako pišejo,

da pride na pojedino po zakolu prašiča k neki hiši cela vas in v eni noči pojedjo vse, kar so iz prašiča naredili. Vendar pa je treba upoštevati, da so v naslednjih dneh spet odšli vsi k drugi hiši in tako naprej v vsem obdobju, ko so bile koline (zimski čas okrog Božiča in novega leta). Tako je to ciklično veseljačenje ali popotovanje od kolin do kolin delovalo v smislu prehranjevanja cele vasi in utrjevalo pripadnost posameznih družin k vaški skupnosti (Bogataj 1989, 189).

Tudi Maja Godina-Golija pojasnjuje, da poročila iz prve polovice 19. stoletja kažejo na prenajedanje ob takih priložnostih (kolinah), saj se je nemalokrat zgodilo, da na koncu dneva ni ostalo nič več od zaklanega prašiča. Ob klanju so se namreč zbrali sosede in prijatelji in se niso razšli vse dokler niso pojedli zadnjega koščka prašiča. Po tem so zopet stradali, saj so največkrat jedli le neslan krompir (Godina-Golija 2002, 162–163). Torej bi lahko rekla, da gre za neko vrste uničevanja, če govorimo o prenajedanju.

Vendar pa pri furežu obstaja močna »obveza povrniti«, saj je pri menjavi kolin najpomembnejši udeleženec gospodinjstvo, v katerem so nastale. Minnich pojasnjuje, da

so samoprehranitveno naravnane kmečke družine, razpršene po zahodnih Halozah, temeljni sestavni del lokalne družbe. Koline kot darilo so zato pomembne kot izraz družabnosti v razmerjih, ki Haloze integrirajo v skupnost. Razmerja menjav dela so skrbno preračunana; vsako gospodinjstvo ima razvid o opravljeni menjavi dela in tisti, ki ga še dolguje in zato velja zelo močna lokalna obveza gostoljubja. Na ta način vzdržujejo vzajemnost med gospodinjstvi (Minnich 1993, 63).

Torej lahko sklenem, da vse tri obveze, ki tvorijo sistem potlač, veljajo oziroma se kažejo tudi pri furežu, čeprav gre v osnovi za čisto različne predmete menjave. Najpomembnejše dobrine na potlaču so odeje in bakri, okrašeni z grbi, pri furežu pa so predmet menjave in darovanja koline. Tako pri potlaču kot pri furežu, pa si »stvari podarjajo in vračajo zato, ker si darujejo in si vračajo »spoštovanje« – mi pravimo še »vljudnosti« (Mauss 1996, 101).

Obenem pa, kot sem že ugotovila, so prav tako kot so predmeti potlača, tudi koline izven svojega kroga obredne distribucije skoraj ničvredni (konceptualno gledano). Obstaja pa še ena pomembna funkcija obeh sistemov, in sicer tako potlač kot furež zarisujeta družbeni svet medsebojno poznanih oseb. Dejstva, ki sta jih raziskovala Mauss in Minnich, so vsa totalna, se pravi, da v nekaterih primerih prizadevajo celoto družbe in njenih institucij (potlač, klani, ki se soočajo drug z drugim, plemena, ki se obiskujejo/furež, gostitelj/gost, menjave med gospodinjstvi), v drugih primerih pa samo veliko število institucij, še zlasti, če te menjave in pogodbe zadevajo bolj posameznike (Mauss 1996, 12).

In kakšen končni sklep lahko potegnem, oziroma kje je tisti skupni končni imenovalec potlača in fureža? Karmen Šterk se je spraševala po skupnem imenovalcu mane, dara, kule in potlača. Njen odgovor se glasi, da »tako v relacijo kot v logičen krog te fenomenološke tipe povežejo njihove osnovne skupne podmene: recipročnost, premestitev sovražnosti in nenevarno sproščanje socialnih napetosti ter definiranje socialnih statusov in korespondenčnih vlog« (Šterk 1998, 54). Te podmene pa vsekakor veljajo tudi za furež.

8 PRAŠIČ

Skozi celotno nalogo govorim o hrani, druženju, praznovanju, zato je umestno, da namenim nekaj prostora tudi, če se lahko tako izrazim "glavnemu igralcu", brez katerega kolin ne bi bilo, to je prašiču.

Novak pojasnjuje, da

je bila prašičereja pri nas pomembna že v srednjem veku. Sprva so prašiče redili predvsem na paši. Posebno pomembna je bila paša v hrastovih, cerovih in bukovih gozdovih, v katerih sta rabila za krmo želod in žir. V 2. polovici 18. stol. so začeli intenzivneje rediti prašiče z uvajanjem novih pasem. To prizadevanje se je živo nadaljevalo v 19. stol. Tako so se razvile tri poglobitne današnje pasme prašičev:

- 1. domači črnopasasti ali krški prašič;*
- 2. žlahtna pasma ali beli kratkouhi prašič;*
- 3. požlahtnjena pasma ali klapouhi prašič.*

Ob koncu 19. stol. so slovenske dežele v prašičereji presegale avstrijsko povprečje. In pred prvo svetovno vojsko so bile možnosti za prašičerejo še ugodnejše, ker je obstajalo veliko tržišče za klavne in plemenske živali. Med svetovnima vojskama je bila naša prašičereja najbolj razvita na Štajerskem (Novak 1980, 36).

Prašič oziroma svinja ni le domača žival s posebnim mestom v gospodarstvu, ampak prastari človeški in kulturni simbol. V večini primerov svinja simbolizira na eni strani plodnost in razcvet, na drugi strani pa požrešnost, jezo, nečistost. Svinja predstavlja najhvaležnejši objekt, ob katerem se sproščajo najrazličnejše perverzne šale in obnašanja. Vse druge živali dobijo ljubkovalna imena, le svinje so za to prikrajšane (Običaji nekoč, 2001).

Eno izmed razlag, kaj pomeni prašič oziroma svinja v Slovenskem prostoru, navaja Ovsec, ki pravi, da

kljub krščanstvu, ki je skušalo pregnati poganska in predpoganska pojmovanja, je v Slovenskem ljudskem izročilu še mogoče najti prvine in predstave, ki jih v zvezi s svinjo oziroma prašičem vsebuje prastara svetovna simbolika. Ta je skrita v čaranju plodnosti, ki je povezana s prašiči, v zvezi med svinjo in čaščenjem prednikov in v predstavah, kjer je ob kolinah v bistvu obredno uživanje prašiča oziroma jedi,

pripravljenih iz njegovega mesa, povezano z občutkom skupnosti, obilja sreče v naslednjem letu in podobno (Ovsec 1992, 37).

Ima pa prašič posebno mesto med vsemi živalmi, ki jih kmet redi. Bogataj pravi,

da je bil prašič vedno deležen posebne pozornosti. Bil je takorekoč del družine in zanimivo je, da še do nedavna ni bilo v navadi, da bi rabili besedo zakol, temveč so dejali, da bo moral umreti. Tudi dan ali dva pred zakolom so prašiču nosili boljšo hrano. Skratka, zaradi izrednega pomena tako ožje v prehrani kot tudi širše v sistemu šeg in navad ter življenja vaške skupnosti nasploh ima prašič v načinu življenja na Slovenskem posebno mesto (Bogataj 1989, 189–190).

Na Vojskem so včasih bili prašiči pri vsaki hiši. Tudi tisti, ki niso imeli kmetije, to so bili bajtarji¹⁴ in gostači oziroma gostovi,¹⁵ so redili svoje prašiče. Danes prašiče redijo le še na posameznih kmetijah, veliko pa je takih, ki prašiče kupijo kakšen mesec pred zakolom. Včasih so prašiči jedli, kar se je pridelalo doma, in sicer peso, repo, kolerabo, krompir, otavo, ter ostanke od jedi. Poleti pa tudi deteljo. Danes se jim v prehrano dodajajo tudi krmila. Včasih, ko so bile na kmetijah še črne kuhinje, so hrano za prašiče kuhali predvsem tam. Še danes pa imajo na nekaterih kmetijah ohranjene črne kuhinje¹⁶ in svinjske kuhinje¹⁷ ter posebne kotle, v katerih prašičem kuhajo krompir, repo ali kolerabo. Hrana za prašiče pa se kuha tudi v kuhinji, kar kaže na posebno mesto, ki ga ima prašič, saj za njega kuhajo prav tako, kot je to potrebno za vse družinske člane. Obenem je tudi na Vojskem navada reči, da bo moral prašič umreti in se ne uporablja izraza zaklati. Pa tudi pogosto kakšen kmet pravi, da "ga je lažje rediti kot zaklati".

Kakšen pomen pa imajo prašiči v Halozah, opisuje Minnich. In sicer pravi, da je »v vsej zgodovini Haloz bila svinjereja univerzalna sestavina lokalne kmečke adaptacije« (Minnich 1993, 58). V fari Žetale, kjer je stanoval med terenskim delom v Halozah, prašiče redijo v več

¹⁴ Bajtarji so ponavadi živeli v hiši zraven kmetije. Imeli so malo obdelovalne zemlje in eno ali dve kravi.

¹⁵ Gostači ali gostovi so bili ljudje, ki so gostovali – stanovali na kmetijah. Niso imeli nič svojega – ne zemlje in ne hiše in so za preživetje delali na kmetiji.

¹⁶ SSKJ razlaga črno kuhinjo v etnološkem pomenu kot »kuhinjo, v kateri dim ni speljan v dimnik« (SSKJ 1994, 465).

¹⁷ SSKJ razlaga svinjsko kuhinjo v agronomskem pomenu kot »manjši prostor ob svinjaku, v katerem se pripravlja hrana za prašiče« (SSKJ 1994, 465).

kot devetdeset odstotkih gospodinjstev; tudi sicer je delež gospodinjstev, ki redijo prašiče, v Halozah zelo velik (Minnich 1993, 58–59). Obenem nadaljuje, da »je uboj prašičev, teh bližnjih, kmečki družini privajenih družabnikov moralni prekršek, ki doseže vrhunec v dramtizaciji osnovnih vidikov lokalnega družbenega in moralnega reda« (Minnich 1993, 62).

8.1 PRAŠIČ MALO DRUGAČE

Kot sem že omenila, prašič ni samo domača žival s posebnim mestom v gospodarstvu, ampak predstavlja tudi objekt, ob katerem se sproščajo najrazličnejše perverzne šale in obnašanja.

Zasledila sem razne pregovore in reke v zvezi s prašičem, ki jih povzemam po Dušici Kunaver (Kunaver 1996, 91–92).

Kdor svinje redi in zelje sadi, ta se lakote ne boji. Torej, če bo kmet lepo poskrbel za svojega prašiča, se bo tudi njemu dobro godilo.

Prase sito – prevrne korito.

Korito ostane, svinje se menjajo. Ta rek je dvoumen. Lahko se nanaša na dejstvo, da se prašiči dejansko menjajo v hlevu ob istem koritu, lako pa ima tudi metaforični pomen. Kadar govorimo o ljudeh na pomembnih funkcijah oziroma menjavah ljudi na teh funkcijah, se velikokrat o njih izrazi v tem smislu, da pač ne bo nič boljše, ker bodo poskrbeli samo zase. Torej "korito" je ostalo isto, samo človek se je zamenjal.

Ne kaži mi koritca, ampak prasca. Ne govori mi, kaj vse dobrega in koliko mu daješ jesti, ampak pokaži, kakšen je v resnici.

Ravna z njim kot svinja z mehóm. Je rek, ki se pogosto uporablja, in sicer nakazuje predvsem na grdo ravnanje z nekom.

Sam zase – kot prase. Je tudi rek, ki smo ga prenesli na človeka. Prašič seveda poskrbi samo zase in v prenesenem pomenu to pomeni, da je tak človek sebičnež.

Iz navedenih pregovorov in rekov je razvidno, da se prašiča drži predvsem negativen predznak. Že samo poimenovanje "svinja" namesto prašič ima slabšalni, negativen pomen. Prašič pogosto v nas vzbuja negativne asociacije, kot so umazanost, sebičnost ... Verjetno je vzrok določenih slabšalnih konotacij tudi v temu, da ima prašič kratko življenjsko dobo (glede na ostale živali, ki so na kmetiji) in se človek nanj ne naveže tako kot na druge živali. Čeprav mora zanj zelo dobro skrbeti, če hoče "zrediti" debelega prašiča.

Nick Fiddes pa je v svoji knjigi *Meso – Naravni simbol* (2002), zapisal tudi šalo v zvezi s prašičem. To šalo sem vzela sicer izven njegovega konteksta, saj jo je sam uporabil za namen pokazati, kaj smo ljudje vse pripravljene ali nepripravljene jesti. Šala se odvija med nekim moškim, ki slučajno pride mimo kmetije, in kmetom.

Predpostavljam, da ste slišali tisto o prašiču s tremi nogami?

Vpraša moški kmeta, zakaj njegov prašič hodi po dvorišču le s tremi nogami.

»Ali je imel nesrečo?«, vpraša moški.

»Pa ne ravno nesrečo,« odgovori kmet. *»To je bilo tako, veste ... Bilo je to lanskega leta, ko se je moj mali sin igral zraven reke in padel vanjo. In nič drug, razen prašiča ni tega videl in slišal. Prašič je pritekel k reki, zaplaval in pograbil malega, mu dal umetno dihanje in potem odhitel na pomoč.«*

»Ali si je potem, ko se je prašič vračal, zlomil nogo?« vpraša moški.

»Ne, ne, ne. Veste enkrat, ko je moja žena z dojenčkom šla v mesto, se je spotaknila in izpustila voziček in voziček je oddrvel po cesti navzdol. Prašič je slišal dojenčkov jok in pritekel, da bi videl, kaj se dogaja. Potem pa je prašič stekel po cesti navzdol in ujel voziček, ravno predenj bi čezenj zapeljal tovornjak.«

»Torej je prašiča zadel tovornjak, ali ne?« nadalje vpraša moški.

»Oh, ne, sploh ni bilo tako. Potem je enkrat, ko smo bili vsi na polju, v kuhinji izbruhnil požar. In potem je, veste, prašič začutil dim ter napolnil sode z vodo iz vodnjaka, pogasil požar ter poklical gasilce. Rešil je našo kmetijo, to je naredil prašič!«

»Ja, kako pa je potem izgubil nogo?« ponovno vpraša moški.

»Ja, veste,« odgovori kmet, *»kadar imate takega prašiča, potem ga ne pojedete naenkrat!«* (Fiddes 2002, 128–129).

Iz navedene šale bi lahko sklepala, da je moškemu, ki je spraševal kmeta o njegovem prašiču, verjetno čisto nesprejemljivo dejstvo, da je kmet prašiču, kljub temu, da mu je rešil otroka in kmetijo, odrezal nogo za namen prehrane. Tu se kaže prepad v miselnosti kmečkega in mestnega človeka, saj kmečkim ljudem prašič primarno pomeni hrano. Mestni človek bi takemu prašiču verjetno dal "status hišnega ljubljence".

8.2 PREPOVED UŽIVANJA SVINJINE

(Sveto pismo, Peta Mojzesova knjiga, Deuteronomium)

Čista in nečista hrana

3 Ne uživaj nič gnusnega! 4 To so živali, ki jih smete uživati: govedo, ovca in koza; 5 jelen, gazela, damjek, kozorog, antilopa, bivol in divja koza. 6 Sploh ne smete uživati vse živali, ki imajo preklane parklje, in sicer popolnoma preklane obojne parklje, in ki med živino prežvekujejo. 7 Ne jejte pa od prežvekovalcev in od živali, ki imajo preklane parklje: kamele, zajca in skalnega jazbeca, ker sicer prežvekujejo, pa nimajo preklanih parkljev: za vas so nečiste;¹⁸ in svinje, ker ima pač preklane parklje, pa ne prežvekuje; za vas je nečista¹⁸! Njihovega mesa ne uživajte in njihove mrhovine se ne dotikajte! (1974, 188).

V vsaki kulturi obstaja več vrst pravil, ki določajo meje med prepovedano in dovoljeno hrano glede na življenjski cikel človeka, mesto, spol in socialni razred (Falk v Lupton 1996, 29).

Antropološka raziskovanja pričajo, da nobena človeška skupina ne uporablja za prehrano vsega, kar ima na razpolago in kar je objektivno gledano užitno in hranilno. Kategorije užitnega in neužitnega so kulturno utemeljene, vprašanje, ki ločuje strukturalistične in razvojne pristope v disciplini, pa je, kako razložiti prehrabene preference, averzije in tabuje¹⁹. Srž nestrinjanja verjetno tiči v interpretaciji povezave

¹⁸ Ali kdo razen antropologov sploh zamenjuje sveto in nečisto? In kje je ta ideja vzniknila? Frazer je bil mnenja, da zmeda glede nečistosti in svetosti izvira iz primitivnega mišljenja. Ko je preučeval odnos Sircev do prašiča, je zaključil, da to izvira iz nedoločnosti vere (nekateri Sirci so rekli, da prepoved velja, ker so prašiči umazani; nekateri, da zato, ker so sveti), saj svetost oz. čistost in nečistost nista točno določeni, obe zmešani v neko zamegljeno rešitev, ki smo ji dali ime tabu (Frazer v Douglas 2002, 12).

Mary Douglas meni, da so naša pojmovanja umazanega oz. nečistega simbolni sistemi in da je razlika v nečem pojmovanju v različnih koncih sveta le stvar določenih detajlov (Douglas 2002, 43). Če nečistosti odzvememo patogenost in higieno, nam ostane stara definicija umazanosti, ki pravi, da je umazanija nered. To je zelo provokativen pristop, ki implicira dva pogoja; niz urejenih razmerij in nasprotje tega reda. Umazanija oz. nečistost ni nikoli enkrat izoliran dogodek. Tam kjer je umazanija, tam je sistem. Umazanija je stranski produkt sistematičnega reda in klasificiranih zadev, vse dokler ta red vključuje neprimerne elemente. Ta ideja umazanosti oz. nečistosti nas popelje na področje simbolnega in nas poveže z bolj očitnim sistemom simbolnega, to je sistemom čistoče (Douglas 2002, 44).

¹⁹ Tabu v sebi vsebuje hkrati negativno in pozitivno konotacijo (sveto in nečisto). Rečeno na kratko, najbolj preprosta reakcija na vse, kar se izkaže za nečisto je, da se od tega človek oddalji ali odstrani. Nikakor ne sme prihajati v stik, saj je to s strani družbe prepovedano, v končni fazi pa tudi sam dobro ve, da je nečisto že po definiciji enako nevarno (Stojanovič 2003, 20). Izraz tabu je preveden kot "posvečen", "nedotakljiv" in pa kot "prepovedana ali sveta stvar" (Šterk 1998, 61). Beseda tabu hkrati izraža »prepoved in samo naravo tistega, kar

med jedilnim objektom (food object) in njegovim simbolnim pomenom – strukturalizem trdi, da je ta zveza arbitrarna, po mnenju razvojnih materialistov pa je instrumentalna in pogosto neposredno odvisna od ekoloških, tehnoloških in ekonomskih dejavnikov določenega geografskega območja (Mennell v Tivadar 1998, 64).

Hrana sama postavlja kulturne razlike med sprejemljivo in nesprejemljivo za človeško uživanje in kot taka označuje različne snovi v različnih kulturah. Falk razlaga razliko med užitnim in neužitnim v povezavi z drugimi skupinami binarnih opozicij, kot so jaz/drugi, notri/zunaj, dobro/slabo, narava/kultura. Čeprav obstajajo določene organske snovi, ki ne bodo nikoli užitne oziroma nimajo hranilne vrednosti za človeško telo, kot tudi take, ki so razmeroma strupene (npr. nekatere vrste gob), se ostanek ostale potencialno užitne hrane klasificira oziroma določa skozi kulturne norme in razumevanja. Te norme vplivajo na to, katero hrano pripravimo ob določeni uri, kakšno vrsto hrane uživamo skozi življenjska obdobja in vrsto ter kombinacijo določene hrane pri obrokih. Razlike so zgodovinsko dinamične in zelo kontekstualne, nanašajo pa se na čas, prostor, starost, verska prepričanja in socialni status. Vendar te norme niso tako toge, da jih ne bi kdaj pa kdaj prekoračili, vendar se jih večino časa, večina ljudi drži. Kadar pa pride do prekoračitve teh norm, ta prekoračitev povzroči občutke odpora in gnusa (Lupton 1996, 29).

Douglasova pojasnjuje, da prepoved uživanja nečistih živali ne temelji na gnusu do teh živali, ampak ta prepoved bazira na temeljiti intelektualni zasnovi pravil, ki odražajo zvezo Boga do njegovih ljudi. Relacija ljudi do njihovih čred in pastirjev je implicitno paralelna Božji zvezi do ljudi. Zemeljske živali pripadajo Bogu; ta jim ima rad in prepoveduje prelivanje njihove krvi – razen za namen žrtvovanja. Od zemeljskih živali lahko Izraelčani jedo le tiste, ki se lahko žrtvujejo na oltarju, kar jim prepoveduje jesti tiste vrste zemeljskih živali, ki so za varnost in oskrbo odvisne od svojih pastirjev. »Kar se lahko speče na oltarju, se lahko speče tudi v kuhinji; kar se lahko zaužije pri oltarju, lahko zaužije tudi telo. Predpisana hrana intrigantno vzorči telo in oltar« (Douglas 2002, 14–15).

prepoved prizadene« (Cazeneuve v Stojanovič 2003, 21). Tabu je prepoved, ki deluje v določeni družbeni skupnosti in se je razumsko ne utemeljuje (Stojanovič 2003, 21). Tabu nečistosti/svetosti sta samo ena izmed oblik tabuja. Vse vrste tabuja imajo enako vsebino, razlikujejo se le po formi. Končni cilj je enak: kontrola, kohezivnost in urejenost, čistost skupnosti. Prepoved nečistosti je neke vrste moralni zakon, saj vsebuje prepoved neobrednega stika z nečistim in hkrati zapoved drže (attitude) do tovrstnega stika. Je zakon, katerega spoštujejo vsi pripadniki določene skupnosti in kateri prispeva k vzdrževanju reda v tej skupnosti (Stojanovič 2003, 21).

Simoons se je spraševal: če naj bi imeli ljudje prirojen okus, zakaj je potem meso objekt zapletenih tabujev in prepovedi v mnogih tradicionalnih družbah in nekaterih velikih religijah sveta. Njegova študija sloni na dejstvu, da naj bi bila mesna hrana veliko bolj podvržena prepovedim in kazenskim sankcijam kot pa zelenjavna hrana, zato take prepovedi zahtevajo pojasnilo. Simoons je raziskoval vzorce sprejemanja in izogibanja šestim vrstam mesa: svinjini, govedini, perutnini, konjskemu mesu, kameljemu mesu in pasjemu mesu. V zvezi s svinjino Simoons opazi, da je zelo pomemben vir prehrane za velik del svetovne populacije. Svinjina je bila spoštovana hrana že Grkom in Rimljanom. Prašičereja je bila prisotna v JV Aziji, Polineziji in Microneziji, še posebej pa je prašičereja pomembna na Kitajskem, kjer je svinjina zelo cenjena hrana. Kljub pomembnosti prašiča kot domače živali pa je njegova uporaba popolnoma prepovedana pripadnikom dveh velikih verstev, in sicer judovski veri in islamu. Kajti nauk teh dveh ver definira prašiča kot nečistega in neprimernega za človeško prehranjevanje (Beardsworth in Keil 2002, 203–204).

Simoons ponudi več razlogov, ki se nanašajo na vsak tabu posebej. Na splošno njegova razlaga sloni na dejstvu, da imajo ponavadi take prepovedi izvir v simbolnem pomenu hrane ali živali, ter da je že sama prepoved (izogibanje) določeni mesni hrani samo po sebi močno ekspresivno dejanje. Čeprav naj bi prepoved oziroma tabu na svinjino v islamu in judovski veri imela korenine v pastoralnem (duhovnem) zaničevanja življenja stalno naseljenih poljedelcev. Ker je za vzrejo prašičev potrebna skrb, ki jim jo lahko nudijo le stalno naseljeni poljedelci, so prašiči neprimerni za nomadsko, pastirsko življenje. Tako so prašiči začeli simbolizirati (kot hrana in kot žival) pravo nasprotje nomadske kulture. V bistvu bi lahko rekli, da je zavračanje določene mesne hrane močna kulturna naprava za okrepitev in poudarjanje določene skupinske identitete, ravno tako kot neuživanje določene mesne hrane. Zavračanje takega mesa je jasen izraz posameznikove pripadnosti določeni veri, sistemu ali verovanju (Beardsworth in Keil 2002, 205–206).

Argument, da tabuji v zvezi s hrano izvirajo iz različnih simboličnih in kulturnih pomenov, ki se vežejo na določeno hrano, so v nasprotju z bolj pragmatičnim pogledom na te prepovedi. V bistvu pragmatičen pogled trdi, da ima prepoved uživanja ponavadi praktično korist in je ta korist glavni razlog za obstoj prepovedi. Simbolične ali ekspresivne lastnosti so zgolj odsev ali potrditev te praktične narave. Eden izmed najbolj znanih vidikov pragmatičnega pogleda je higienski vidik. Na primer živali, ki živijo od mrhovine in uživajo odpadne produkte, so lahko hazard za človeško zdravje. To je pogled, ki je pogosto naveden kot razlog za prepoved

uživanja svinjine v islamu in židovski veri. Podoben argument napeljuje k izogibanju svinjini v toplejših krajih, zaradi nevarnosti hitre pokvarljivosti mesa in s tem okužbe človeka (Beardsworth in Keil 2002, 206).

Harris se je trudil najti pragmatično razlago za prepoved uživanja svinjine v islamu in judovski veri. Je zelo kritičen do Douglasove, ki trdi, da tabu o svinjini izvira iz ideje, da prašič predstavlja kalsificirano anomalijo v prehranskih zakonih Starega testamenta, ki zatrjuje, da mora žival, da je užitna za človeka, biti prežvekovalec in imeti preklane parklje. Ker prašič izpolnjuje samo enega izmed teh dveh pogojev (ni prežvekovalec), Douglasova trdi, da je zato videti nevarna žival in zato nečist in neprimeren za človeško prehrano. Harris zanika ta strukturalistični argument in išče bolj praktičen, zemeljski razlog za to prepoved. V bistvu je njegova razlaga ekološka. Razgozdovanje Srednjega vzhoda in zmanjševanje kmetij ter širjenje puščav, so bili pogoji, v katerih prašičereja ni bila več možna. Prašiči zahtevajo vodo, senco, blato za valjanje in dobro prehrano, ki se velikokrat prekriva s človeško prehrano. Vse te razmere so proti vzreji in uporabi prašičev za hrano v tem nerodovitnem svetu. Na primer druge živali, kot so krave, ovce in koze, lahko preživijo v tem pustem svetu, zato so bile te živali veliko bolj primerne kot prašiči. Ta neizogiben dokaz načina življenja samega je za Harrisa osnova za zavračanje svinjine v teh kulturah.

V te argumente ne gre dvomiti, saj nas opozarjajo, da noben prehranski sistem ne more vzdržati v določenem okolju, če niso podane prave ekonomske, klimatske in ekološke razmere. V okviru teh razmer pa je ogromno področje za človeka, da razišče neštete simbolične pomene hrane v kulturne namene. To je vsekakor logično, če pogledamo različne prepovedi za meso. Te prepovedi vsekakor nosijo močne simbolične pomene, saj so obremenjene z nedvoumnimi in dvoumnimi pomeni, lahko pa nosijo tudi direktno ali nedirektno pragmatično prednost, vsaj v nekaterih pogledih. Vsak poskus, da bi relativno ocenili simbolične in praktične pomene, se sooča s težavo, saj so ponavadi ti pomeni povezani. Še težje je določiti, kateri od teh pomenov ima prioriteto. Ali pragmatične izbire in strategije dajejo prednost prepovedim, ki so varno spravljene v skrinjo pred simboličnim besediščem ritualov, navad ali religij? Ali poizkusi doseči pomen, red in legitimnost na simbolični ravni dajejo zagon prepovedim, ki pozneje razvijejo pragmatična, racionalna dejstva in se navezujejo na simboliko? V primeru mesa so ta vprašanja nerešena, mogoče celo nerešljiva. To pomeni, da moramo imeti v mislih obe opciji, ko analiziramo vlogo mesa v katerikoli prehranski kulturi (Beardsworth in Keil 2002, 208–209).

Torej prehranjevalnih tabujev in prehranjevalnih vedenj na splošno ne moremo zadovoljivo pojasniti niti z ekološkimi niti s simbolističnim redukcionizmom.

8.3 MOČ MESA

Meso v različnih oblikah predstavlja verjetno najbolj cenjeno hrano po vsem svetu in v vseh kulturah. Za nas ljudi je meso razumljeno kot hrana z visoko hranljivo vrednostjo, saj vsebuje veliko proteinov. Meso je pravzaprav eno izmed najbolj protislovnih živil, če nanj gledamo z vidika zdravja, morale in okusov. Meso nosi različne pomene, tako pozitivne kot negativne (Beardsworth in Keil 2002, 193). Še danes pa se mnogi antropologi in sociologi sprašujejo ali je pri uživanju mesa, za nas ljudi, bolj pomembna njegova hranilna moč ali simbolna moč?

Beseda meso ima v angleščini zelo širok pomen in lahko označuje pravzaprav vse, kar je užitno. V ožjem pomenu pa označuje meso živali na splošno. V še ožjem, vsakodnevem pomenu, pa beseda meso označuje meso sesalcev. Še več, beseda meso se nanaša na pusto meso mišic ob kosti. Že zdaj je vidno, da ima beseda meso semantične (pomenoslovne) pomene in "zavite" hkratne pomene (Beardsworth in Keil 2002, 194). Fiddes pojasnjuje, da meso definiramo kot meso živali, ki je namenjeno naši porabi. Vse od 14. stoletja naprej, je meso pomenilo katerokoli vrsto hrane. Sčasoma se je obseg uporabe pojma mesa omejil na označevanje hrane živalskega porekla. Meso je mogoče dobiti iz vsakega živega bitja, ki se premika, čeprav je znano, da mnoga bitja, tudi nas ljudi, izključujemo iz te kategorije (Fiddes 2002, 3). Prehrana z mesom je del tega, kar Bourdieu označi kot habitus – načelo, o katerem se večina ljudi ne sprašuje (Fiddes 2002, 5).

Se pa Fiddes v svoji knjigi *Meso – Naravni simbol* (2002) sprašuje, zakaj je meso naravni simbol. Sprašuje se o tem, katere dele živali ponavadi jemo, kje in s kom. V glavnem o tem, zakaj ga jemo, oziroma ne jemo. Prvi njegov namen je odgovoriti na vprašanje, zakaj je meso postalo posebna hrana, kot je npr. danes v Angliji. Ne o tem, zakaj ga sploh jemo, ampak zakaj ga jemo toliko kot ga, tako pogosto in v povezavi s tolikimi rituali (Fiddes 2002, 1).

Pojasnjuje, da gre že pri samem naslovu knjige za parafrazo na delo Mary Douglas o telesnem simbolizmu (*Natural Symbols* 1970 – *Naravni simboli*), v katerem je pokazala, da človeško telo zaradi svoje neposredne dostopnosti predstavlja naravno metaforo za izražanje socialnih

izkušenj. Na podoben način, globalni pojav določenih idej nakazuje, da je njihov nastanek možen že zaradi same narave mesa. To ni presenetljivo. Namreč znano nam je, da sta biološko gledano, izbor in zaužitje hrane zelo pomembna. Yang npr. trdi, »da ima hrana zagotovo najpomembnejši učinek na uravnavanje delovanja možganov« (Yang v Fiddes 2002, 2). To delo pojasnjuje, da uporaba mesa za hrano odraža našo kategorizacijo in naš odnos do živali kot rivalov, prijateljev in virov hrane. Morda je povsem naravno, da ima meso tako velik socialni in ritualni pomen, mogoče že samo s tem, da se ga izogibamo (Fiddes 2002, 2).

Označitev mesa kot naravnega simbola se ravno tako nanaša na osrednjo temo njegove knjige. To je analiza, osredotočena na argument, da je značilnost mesa, ki mu daje pozitivno sliko za življenje nujno potrebne hrane in obenem nasprotno sliko skrajno nemoralnega in potencialnega vira nezdravja, da meso očitno predstavlja človeku kontrolo nad naravnim svetom. Uživanje mišičnega mesa drugih visoko razvitih živali je močan pokazatelj naše nadmoči. To seveda ne pomeni, da vsak od nas ob tem ko zagriže v meso, zavestno uživa v pokoravanju živali. Princip moči nad naravo je vseprisotna nit, ki se vleče skozi kulturo, v kateri odraščamo in ki je stvar konteksta naših misli in razprav. Ta nit ni nevidna, le mi je ne vidimo. Uživanje mesa je idealen primer oziroma pokazatelj človeškega pokoravanja divjega, naravnega sveta. Kljub naši racionalizaciji in napredovanju, moderna civilizacija ni nobena izjema. Meso ima še vedno različne pomene na osnovi te ideje o pokoravanju naravnega sveta. V tem smislu je meso naravni simbol (Fiddes 2002, 2–3).

Izpostavila bi še dejstvo, ki je banalno očitno, in sicer, da se živali ubijajo za prehrano ljudi. Verovanje v človeško nadmoč legitimira uživanje mesa. Isto velja v obratni smeri – meso utrjuje to predpostavko. Ubijanje, pripravljanje in uživanje mesa drugih živali nam nudi morda končno verodostojnost človeške superiornosti nad ostalo naravo. Prelivanje živalske krvi pa je močan motiv. Glede na to je za posameznike in skupine, v katerih je kontrola okolice ključnega pomena, uživanje mesa ključni simbol. Meso namreč že dolgo predstavlja človeško nadmoč mišične moči nad naravnim svetom (Fiddes 2002, 73). V tej pokoritvi živali, ki se šteje za naravno, se nikoli odkrito ne pogovarja v kontekstu pridobivanja hrane. Naša pripravljenost, da se izognemo določenim vidikom identitete mesa, ne leži v možnosti izogibanju tistega, kar bi bilo lahko neugodno. Dejstvo, da večina nas redko omenja dominacijo, ki je značilna za vzgojo živali za zakol, ne pomeni, da je irelevantno. Prav nasprotno; to kar o mesu ostane neizgovorjeno, daje njegovemu pomenu dodatno, zelo prepričljivo dimenzijo. Pravzaprav je ta nespornost vrednosti, ki so implicitne sestavine mesa,

to, kar sporočilo naredi tako močno. Medtem ko racionalizacija pomembnosti mesa (kot sta hrana in prestiž) deloma služi za skrivanje teh vrednosti pred našo zavestjo (Fiddes 2002, 50).

Nadaljnji trend, s katerim se izogibamo asociacij v zvezi z nastankom mesa, je ta, da mesarji v svojih izložbah ne kažejo več polovic živali oziroma njihovih delov ali glav. Meso je ponavadi že zrezano, v večjih trgovinah pa tudi lepo in higiensko zapakirano v plastično embalažo. Taka embalaža vsekakor odvrta misli od tega, od kod je meso prišlo, obenem pa deluje na konceptu čistosti (Lupton 1996, 120).

Je pa za mnoge ljudi meso sinonim za pravo hrano. Razen tega, da se mesu kot vrsti hrane daje prednost, je meso redno sinonim za hrano – kot npr. kruh, ki ima podobno, čeprav bolj skromno simbolično vlogo, na primer v britanski tradiciji. Npr. ljudstvo Kung in puščave Kalahari opisuje zbrano hrano kot nekaj brez vrednosti, medtem ko meso, ki so ga priskrbeli moški označujejo s hrano. Odvzem mesa se lahko istoveti s stradanjem. Npr. Britanka srednjih let je na vprašanje, kako bi se počutila, če bi mogla za hrano sama ubiti žival, odgovorila: »Mislim, da ne bi mogla. Verjetno bi umrla od lakote.« (Fiddes, 2002, 15). Podobna zamenjava hrane z mesom se pojavlja tudi v akademskih delih. Npr. Lévi-Strauss je znan po svoji strukturalni analizi sestave hrane, ki sloni na običajih in mitologiji. V nizu svojih objavljenih del med ostalim želi pokazati, kako ogenj univerzalno spreminja naravo iz njenega naravnega stanja v kulturno stanje. V kasnejših delih je ta shema postala zelo zapletena in vsebuje številne postopke priprave jedi, s čimer je hrana izmenično preoblikovana naravno ali kulturno, kar je povzeto v kulinaričnem trikotniku²⁰. Fiddes pojasnjuje, da je delo Lévi-Straussa pomembno zaradi ene stvari, ki jo je dokazal, in ene, ki jo je pozabil izpostaviti. Zanimivost, ki jo poudari, je značilnost redne priprave jedi, kot značilnosti ljudi, vsaj v isti meri, kot je za ljudi značilen jezik. S tem se človeška civilizacija namreč razlikuje od ostalega naravnega sveta. Pozabljeno dejstvo pa je, da avtor najpogosteje ne vidi, da se v večini primerov ne razpravlja o pripravi hrane, temveč pravzaprav o pripravi živali. Na primer, ko trdi, da je dimljenje hrane naravno sredstvo njene transformacije v kulturne proizvode, s tem gotovo ne misli na dimljenje postrvi ali banane, temveč mesa. Enako, če ima pečenje privilegiran položaj, kot trdi Lévi-Strauss, je to verjetno pečenje mesa.

²⁰ Kulinarični trikotnik je različica semantičnega trikotnika, kjer jezik zamenja s kuhanjem. Uporabi tri stanja hrane (surovo, kuhano, neužitno) in vanje vključi kulturni vidik. S konceptom kulinaričnega trikotnika je združil te tri ključne attribute hrane –surovo, kuhano in neužitno (pokvarjeno), kar analogno ustreza trem polom človeškega mišljenja o nasprotju med naravo in kulturo. Namen takega metodološkega koncepta je bil poiskati univerzalno sporočilo, ki bi veljalo za vse človeštvo, ne glede na mnoge kulturne posebnosti, in bi ga kodirala prav hrana (Counihan 1999, 19 tudi Beardsworth in Keil 2002, 61–62).

V samo najbolj zapletenih primerih Lévi-Strauss loči živali od zelenjave. Več kot očitno je, da za meso meni, da je hrana "par excellence" (Fiddes 2002, 15).

Fiddes nadalje razlaga, da kljub vsem našim naporom, da bi se izognili neugodnim asociacijam, ki so povezane z mesom, za večino nas obstaja še vedno nekaj nenavadno pomembnega v mesu. Kolikor se že počutimo nelagodno glede samega izvora mesa, so še vedno v manjšini tisti, ki ga odklanjajo oziroma ne jedo, čeprav se število le teh veča. Meso nam nudi zadovoljstvo in nas nahrani. Prav tako nas lahko zmede ali zaprepade. Lahko nas splaši in zadovolji. Izpolnjuje naše potrebe. V mesu je nekaj zelo neobičajnega (Fiddes 2002, 20). Meso tako nadalje ostaja slikovito sredstvo, s katerim se ideje o naravni človekovi moči prenašajo, podoba krvi pa zavzema osrednje mesto v njegovi učinkovitosti. Povezovanje uživanja mesa s potezami, kot so civilizacija, nagon, lagodnost in udobnost, prestiž, bogastvo, mentalno in fizično zdravje, moč, večšina, so običajne in pravzaprav inherentne našemu verovanju, mislimi in delovanju. Te poteze so namreč splošne črte, ki predstavljajo osnovno kontrolo okolice in koristi, ki nam jih domnevno tak civiliziran status nudi (Fiddes 2002, 79).

Meso se namreč šteje za praktično hrano, »ker predstavlja pomen temeljnih vrednot modernega zahodnega sveta – moči, superiornosti, ... in civilizacije« (Fiddes 2002, 105).

8.3.1 SIMBOLIČNA MOČ MESA

Mogoče je najbolj verjeten odgovor na vprašanje, zakaj ljudje jemo meso, ta, da nam daje moč, je okusno in hranljivo. Nekateri sociološki znanstveniki so ta pogled sprejeli kot izhodiščno točko za razlage vzorcev porabe mesa. Trdili so, da zapleten simboličen pomen mesa izhaja oziroma reflektira prehransko vrednost mesa. Nasprotno pa so drugi trdili, da simbolični pomen mesa, ki ga ima meso v določenem kulturnem kontekstu, nudi glavni razlog za njegovo porabo, medtem ko naj bi bila njegova prehranska vrednost drugotnega pomena. Seveda se ta dva vidika v praksi izključujeta, čeprav poudarjata razliko, ki nas lahko vodi do različnih zaključkov (Beardsworth in Keil 2002, 193).

Fiddes pojasnjuje, da hrana sama po sebi ni simbol, ampak se uporablja kot simbol. Npr. kadar rečemo, da bo v Južnem Wellsu večerja, ki bo vsebovala meso in dve vrsti zelenjave, to simbolizira ženino obveznost kot gospodinje in njenega moža kot hranilca v družini, saj je

jasno samo po sebi, da hrana ne predstavlja vodenja gospodinjstva in skrbi. Vrednosti se nanašajo na vloge odnosov, medtem ko je hrana sredstvo, ki to komunicira. Ta funkcija hrane je vidna povsod v naši družbi. Torej zakaj je meso naravni simbol? Kaj pravzaprav pomeni simbolično (Fiddes 2002, 46)?

Sperber trdi, da se »simbolizem nanaša na stvari do katerih na moremo pristopiti racionalno (tako bi namreč postale del vsakdanjega govora)« (Sperber v Fiddes 2002, 49). Včasih se zdi, da se simboli nanašajo na stvari, ki enostavno niso bile v tem obsegu razvrščene in izražene, pa čeprav bi lahko bile. Razlog neartikulacije določenega pomena, povezanega z nekim simbolom, je morda v pomembnosti, ki jo dobi, če ostane neizgovorjen (Fiddes 2002, 49). Fiddes meni, da se »termin simbolično ponavadi uporablja za sugeriranje komunikacije, različne od neposrednega, dobesednega diskurza. Objekti, ideje ali delovanja so simbolični, kadar predstavljajo nekaj, kar je izven njihovih samoumevnih identitet. Zastava je simbol, ker je nekaj več kot le kos okrasne tkanine in golob je splošno sprejet simbol pojma miru« (Fiddes 2002, 46).

V okviru te definicije nedvomno lahko rečemo, da je meso simbol, glede na to, da je njegov gospodarski in družbeni pomen več kot bi lahko predpostavljali iz njegove hranljive vrednosti. Simbolizem se ne nanaša zgolj na nekaj bistvenih zvez, ki na nek način motijo našo drugače racionalno presojo. Samo območje neskončne sestave naših misli je lahko implicitno ali eksplicitno, zasebno ali javno, zaprto ali odprto (Fiddes 2002, 47). »Tako sta na primer prehrana in ekonomija sami po sebi simbolični« (Sahlins v Fiddes 2002, 47).

Fiddes je mnenja, da kot osnovni faktor, ki daje mesu poseben status, običajno poudarjamo njegovo znanstveno potrjeno funkcijo v vzdrževanju zdravja in nosilcu hranljivosti. Ponavadi se predpostavlja, da iz tega izhaja njegova vrednost kot enote ekonomske menjave. Občasno lahko opazimo tudi določen simboličen pomen, npr. macho-zrezka, ki naj bi ga tako kot macho-avto lahko interpretirali kot nosilca spolne pomembnosti. Ampak meso niso samo proteini. Dokler je pomen mesa kot hrane razumljen osnovno, meso ne more zajeti vsega kar označuje. Za nekoga zrezek pomeni sredstvo, s katerim lahko pokaže bogastvo ali kulinarčno veščino ali s katerim priključimo spomin na slavnostno večerjo ali utrjuje verovanje v uživanje solidne hrane namenjene okrepitvi mišic. Nekomu drugemu lahko zrezek predstavlja okrutnost in mučenje, z mislimi na obupne razmere, v katerih živali živijo in jih ubijajo ter slike krvi in nasilja. Ne obstajata dva človeka, katerima bi ista beseda izzvala enake

asociacije, seveda pa nobeno od asociacij ne smemo proglasiti za napačno. »Te asociacije niso absolutne, temveč relativne ali simbolične resnice, glede nato, da so prav prepričanja in podobe posameznikov osnova za njihovo delovanje« (Fiddes 2002, 48).

Vsak tak pomen, kot tudi mnogi drugi pomeni, so pravilni za osebo, ki ta pomen pripiše mesu in s tem razširi pomen posamezne vrste mesa na splošno precej izven njegove funkcije kot hrane. Skupnost teh idej je to, kar skupno oblikuje jezik in ustvarja kulturo. Moramo videti globino in raznolikost pomena vseh naših idej in delovanj. Tako sta ekonomija in tehnologija simbolični v istem smislu kot samorog ali verska ikona, čeprav se le te razlikujejo v vsebini in obliki. Meso ravno tako vsebuje mnogo pomenov (Fiddes 2002, 49).

Ravno zato imajo koline točno določen simbolični in socialni pomen le za kmečkega človeka oziroma udeležence kolin, fureža, domačega praznika, saj v ostalih (neudeležencih) to dogajanje izzove čisto drugačne občutke, asociacije ter poraja drugačne pomene. Seveda pa je vsak pomen, kot tudi mnogi drugi pomeni, pravilen za osebo, ki ta pomen pripiše (Fiddes 2002).

8.4 KRI

Podoba krvi po Fidesovem mnenju zavzema osrednje mesto v učinkovitosti mesa, kot slikovitim sredstvom, s katerim se ideje o naravni človekovi moči prenašajo (Fiddes 2002, 79). Twiggova razlaga, da je kri še posebno vznemirljiva snov zaradi svoje povezave tako z življenjem kot smrtjo. Sama snov (kri) se šteje za žarišče strasti, je goreča jeza, agresija in poželenje. Kri je srce duše kot tudi nosilec življenja. Že sama misel o tem, da bi pili ali jedli kri druge živali, vzbuja v ljudeh gnus. Sled krvi, ki ostane, če določena jed ni zadosti kuhana, nam nakaže, da meso izvira iz toplokrvne živali (Twigg v Lupton 1996, 121).

Kri predstavlja samo življenje. Morda se ravno zato življenje ustavi, kadar se prelije preveč krvi. Imeti krvave roke implicira krivdo. Kri označuje tudi sorodstvo (npr. krvni brati, plemenita kri, krvno maščevanje). V krščanskih skupinah se "pije Kristusovo kri", da bi vzpostavili mistično vezo, s katero postanemo del Svetega duha. V grozljivkah liki, kot je npr. Drakula, pijejo kri živih ljudi, da bi s tem zaužili njihovo življenjsko moč. Kri je tudi izvor strasti. Imeti vročo kri, pomeni biti razuzdan, čil, impulziven. Biti hladnokrven, pomeni biti okruten, preračunljiv, nečloveški. Po celem svetu rdeča barva kaže na nevarnost, nasilje in

revolucijo. Rdeča je barva agresije, moči, besa, opozorila. Izstopa in pritegne našo pozornost – od tu izhaja tudi njena razširjena uporaba v oglasih in požarnih alarmih (Fiddes 2002, 77).

Zasledila sem, da je tudi v Svetem pismu zapisana prepoved uživanja krvi.

Peta Mojzesova knjiga (Deuteronomium)

...15 Vendar smeš, kakor se ti poljubi, klati in jesti meso v vseh svojih krajih, kakor te blagoslovi Gospod, tvoj Bog. Nečisti in čisti ga sme jesti kakor meso gazele in jelena.

16 Le krvi ne smete uživati; izlij jo na zemljo, kakor vodo! ...

*...20 Ko razširi Gospod, tvoj Bog, tvojo pokrajino, kakor ti je obljubil, in porečeš: ‚Meso bi rad jedel!‘ ker imaš željo po uživanju mesa, smeš meso jesti, kakor se ti poljubi. 21 Ako bo daleč od tebe kraj, ki ga izvoli Gospod, tvoj Bog, da tam pripravi svojemu imenu prebivališče, tedaj smeš klati govedi in drobnice, ki ti jo da Gospod, kakor sem ti zapovedal, in jesti v svojem kraju, kakor se ti poljubi. 22 Kakor se je gazela in jelen, tako ga jej! Enako ga smeta jesti čisti in nečisti. 23 **Samo tega se trdno drži, da ne boš užival krvi! Kajti v krvi je življenje, ne uživaj torej življenja obenem z mesom!** 24 Ne smeš jo uživati, izlij jo na zemljo kakor vodo! 25 Ne uživaj je, da bo dobro tebi in za teboj tvojim otrokom, če storiš, kar je prav v Gospodovih očeh! 26 Samo svete darove, ki jih imaš, in zaobljube vzemi in pojdi na kraj, ki ga izvoli Gospod, 27 in daruj svoje žgalne daritve, meso in kri, na oltarju Gospoda, svojega Boga! Kri tvojih klavnih daritev naj se izlije na oltar Gospoda, tvojega Boga, meso pa smeš jesti. 28 Vestno sponjуй vse te besede, ki ti jih zapovedujem, da bo dobro tebi in za teboj tvojim otrokom ne veke, če storiš, kar je dobro in prav v očeh Gospoda, tvojega Boga! (1974, 186–187).*

Tudi tukaj je vidno "pravilo", ki ga je Douglasova uporabila za razlago prepovedi uživanja svinjine, in sicer »kar se lahko speče na oltarju, se lahko speče tudi v kuhinji; kar se lahko zaužije pri oltarju, lahko zaužije tudi telo« (Douglas 2002, 15). Vendar me tu ne zanima razlaga same prepovedi. Rada bi poudarilo točno določeno jed, ki je značilna za koline in katere osnovna sestavina je kri. To so seveda krvavice. Kaj je torej tisti element, ki krvavice naredi za sprejemljive in zabriše sled rdeče barve, torej krvi?

To je kuhanje. »Kuhanje je moralni proces, ki spreminja surove materiale iz "narave" v stanje "kulture", in jih s tem ukroti, udomači. Hrana se namreč "civilizira" s kuhanjem in ne samo v praktičnem pomenu, temveč tudi na nivoju domišljije« (Lupton 1996, 2). Claude Lévi-Strauss je bil tisti, ki je poudaril idejo, da je priprava hrane temeljni, osnovni dokaz razlikovanja med naravo in kulturo. Opazil je, da so vse poznane družbe pripravljale vsaj nekaj od svoje hrane s kuhanjem, kar pa ni bilo nikoli dovolj poudarjeno. Kuhanje je namreč, poleg jezika, univerzalna oblika človeške aktivnosti. Transformacija (s pomočjo ognja), ki »univerzalno privede do kulturne transformacije surovega« (Lévi-Strauss v Fiddes 2002, 99), je po Lévi-Straussu najosnovnejši in najbolj privilegiran odraz transformacije iz narave v kulturo, ali drugače rečeno, način, s katerim se človeška bitja razlikujejo od ostalega naravnega sveta (Fiddes 2002, 99).

O pomembnosti kuhanja so pisali tudi mnogi drugi avtorji. Guy-Gillet s psihoanalitičnega stališča trdi, »da ljudje s kuhanjem nezavedno delujejo kot posredniki med tremi razvrstitvami; kozmološko, zoološko in kulturno« (Guy-Gillet v Fiddes 2002, 99). Carleton Coon, tako kot pred njim že Boswell, govori o tem, »da je bilo kuhanje odločilni faktor, ki je človeka povzdignil iz osnovne živalske eksistence v višjo, ljudsko« (Coon v Fiddes 2002, 99). Dando ravno tako trdi, »da je kontrola nad ognjem bila velik korak v osvoboditvi ljudi od omejenost zunanega okolja. Ljudje se razlikujejo od živali po splošni nagnjenosti h kuhani hrani« (Dando v Fiddes 2002, 99).

Vendar kuhanje ni zgolj kombinacija toplote in drugih tehnologij, ki spremenijo surovo v okusno. Kuhanje je namreč »ekskluzivna in univerzalna človeške veščina, ki ne zahteva zgolj samo bio-genetične predispozicije, temveč tudi socialno organizacijo in kulturno prenašanje ... Prav tako kot je nadziranje ognja element kulture, je tudi kuhanje. Moramo se ga naučiti in to učenje poteka v skupinah. Zahteva delitev dela in medsebojno sodelovanje ter od posameznika pozornost in potrpežljivost« (Goudsblom v Mennell 1993, 14–15). Kuhanje je označeno kot praktična dejavnost, ulovljena v sedanjem fizičnem času. Označeno je kot osnovna dejavnost, inferiorna (podrejena) v primerjavi z intelektualnimi in spiritualnimi dejavnostmi (Heldke v Lupton 1996, 2).

Način priprave, kot je npr. kuhanje, transformira meso in v tem primeru tudi krvavice iz naravne snovi v kulturno dejstvo in jih s tem naredi sprejemljive in užitne, saj kri ni več "surova" ampak je kulturno transformirana. »Pripravljena hrana nas postavlja nad ostale

navadne živali in njeno uživanje potrjuje naš privilegian položaj, kateremu se lahko pripiše vsak del njene dodatne vrednosti« (Fiddes 2002, 103).

9 POTEK KOLIN

Sam potek kolin lahko grobo razčlenimo na vnaprejšnjo pripravo, dan zakola, dan po zakolu ter na pripravo mesa za dimljenje in cvrenje zaseke. Iz svinjskega mesa pa je prav tako mogoče pripraviti veliko jedi.

9.1 VNAPREJŠNJA PRIPRAVA

Tako kot vsako drugo delo na kmetiji, tudi koline zahtevajo vnaprejšnjo pripravo. Predvsem včasih je veljalo, da so si kmetje s kolinami zagotovili precejšen del prehrane med letom. V nekaterih vaseh velja to še danes, zato je zelo pomembno, kako bodo koline uspele. Jelka Koselj pravi, da »to ni odvisno samo od tega, kakšno žival bomo zaklali, ampak predvsem od tega, kako bomo iz nje znali pripraviti raznovrstne mesne izdelke, jih ohraniti in pripravljati jedi skozi vse leto« (Koselj 1999, 14).

Koseljeva daje napotke, kakšne priprave so potrebne oziroma kaj vse je potrebno postoriti, da smo pripravljene za dan zakola.

Mesec dni pred zakolom ali prej se je treba dogovoriti s klavcem in določiti čas zakola. Primernejši je konec novembra ali v začetku decembra, sicer pa ves december in januar. Nekaterim je pomembna tudi luna. Pravijo, da ob mlaju in "mladi luni" (vsaj teden dni po mlaju) ni priporočljivo klati, ker se meso in izdelki radi pokvarijo. Čas zakola moramo uskladiti tudi z rejcem. Če je v svinjaku več prašičev, je dobro, da gredo vsi sočasno v zakol, kajti tistim, ki ostanejo sami, "se hrana ustavi", jedo manj in se nehajo rediti. Pri svinjah je pomembno tudi, da se ob zakolu ne bukajo. Če tega ne upoštevamo, bo mast pozneje pokala, meso pa bo bolj krvavo.

Pripraviti je treba shrambo, pomiti in namočiti "žlehtnik" za nasolitev mesa (če je razsušen), pripraviti deže za mast in zaseko, posodo za kuhanje in cvrenje, kavlje, kozarce za shranjevanje ocvirkov in drugo. Nabrusimo nože; če pa so ti že nabrušeni, moramo paziti, da se ne bi urezali.

Nabaviti moramo grobo mleto kuhinjsko jodirano morsko sol, črni poper, zmlet in v zrnju; ješprenj (za krvavice, danke, polnjeni želodec); čebulo, česen in repo, goveja čreva za krvavice; dišavnice; lovorovo liste; kolofonijo; špile in belo vino (Koselj 1999, 14–15).

Torej že same priprave na zakol zahtevajo kar nekaj dela in znanja oziroma vedenja o tem, kaj vse bomo naredili iz mesa zaklanega prašiča.

9.2 DAN ZAKOLA

Zakol in razkosavanje prašiča so opravljali domači mesarji na različne načine²¹. »Ponekod so prašiča zaklali kar na tleh (npr. na Dolenjskem), drugod so ga položili in ga še položijo na posebno stojalo ali gare, v Prekmurju pa ga po zakolu najprej nekajkrat zažgo (osmodijo) v slami, da mu požgejo ščetine in šele nato ga odpro in razkosajo« (Bogataj 1989, 189).

Kako poteka "domači praznik" (zakol in razkosavanje prašiča) sem opazovala na kmetiji kmeta Aleksandra Ogriča. Na kmetiji se po domače reče Navinčejše oziroma pri Navincu.

Gospodar hiše – kmet se je za zakol dogovoril z lokalnim klavcem. Ta navada ostaja enaka iz preteklosti. Tudi včasih so ponavadi za to opravilo najeli lokalnega ali okoliškega klavca, razen v kolikor ni gospodar kmetije klal sam. Zdajšnji klavec je upokojeni mesar. Seveda je gospodar poskrbel tudi za zadostno število držalcev, ki so prašiča držali. To so predvsem sorodniki. Ponavadi vsakdo, kogar zaprosi za pomoč, rade volje tudi pomaga.

Na dvorišču pred hlevom je že pripravljena miza, na kateri zakoljejo prašiča in vrvi, s katerimi prašiču zavežejo nogo in ga tako potem vsak držalec lahko drži za nogo. Pred samim zakolom ponavadi gospodar klavcu in držalcem ponudi kozarec žganja. Po tem se odpravijo v hlev, kjer se nahaja prašič, in ga privlečejo na dvorišče ter dvignejo na že pripravljeno mizo. Prašiča postavijo na mizo tako, da leži na hrbtu, torej ima noge, ki so povezane z vrvjo, pokonci. Za vsako nogo prašiča drži en držalec, dodaten držalec pa drži prašiča za glavo. Poleg vseh držalcev in klavca je ob samem zakolu prisotna tudi oseba²² (lahko gospodinja, največkrat pa kakšen mlad fant), ki takoj za tem, ko klavec prašiča zabode (praviloma je zadosten en natančen rez v vrat prašiča), v posodo, v katero se da predhodno sčep soli, lovi kri, ki brizgne iz vratu. To posodo s krvjo nato odnese v hišo gospodinji. Le ta odloži posodo

²¹ Nekdanji vaški klavec na Vojskem, Franc Hvala, mi je povedal, da so na nekaterih kmetijah zahtevali, da je prašiča zaklal na vogalu klopi kmečke peči v hiši (dnevni sobi) (Hvala F. 2008).

²² Včasih je bila ta naloga navadno namenjena ženskam (gospodinji oziroma kateri od dekel ali pomočnic). Izjema so bile nosečnice, ki niso smele videti krvi, saj bi ta pri novorejencu povzročila tako imenovano "vrojeno znamenje".

na hladno mesto. Ohlajeno kri bodo namreč gospodinja in ostale pomočnice pozneje potrebovale za pripravo krvavic.

Med samim zakolom ponavadi moški ne govorijo. Veliko besed in "heca" je izrečenega med tem, ko prašiča peljejo iz hleva na mizo, še več pa po tem, ko je prašič že zaklan. Namreč takoj po zakolu gospodar ponovno ponudi vsem kozarec žganja ali vina.

Kaj se dogaja med zakolom, opisuje Ovsec, ki pravi, »da med svinjo, ki je tudi ostanke človeške hrane in tistimi, ki jo hranijo, nastane posebna vez, zato je nazadnje ni ravno najlažje zaklati. Zakol je zavrit v skrivnost: dokler prašič ni mrtev, vlada na dvorišču popolna tišina; prašičeva smrt pomeni prehod od nečloveškega k človeškemu, od odbijajočega k zaželenemu. Ta prehod spremlja vrsta simboličnih dejanj« (Ovsec 1992, 38).

Ko je zakol opravljen, prašiča prenesejo v garažo ali prostor, ki je namenjen predvsem takim stvarjem, za razrez. Razrez prašiča prav tako opravi klavec. Naloga gospodarja je, da "ogara" (očisti prašiča kocin) dele prašiča, kot so glava, uhlji in parklji.

Klavec nato prašiča razkosa, kako, pa je odvisno od tega, kaj želimo narediti z mesom. Ob razrezu prašiča se ponavadi začnejo zelo živahni pogovori. Ti pogovori vsebujejo "vaške novosti" in druge bolj pomembne novice.

Še isti večer gospodinja in vsaj še ena pomočnica naredita krvavice. Črevesje so gospodinjke nekdam očistile v potoku oziroma pri studencu ter nato še doma pod vročo vodo, da so se čreva "omajala". Nato so čreva dali v lonec vode, kateri so dodali česen in malo domačega žganja, da so se čreva razdišala. Danes jih čistijo doma in ne več v studencih (Hvala M. 2008). Na Vojskem ponavadi krvavice vsebujejo naslednje sestavine; prekuhana in zmleta pljuča, polento iz koruzne moke, skuhan riž, zmleto in precvrto mast ter začimbe kot so poper, meta, sol, cimet, majaron, nageljnovcove žbice. Vsa posoda, ki se potrebuje za izdelavo krvavic, mora biti čista, in tudi oseba, ki krvavice izdeluje, si mora natančno umiti roke do komolcev. Na glavo si mora tesno pritrditi ruto in obleči večji predpasnik za zaščito. Za izdelavo krvavic ni »kvalificirana« vsaka ženska. Vsaka izdelovalka krvavic gre namreč skozi proces učenja. Začne z opazovanjem, nato kot pomočnica in šele potem je lahko glavna izdelovalka krvavic. Pri izdelavi krvavic je pomembno, da so te primerno napolnjene in da se iz njih izpusti zrak. Vsakokrat ko gospodinja zajame maso za krvavice iz posode, mora z roko zajeti do dna posode, da zajame primerno maso (ne pregosto in ne prereditko). Ko so krvavice skuhanе, se pustijo na mizi (oziroma varnem mestu) do naslednjega dne, da se ohladijo. Najlepše izdelane krvavice se darujejo sorodnikom, držalcem in sosedom.

Se pa recepti za krvavice razlikujejo od hiše do hiše, saj pri vsaki hiši nekaj odzamejo ali dodajo. Priprava krvavic se ponavadi zavleče pozno v noč, ženske pa imajo ob tem, ko izdelujejo krvavice, živahne pogovore, saj pregovorijo praktično vse, kar je na vasi in po svetu "novega" oziroma zanimivega.

Kako je izgledal zakol prašiča na Primorskem, je v knjigi *Je več dnevou ku klobas* (1997), zelo natančno opisala Vesna Grilanc Guštin. In sicer:

Prašiča je zaklal vaški mesar – klauc. Žival so pomagali držati sosedomi – držači. Ponekod je klauc uporabljal zanko (lac), da je z njo povlekel prašiča za noge. Ta je padel na tla, možakar pa mu je stopil na prsi in mu zadrhl nož v grlo. Gospodinja je hitro ulovila kri v posodo. Potem so prašiča položili v trügo (k'sun'n), potresli s kolofonijo in oparili. V še starejših časih so se ščetin znebili na različne načine: ali so jih smodili ali so prašiča potresli s pepelom in ga oparili. Ko je bil prašič brez ščetin, so mu s kleščami odvzeli parklje. Klauc je nato naredil rez na zadnjih nogah, vtaknil med kite palico in prašiča obesil na verige. Visečega so oprali z mrzlo vodo in otrebili še ostalih ščetin. V starejših časih prašič ni visel, marveč so ga položili naravnost na mizo, kjer so ga očistili in razrezali.

Visečega so razparali. Že ob prvem rezu je bilo razvidno koliko špeha ima. Zelo važno je namreč bilo, da je bila žival mastna, saj je bila mast osnovna zabela, ki je morala trajati vse leto. Pohvale vredne so bile gospodinje, če so vzredile prašiča, ki je imel tri ali štiri prste debel špeh.

Iz prašiča so pobrali čreva, jih raztegnili na ploč, nato so iz trebušne votline pobrali še drobovino. Okoli črev so obrali maščobo in trebušno mreno (f'čou-fj'rtof – mrena od črev). Tanka čreva so obrnili in ožmikali (ožlemali), da so jih uporabili za klobase, debela pa so temeljito oprali. Debelejša čreva so uporabili za skladke mülce, ki so jih delali po vsej Primorski. Običajno so jih pripravili naslednji dan. Po starem izročilu je veljalo, da morajo biti čreva za mülce oprana v 99 vodah. Namakali so jih tudi po dva dni v vsem mogočem: v ribani kisli repi, belem vinu, čebuli, žajblju, rožmarinu, limoni, pomaranči, kisu. Kadar so mülce kuhali, je marsikatera počila in se je nadev razlezel v vodo. Na taki vodi so zakuhali riž, nekateri pa so jo odstopili tudi sosedomim.

Nato so visečega prašiča r'skv'rtali, t.j. razrezali na kose in razdelili meso na dele, namenjene različni uporabi.

Glavo so razpolovili in odstranili jezik, ušesa in možgane. Te je običajno pojedla gospodinja cvrte z jajcem, pohane ali kuhane in zabeljene z oljem. Iz glave so dobili še podgrlino (špunko – bradelj), katero so običajno kuhali v kislem zelju ali repi. Jezik so ponekod shranili za župnika, ki ga je bil deležen po veliki noči ali za zahvalno nedeljo (zahvalenca). V nekaterih vaseh pa je bila navada, da so ga pojedli ob prazniku vnebohoda.

Iz prašiča so dobili naslednje dele: iz prvih nog plečjeta, iz zadnjih pršute, iz potrebušine pancete, iz vratovine z'šiuunik ali z'šink, dalje rebra, sl'dko bržolo ali raženj, prato, špeh in rep (Grilanc Guštin 1997, 76–77).

Zanimivo je tudi, kaj so ponudili kot prvi obrok pri kolinah. Navade so seveda zopet različne. Markovičeva navaja, da je »ob kolinah prvi obrok iz zaklanega prašiča malica, ki jo pripravimo iz še toplih jetrc. Jetrca dobi najprej klavec, nato perice črev in pomočniki, ki so držali prašiča med zakolom« (Markovič 1989, 5). Podobno je zapisala tudi Godina-Golija, ki opisuje, da so za malico pripravili drobovino; npr. pražena jetrca in pečeno kri (Godina-Golija 2006, 56). Bogataj pa pravi, da se »ob kolinah uživa tudi pečena kri, pa juhe iz obreznin, pečeno hrbtišče, kuhana ali pečena glava in rep kot posebna poslastica« (Bogataj 1992, 194).

Haložani imajo za glavno jed kosila jetra in možgane, ki jih gospodinja pripravi za vse navzoče. Minnich navaja, da se »praktični del dogodka zaključi z zelo skrbno pripravljeno gostijo, na katero povabijo dodatno število sorodnikov in znancev vseh starosti. Udeleženci haloškega fureža tako pogosto pojedjo precejšen del mesa in klobas, ki so jih kot povabljeni delavci pravzaprav prišli pomagat izdelat za prirediteljevo družino« (Minnich 1993, 59).

Obenem Minnich pravi, da

nastane poseben položaj, kadar gospodinjstvo najame pomoč delavca/mojstra, katerega spretnosti ne obvlada noben njegov član. Haložani se čutijo dolžne, da takšne najete goste hranijo, vedno si delajo skrbi, ali bo ponujena hrana in pijača ustrezna. Pogosto za to priložnost raje kupijo pivo, kakor da bi ponudili doma pripravljene pijače, npr. jabolčnik, vino ali žganje. Vznemirja jih tudi priprava še posebej dobrega obeda, ki včasih vključuje kupljeno sveže meso namesto pripravljenih kolin; te so ob takšnih priložnostih pridržane za prigrizek. Obedu gostujočih delavcev se navadno pridruži le poglavar družine, med tem ko pri menjavi dela med gospodinjstvi je z gosti vsa družina (Minnich 1993, 64).

Na Vojskem so včasih za kosilo ali malico naredili cvrček (popražili so svinjski kare – prato in jetrca) za družino in klavca, ne pa za držalce. Le ti so namreč po opravljenem delu odšli domov. Na nekaterih kmetijah pa so bila za malico popražena jetrca z drobovino ali brez drobovine. Dostikrat pa so za kosilo uporabili tudi meso (predvsem svinjski kare) pravkar zaklanega prašiča, saj drugega mesa doma preprosto ni bilo. Danes pa je navada, da se naredi "boljše" oziroma nedeljsko kosilo, ki ponavadi sestoji iz juhe, pečenke (svinjske ali goveje; meso je lahko domače ali pa kupljeno), krompirja in solate, in sicer za vse prisotne. Torej se ne uporabi meso pravkar zaklanega prašiča.

Odgovor na to, zakaj se navade glede priprave kosila oziroma malice razlikujejo dobesedno od družine do družine, lahko najdemo v pojasnilu Maje Godina-Golija, ki razlaga, da je »prehranjevalna kultura, prav tako kot je tesno povezana z načinom življenja, obenem povezana tudi z družino in njenim finančnim položajem. Prehranjevalna kultura se regulira oziroma določa predvsem po družini in družinskih članih. To je še posebej vidno, ko govorimo o prazničnih jedeh, saj se tukaj kaže tako izvor članov družine, kot tudi njen finančni položaj, obenem pa se kaže tudi tradicija, ki se prakticira na določenem področju« (Godina-Golija 2002, 159).

Iz različnosti priprave določenih jedi in obrokov pa se kažejo seveda tudi značilnosti regionalne kuhinje. Kdaj govorimo o regionalni kuhinji? Jean Francois Revel je mnenja, da »je regionalna kuhinja tista, ki vsebuje trajne značilnosti oziroma različnosti lokalnih sestavin« (Revel v Mintz 1996, 95). Mintz trdi, da je kuhinja v bolj praktičnem smislu regionalna. Z besedo praktična misli, »da se uporabljajo vedno enake sestavine, metode, recepti za pripravo tako vsakodnevnih kot prazničnih jedi, jesti enako hrano bolj ali manj pogosto in deliti, kar je skuhamo, med sabo« (Mintz 1996, 98). Nadaljuje, da določene kuhinje ne naredijo recepti, zapisani v kuharski knjigi, ali določena hrana, ki je servirana na točno določen način, ampak nekaj več. Meni, da je za obstoj kuhinje potrebna določena populacija ljudi, ki te jedi konstantno uživa in lahko trdijo, da so eksperti za to. Vsi morajo namreč vedeti in verjeti, da vedo, iz česa je jed sestavljena in kakšnega okusa naj bi bila. Na kratko, prava kuhinja ima ponavadi korenine v družbi; je hrana določene družbe; pa čeprav največkrat velike družbe (Mintz 1996, 97–98). Malo drugačen pogled na kuhinjo je podal Freeman, ki pravi, da je »kuhinja [...] proizvod odnosov, katerim je na prvem mestu pravi užitek v uživanju hrane in ne zgolj ritualističen pomen« (Freeman v Mintz 1996, 103).

Skozi prakticanje regionalne kuhinje pa se seveda razvija kulinarična kultura. Mennell označi kulinarično kulturo kot »kratek strokovni izraz, ki zajema odnose in okuse, ki jih ljudje doprinašajo hrani« (Mennell 1993, 20).

Dan zakola je ponavadi dolg dan, ki se s pripravami začne že zgodaj zjutraj in se ponavadi še z nadaljnjim delom (pripravo krvavic) velikokrat zavleče pozno v noč. Seveda pa za kmeta predstavlja ta dan tudi neko zadoščenje, saj na ta dan "žanje sadove" svojega skoraj celoletnega dela; dela, da je "zredil" prašiča.

9.2.1 KLAVEC

Delo klavca je povsod opisano kot moško delo in dejansko tudi moški opravljajo to delo, saj nikjer nisem zasledila, da bi kdorkoli pisal o ženski mesarki oziroma, da bi ženska dejansko opravljala to delo. Kajti ubijati, zaklati žival in priti v stik z njeno krvjo je mišljeno kot moško delo. Iz tega razloga Pringle in Collings menita, »da je ženska kot mesarka nesprejemljiva kot kulturna kategorija« (Pringle in Collings v Lupton 1996, 108). Ko meso doseže domačo sfero, je sprejemljivo in obenem zaželeno, da z njim rokuje ženska, dokler pa je meso še razpoznavno kot del živali, pa je to moška domena. Delo z mrtvimi živalmi se pojmuje kot moško delo in izrazito ne-žensko, zaradi same navezave na moč, kri, brutalnost in smrt. »Prisotnost mesarja ne pomeni zgolj moško moč, temveč tudi usodno prisotnost; delajo na meji med življenjem in smrtjo, človeka in živali, telesa in trupla« (Pringle in Collings v Lupton 1996, 108). Mejnost, liminalnost tega poklica je tako vir fascinacije kot tudi groze. Podobna liminalna substanca je ženska menstrualna kri, kot kri, ki ni značilna za rano. Je znak spolne razlike, lahko izraža gnus in strah ter obenem užitek in poželenje (Pringle in Collings v Lupton 1996, 108). Pringle in Collings teorizirata, da je ženska kot mesarka (ki ima kot ženska menstruacijo) grozljiva, saj njeno telo predstavlja isto kot živalsko truplo, če gledamo skozi simbolizem krvi. Krvni madeži na ženski mesarki so vprašljivi, lahko bi bili njeni (menstrualna kri), lahko pa bi bili od krvi mrtve živali. Kri v asociaciji z ženskim telesom predstavlja rodnost in materinstvo, porod, medtem ko je moška asociacija s krvjo močno povezana z nasiljem in smrtjo. Okrvavljena ženska mesarka je tako kulturno dvoumna podoba in zato kulturno nesprejemljiva (Lupton 1996, 108).

Kakšne kvalifikacije so imeli in še imajo klavci, opisuje Bogataj. Pravi, da so le ti »posebno izurjeni za to delo, so opravljali in še opravljajo klavske usluge od hiše do hiše. Skoraj po pravilu ti domači klavci in mesarji tudi pripravijo vse glavne mesne izdelke in razkosajo meso. Nekateri izmed njih so še posebno sloveči. Sloves pa so si pridobili npr. z odlično pripravljeno mešanico za določene vrste klobas ali z dobro pripravljenimi kosi mesa za prekajevanje« (Bogataj 1989, 188). Obenem pojasnjuje, da je »v preteklosti za domače mesarje veljalo naturalno plačilo, torej v kolinah in mesu, danes je to kombinirano, se pravi v mesu, kolinah in denarju« (Bogataj 1989, 188). Podobno navaja tudi Markovičeva, in sicer pravi, da »običajno opravi vsa dela pri predelavi svinjskega mesa domači klavec, ponekod tudi mesar. Domači klavci so velikokrat bolj specializirani za pripravo krvavic in drugih klobas kot pa izučeni mesarji, kajti ti so velikokrat bolj skomercializirani. Klavci imajo posebno orodje in priprave za obdelavo mesa« (Markovič 1989, 5). Da pa klavci niso samo klavci oziroma izučeni mesarji, je zapisala Maja Godina-Golija, ki je izpostavila, da je bilo nekoč klanje prašiča dodaten vir zaslužka za nekatere kovače (Godina-Golija 2002, 162).

Navado Haložanov pri izbiri klavca razlaga Minnich, in sicer pravi »da se Haložani zelo redko dogovorijo s specializiranimi mesarji, ki delajo za denar. Posebne veščine mesarstva so med odraslimi ljudmi tako razširjene, da jih morejo prosto izmenjavati tako, kot menjavajo manj zahtevne veščine ob drugih priložnostih, denimo ob trgatvi ali žetvi« (Minnich 1993, 59).

Nekdaj je bila na Vojskem navada, da so se za zakol zmenili z lokalnim klavcem. Na določenih kmetijah pa so gospodarji kmetij klali sami in bili za to storitev na voljo tudi sosedom. L.Š. (ena izmed informatork) mi je povedala, da »dokler je bil ata živ, je vedno on klal. Klal je tudi pri sosedih. Za to ni nič računal, so pa sosedje nato za njim poslali nekaj kolin (kakšen del prate in krvavice)« (Šaljaj, 2008). Tudi lokalni klavci včasih za zakol niso hoteli nič računati. Ponekod so jim za opravljeno delo vseeno plačali v denarju; koliko, je ocenil gospodar kmetije sam. Največkrat pa so za plačilo dobili meso ali koline. V današnjem času pa klavec, ki je obenem tudi izučen mesar, računa predvsem v denarju, za dodatek pa dobi kakšne koline ali kos mesa.

Do nedavnega je na Vojskem opravljal delo klavca lokalni klavec Franc Hvala. O tem, kako je začel z delom klavca, kaj je to pomenilo zanj in za njegovo družino, sem povprašala njega,

njegovo ženo ter hčer. Slednja je podala zelo objektivni pogled na delo in življenje očeta kot klavca, kar sledi v nadaljevanju.

Franc Hvala je bil rojen leta 1932 na srednje veliki kmetiji (do 50 ha) z imenom Jelenk na Vojskem. Najstarejši od sedmih otrok je že kot predšolski moral sprejeti določena zanj primerna kmečka opravila, npr. paša, pomoč pri košnji, žetvi, kolinah ... Čas za igro so mu starši zelo omejevali. Bili so mnenja, da zaposlovanje otrok z različnimi nalogami pripomore k izoblikovanju v človeka s čutom odgovornosti za delo. Spremljanje različnih dogodkov kot je rojevanje novih družinskih članov na eni strani, kakor tudi slovesa od umrlih, so ga tako privedli do spoznanja, da je življenje zaključen krog. V kmečkih otrocih se ob spremljanju različnih dogajanj pri živalih (telitev, kotitev, ... zakol) izoblikuje do njih prav poseben odnos. Živali imajo sicer radi, vendar se zavedajo, da jim prinašajo možnosti za preživetje.

Za časa otroštva Franca Hvala je delo klavca na domači kmetiji opravljal njegov oče. Franc, domači so ga klicali Francelj, pa je že desetleten prisostvoval pri klanju prašiča. Njegova naloga je bila v očiščeno leseno posodo ujeti kri, ki je odtekala iz vbodne rane na vratu živali. Oče Ludvik pa je malemu Francu razložil, naj ob tem, ko opravlja to – za moški svet – nečastno delo, skrbno opazuje njega kot klavca. Pri vsem tem je ironično to, da oče ni veljal za posebno natančnega in urnega klavca. Ko je Franc dopolnil sedemnajst let, je njegova teta, ki je pogosto pomagala ob kmečkem prazniku, izjavila: »Ti Ludvik, pusti nože pri miru, "pob" bo to delo gotovo boljše opravil!« Ta ženska je bila očitno pozorna opazovalka odnosa med očetom in odraščajočim sinom in je z omenjeno izjavo pri mladeniču zbudila samozavest. Hkrati se je s tem utrjeval občutek, da s tem dejanjem dokončno stopa v svet odraslosti. Odgovorno nalogo je tudi po mnenju sosedov, ki so tedaj prišli pomagat k klanju, dobro opravil.

V majhnih skupnostih se novice o določenih znanjih posameznikov hitro širijo. Tako je že tisto sezono v vlogi klavca sodeloval pri bližnjih sosedih. Domači praznik pa je pomenil tudi dan za druženje in je omogočal utrjevanje medčloveških odnosov. Zaradi opravljanja najpomembnejše naloge pri klanju je bil sčasoma med svojimi vrstniki postavljen na posebno mesto. Prva plačila, v materialni obliki, pa so ga navdala s spoznanjem, da zaslužek, ki si ga pridobiš s poštenim delom, prinaša občutek zadovoljstva. Hkrati pa tudi daje možnost za samostojne korake v svet.

Čeprav je v šestdesetih letih preteklega stoletja osnoval družino in si pred tem še poiskal stalno zaposlitev, se "službi vaškega klavca" ni odpovedal. Žena njegovemu delu ni bila pretirano naklonjena, saj je odhod na domač praznik k sovaščanom zanj pomenil dodatno skrb. Vedno jo je bilo namreč strah, da bo z ostrim nožem ranil katerega od moških, ki bodo

poskušali umiriti žival, ki se bo "borila" za življenje. Z izboljšanjem življenjskega standarda po drugi svetovi vojni se je tudi obsežnost domačega praznika povečala. Delo na domačiji je ob takih dneh morala v celoti prevzeti na svoje rame.

Vse do upokojitve je svoje poklicne dolžnosti spretno usklajeval z delom klavca prašičev pri sosedih in prijateljih. Želel je ustreči njihovim željam glede datuma in ure klanja. Svoje delo je poskušal opravljati zelo natančno. Če je opazil, da v družini vlada ekonomska stiska ni, sprejel plačila za opravljeno delo. Tedaj je doma razlagal, da nikakor ne želi povečevati njihove stiske. S starostjo in obremenitvami, ki jih je prinašalo življenje, je svoje delo klavca opravljal vse težje. Vsak tak "poseg" ga je zelo utrudil, pa vendar je še vedno v mrzlih zimskih dneh sprejemal svojo več kot pet desetletij dolgo službo. S časom je spoznaval, da večina vaščanov najame kot klavca upokojenega mesarja, ki se je pred kratkim priselil v kraj. Ni razumel in razumsko sprejel, da je pod težo let nekatera opravila pametno prepustiti drugim – mlajšim. Odločitev sovaščanov je sprejemal kot izdajo in razočarano ugotavljal, da te ljudje sprejemajo le dokler imajo od tebe koristi.

Za začetek njegovega dela kot klavca je po mnenju njegove hčere prav gotovo imela velik vpliv vzgoja v domači družini. S tem je hčera mislila na vzgojo za vztrajno, natančno delo. Kajti vsako delo je častno, če omogoča preživetje in je koristno za ljudi, ki živijo v isti skupnosti.

Za odločitev za opravljanje naloge klavca je v njegovem primeru botrovala nuja po kvalitetno opravljeni storitvi v primarni družini. Potrditev o sposobnosti pa se razvije ob odobravanju in pohvalah okolice. Pohvale vsekakor godijo duši slehernega od nas in dajejo občutek vrednosti. Pomembno pa se mu je zdelo tudi plačilo za opravljeno delo.

V svojem delu klavca je razvil tudi svoj odnos do soljudi. Skušal je ustreči ljudem, ki z njim živijo v isti skupnosti zaradi tega, ker je vedel, da bo s tem pridobil ljudi, ki bodo tudi njemu pripravljene pomagati. Okolje, v katerem živi, že zaradi svojih naravnih posebnosti (visoka nadmorska višina, dolge mrzle zime, odmaknjenost od urbanih središč) sili ljudi k povezovanju in medsebojni solidarnosti. Pomembna pa je bila tudi želja po druženju, saj je ob obdelavi mesa čas za pogovor, izmenjavo mnenj, čas za razvedrilo ...

Njegova družina je imela zaradi njegovega dela zmerne materialne koristi. On sam ni posvečal pozornosti razumevanju stisk, ki so jih doživljali ob njegovi odsotnosti njegovi domači, saj jih preprosto ni razumel. To nerazumevanje je posledica načina življenja pred ustanovitvijo lastne družinske skupnosti. Člani njegove primarne družine so namreč zaradi

številčnosti oseb, ki jo sestavlja, bistveno manj povezani med seboj kot člani primarne družine njegove življenjske sopotnice.

V svojem delu vaškega klavca pa je razvil tudi svoj pogled na živalski svet, ki si ga je pridobil kot kmečki otrok. Ta vidik je prisoten skozi zgodovino in je tesno povezan s Svetim pismom Stare zaveze, ko Stvarnik prvima človekoma naroča: »8 Bog ju je blagoslovil in Bog jima je rekel: "Rodita in se množita ter napolnita zemljo; **podvrzita si jo in gospodujta ribam morja in pticam neba in vsem živim bitjem, ki se gibljejo na zemlji!**"« (1974, 12).

Človeku je torej žival pomembna, ker daje hrano in obleko. Ob samem aktu klanja pa je rekel, da je ob tem poskušal misliti na to, da bo rez napravil tako, da bo odteklo čimveč krvi in bo žival hitro mrtva. Vsekakor pa je, po mnenju njegove hčere, v ljudeh, ki so vaški klavci, ostalo nekaj genov davne preteklosti, ko je pračlovek na primitivne načine jemal življenja živalim (Hvala, 2009).

9.3 DAN PO ZAKOLU

Opis mojega dne po zakolu se bo verjetno razlikoval od zapisov nekaterih piscev, ki so o tem že pisali, kajti navade glede same obdelave mesa in nadaljnje uporabe se praktično razlikujejo od hiše do hiše. Nekateri se odločijo za izdelavo pršutov, salam, bržol, samo suhih klobas ali pa samo klobas za kuhanje. Tudi pečenice se ne pripravljajo v vseh hišah. Pa tudi meso, ki konča v skrinji, se razreže po navadi in praksi hišne gospodinje.

Naslednji dan po zakolu prašiča je potrebno kose mesa (razrez je opravil klavec na dan zakola) "oblikovati" oziroma opraviti dokončen razrez mesa. Razrez je seveda odvisen od tega, za kaj bomo določene dele mesa potrebovali.

Na ta dan se ponavadi zmelje tudi ves špeh, ki ga je potem potrebno pustiti počivati nekaj dni. Zmeljejo se tudi ostanki (obrezanine) mesa, in sicer za pripravo pečenic in klobas. Pridobljena zmlata masa se zmeša z začimbami in česnovno vodo. Tako dobimo maso za pečenice in klobase. Tudi ta masa se pusti počivati nekaj dni, preden se lotimo izdelave klobas in pečenic.

Deli mesa, ki se niso dali zamrzniti (to so pršuti, bržole, rebra...), se dajo v tako imenovano salamurnico. Salamurnico pripravimo tako, da v lesen sod naložimo konce mesa, prelijemo z mrzlo salamurnico (prevreta, soljena voda), dodamo čebulo in česen ter sod pokrijemo. Nato sod pustimo pokrit 5–6 tednov, odvisno od tega, kako velike konce mesa smo namočili v sodu.

9.4 PRIPRAVA MESA ZA DIMLJENJE IN CVRENJE ZASEKE

Meso, ki smo ga imeli v salamurnici nekaj tednov vzamemo iz salamurnice in ga pustimo, da se odcedi. Nato meso (pršuti, bržole, rebra...) damo okadit v dimno "kamro" (sobo). V tej dimni sobi se že okadile in nato osušile tudi tiste klobase, za katere smo se odločili, da jih bomo posušili in nato uporabili za suhe narezke. Za okaditev in predvsem sušenje delov mesa iz salamurnice pa bo potrebno še nekaj časa. Predvsem je pomembno oziroma dobro, da je ta čas, ko se meso suši vreme suho, mrzlo (vendar ne preveč) in ne toplo, južno, saj se v tem primeru ti mesni izdelki lahko tudi pokvarijo. Sušenje mesa je eden izmed načinov konzerviranja mesa, ki se je včasih moral uporabljati, ker še ni bilo skrinj. Je pa seveda sušenje mesa obenem tudi edini način za pripravo znanih jedi, kot je na primer pršut.

Cvrenje zaseke se opravi seveda pred vsemi pripravami mesa za dimljenje. Zmleta mast, zmešana s soljo, poprom in čebulo, ki je nekaj dni počivala, se dobro premeša in nato scvre v velikih posodah. Ves čas cvrenja je potrebno mast dobro mešati. Zaseka se shranjuje v dežah, in sicer se pravkar precvrto mast loči na "čisto mast" (ki ji na Vojskem pravijo zabela) in ocvirke. Tako čista mast kot ocvirke se uporabljajo za pripravo jedi, in sicer namesto jedilnega olja.

9.5 JEDI

Če govorimo o dediščini naše prehrabene ali kulinarčne kulture, predstavljajo koline s pestro paleto svežih in konzerviranih izdelkov zares veliko bogastvo. Bogataj pravi,

da je samo osnovnih izdelkov, ki smo jih znali in jih še znamo narediti iz prašiča, čez 50. Znotraj vsake skupine pa cela vrsta receptur, izvedb, načinov prekajevanja, sušenja in navsezadnje tudi uživanja. Koliko je na primer različnih klobas: od belih

kašnatih, zasavskih jetrnih, kožaric, krvavic, dank ali želodcev, vse do primorskih mulc, krodeginov (kožaric) ali pljučnic. Ob kolinah se uživa tudi pečena kri, pa juhe iz obreznin, pečeno hrbtišče, kuhana ali pečena glava in rep kot posebna poslastica. Marsikje pripravljajo tudi žolco. Iz drobovine, začinjene in zavite v pečico (mrežico), na Gorenjskem in Koroškem spečejo mavžlje ali mežrle, podobna jed, ki je pravzaprav neke vrste topla pašteta, se je pripravljala tudi v meščanski kuhinji na prehodu stoletja (v Ljubljani "mušlni") in so jo servirali v školjčnih lupinah (Bogataj 1992, 194).

Bogataj je v naslednjo skupino izdelkov uvrstil suhomesnate izdelke (v neposrednem pomenu) in tudi dele prašičjega mesa, ki so posušeni na zraku ali prekajeni v dimu. Pravi, da »poleg konzerviranja z dimom in obešanja mesa, klobas in salam na podstrešja ali v zato namenjene kamre, poznamo tudi shranjevanje mesa v masti ali zaseki (deža, tünka, kibla). Na Krasu pripravljajo markadelo iz jeter, vranice, ledvic, ki jih v obliki polpete zavijejo v pečico (mrežico) in posušijo na zraku« (Bogataj 1992, 194).

O jedeh, ki se pripravljajo na dan kolin in pozneje, govori tudi Maja Godina-Golija. Pravi, da *se na kolinah pripravlja mnogo domačih znanih jedi. Za malico so pripravili drobovino, npr. pražena jetrca in pečeno kri. Iz kaše, riža, mesnih izdelkov, začimb in krvi naredijo krvavice ali krvave klobase, kašnate ali bele in jetrne klobase. Iz prašičeve glave, parkljev in hrustanca skuhamo žolco. Na Gorenjskem in Koroškem so iz začinjene drobovine pripravljali mesne cmoke, mevžle ali mežrle. Največ mesa so v preteklosti pripravljali za sušenje v dimu in na vetru, izdelovali so tudi klobase, salame, nadevan želodec, plečeta, t. i. zajca in šunke. Del prekajenega mesa so zalili z mastjo ali zaseko in ga tako hranili čez leto. Pomembna je bila predelava slanine v mast, ocvirke in zaseko, ki so ob pomanjkanju nadomeščali uživanje mesa (Godina-Golija 2006, 56).*

Pri pripravi jedi se seveda kažejo posebnosti regionalne kuhinje, o kateri sem že pisala.

9.5.1 PRAZNIČNE JEDI

Pri praznovanju ima seveda pomembno vlogo hrana. Lysaghtova trdi, da ne obstaja neka splošna praznična hrana, saj različni klimatski pogoji, tabuji v zvezi s hrano, socialne razmere in verske prepovedi zapovedujejo različne načine pridelave in uživanja hrane (Lysaght 2002, 13).

Hrana, ki je značilna za posebne priložnosti v krogu družine ali širše v določeni kulturi, je močno ritualizirana. V zahodnih družbah se ponavadi za praznovanja kot so velika noč, božič, dan zahvalnosti, poroke, rojstne dneve, streže ritualizirana hrana, ki ustvarja in utemeljuje ideale srečne, povezane družine. Npr. v ZDA zahvalni dan oz. ritual zahvalnega dne služi za ustvarjanje in krepitev narodne identitete in obenem podpira ter slavi družino in dom, kot pomembno institucijo. Tak pomen ima na primer tudi božič. Božična večerja v zahodnih državah služi kot prapodoba "družinskega obeda", ki ga zaužijemo v ožjem družinskem krogu v prazničnem in družabnem vzdušju (Lupton 1996, 63).

Ravno tako imajo svinjina oziroma jedi iz svinjskega mesa posebno mesto v pripravi prazničnih obrokov v našem prostoru. Praznovanja večine zimskih mesecev (božiča, novega leta in pusta) so tesno povezana z uživanjem mesnih jedi, predvsem iz sveže svinjine ali iz mesa, pridobljenega iz doma zaklanega prašiča. Ravno zato se je prašiče največkrat klalo pred božičem. Maja Godina-Golija pojasnjuje, da so bile mesne jedi pomemben del prazničnih obrokov, še posebno zato, ker so določene jedi uživali le na točno določen koledarski praznik. Eden od takih praznikov je vsekakor velika noč. Značilnost velike noči je šunka, ki je ena izmed živil oziroma jedi, ki so del velikonočne košare, namenjene žegnju v cerkvi. Velikonočna šunka namreč označuje konec 40-dnevnega posta, ki se začne s pepelnično sredo. Ta post je bil zelo upoštevan na podeželju še v prvi polovici 19. stoletja. Velikonočna šunka je torej simbolično nakazala, da je uživanje mesa zopet dovoljeno. Ena izmed tipičnih velikonočnih jedi na ozemlju osrednje in alpske Slovenije je nadevano svinjsko črevo, imenovano tudi šoblek. Le to so prav tako kot šunko skuhali in postregli z mlečnim kruhom ter hrenom. Svinjsko črevo je bilo napolnjeno z najboljšim mesom in čuvano za posebne priložnosti in praznovanja.

Pred II. svetovno vojno so družine zelo pazile na šunko, želodec, pršut, ki se je uporabil v času velike noči. Gospodar je namreč že takrat, ko se je klalo, izbral posebno dobre dele mesa, ki jih je dal sušiti in to meso je moralo počakati vse do velike noči. Svinjina oziroma

svinjska pečenka pa je značilna tudi za božični dan. Predvsem značilnost podeželja je bila, da se je na ta dan použilo meso pravkar zaklanega prašiča. Različni konci prašiča so se spekli, naredile so se domače klobase, npr. krvavice in jetrne klobase, na Primorskem tudi sladke krvavice, t. i. mulce in kožne klobase. Vse te klobase so bile pomemben del jedilnika na silvestrski večer in novoletni dan, saj so verjeli, da uživanje svinjine zagotovi uspešen prehod v novo leto, saj prašiči rijejo (kopljejo) naprej, med tem ko kokoši nazaj. Pred II. svetovno vojno so ljudje verjeli, da se mora določen kos svinjskega mesa hraniti za vsak določen praznik. Kmečke gospodinje so namreč polovico svinjske glave pripravile za veliki terek, drugo polovico pa na pustni terek, šunko in dele pleč za veliko noč itn. (Godina-Golija 2002, 161–163).

Tudi Haložani imajo skupna načela o pravilni uporabi vsakega proizvoda fureža kot hišne zaloge mesa, kot darila ali kot sredstva v razmerjih gostoljubja (Minnich 1993, 60).

V današnjem času se kmečke gospodinje na Vojskem ne držijo več tako strogo pravila, da se mora določen kos svinjskega mesa hraniti za vsak določen praznik, saj je poraba mesa bolj enakomerno porazdeljena skozi celo leto. Je pa bila nekdanja navada, ki se je tudi danes še držijo pri posameznih hišah, da se je za veliko noč hranil kakšen dober konec vratu ali šunke. Blagoslov jedi je na Vojskem vedno potekal na veliko soboto popoldan. Ko so se gospodinje vrnile domov iz blagoslova, so košaro z žegnano hrano postavile na mizo v hiši²³, kjer je počakala do naslednjega dne, velikonočnega jutra. Naslednjega dne, po vrnitvi od praznične maše (vstajenska maša s procesijo), je družina zajtrkovala blagoslovljeno hrano. Ostanke hrane (mastne dele šunke) so dali živalim (mačkom, psom). Ostanke kruha so dali kokošim, kravam. Nič od blagoslovljene hrane se namreč ni zavrglo. Če je slučajno kaj ostalo, so zakurili, ker se ni smelo nič vreči stran.

²³ Hiša – izraz, ki se na Vojskem uporablja za imenovanje dnevne sobe.

10 OBREDNA VREDNOST KOLIN

Obrede oziroma rituale najdemo v vseh kulturah, tako v preteklosti kot v sedanjosti, torej je obred medkulturna univerzalija. Kaj torej je obred in kakšno funkcijo ima oziroma zakaj ljudje obrede sploh izvajamo in kaj nam pomenijo?

Nina Kopčavar je v svoji diplomski nalogi *Antropologija rituala* (2003) skušala razumeti antropologijo rituala in se tako znašla med različnimi antropološkimi teorijami, ki so se medsebojno izključevale in dopolnjevale. Že na začetku, pri poskušanju vzpostavitve enotne definicije rituala, je spoznala, da je določitev polja rituala predvsem stvar osebne izbire in ne neke višje resnice. Njeno raziskovanje je bilo usmerjeno k iskanju ključne vezi, ki bi povezovala vse, kar se razume pod pojmom ritual. Tako si je prizadevala k potrditvi svoje izhodiščne hipoteze, da je ritual vselej »standardizirano, simbolno vedenje, ki temelji na točno določeni formi, medtem ko sta njegova vsebina in funkcija lahko izjemno raznoliki« (Kopčavar 2003, 4–5).

Kot je ugotovila že na začetku, se mnoge antropološke teorije, ki se dotikajo rituala, razidejo že na samem začetku definiranja polja rituala. Kajti različni avtorji podajajo svoje lastno razumevanje območja rituala, od te začetne opredelitve pa je odvisno tudi nadaljevanje razprave o njegovih funkcijah, vlogah in pomenu. Večina antropologov, sociologov in politologov, ki se ukvarja s problematiko rituala, umešča ritual nekje »med pretirano restriktivno definicijo rituala, ki omeji ritual na religiozno sfero in ga identificira z nadnaravnim, ter preširoko definicijo, ki označi ritual za vsako standardizirano človeško aktivnost« (Kertzer v Kopčavar 2003, 6).

Najvplivnejši zgodnje družbeno znanstveni pogled na ritual je v svoji obširni študiji *Elementarne oblike religioznega življenja* (1915) podal Emile Durkheim. Ritual je povezal z religioznimi verovanji, ki predpostavljajo delitev realnega in imaginarnega sveta na dva razreda: sveto in profano. Ta razdelitev na dve opoziciji je po Durkheimu dinstiktivna lastnost vsakršne religiozne misli (Durkheim v Kopčavar 2003, 6). Ta binarni par, sveto/profano, tvori v Durkheimovi sociologiji religije referencialni okvir, na podlagi katerega je mogoče vsako dejanje ali stvar umestiti ali izvzeti iz območja religioznega (Durkheim v Kopčavar 2003, 6).

Edmund Leach zanika Durkheimovo ostro ločitev na sveto in profano. Meni, da ima večina dejanj tako svete kot tudi profane lastnosti. Le redka so namreč takšna, da jih lahko označimo kot izključno tehnična in profana na eni strani ali pa simbolna, estetska in sveta na drugi strani (Smelser in Baltes (ur.) v Kopčavar 2003, 7). S tem Leach izvzame ritual iz območja svetega ter ga razširi na svet profanega. Na ritual ne gleda več kot na izključno religiozno dejavnost, temveč ga razume kot širšo »sporočilno dejavnost, kot aspekt katerekoli vrste vedenja, v kateri repetativna in običajna dejanja posredujejo sporočila« (Smelser in Baltes (ur.) v Kopčavar 2003, 7).

Victor Turner, eden najpomembnejših predstavnikov antropologije rituala, je ritual označil kot »stereotipno zaporedje dejanj, ki vključujejo geste, besede in predmete, uprizorjeno na ločenem prostoru in zasnovano tako, da vpliva na nadnaravna bitja ali sile v imenu ciljev in interesov udeležencev« (Turner v Kopčavar 2003, 8) »Območje rituala se ne konča v polju tehnološkega učinkovanja, temveč se nanaša na verovanje v mistična bitja in sile« (Turner v Kopčaver 2003, 8).

Tudi Gluckman, tako kot že Durkheim in Turner, ohrani ritual v območju nadnaravnega, nasproti pa mu postavi popolnoma drug termin, tj. ceremonijo. Ta naj bi na določen način ustrezala posvetnemu ritualu, torej ritualu, ki ga najdemo v modernem političnem kontekstu (Kertzer v Kopčavar 2003, 8). Z vpeljavo novega pojma Gluckman poudari razliko med religijo in politiko, kar se zdi marsikateremu novodobnem avtorju (tako Kertzer) prej ovira kot pomoč pri razumevanju rituala v političnem življenju (Kertzer v Kopčavar 2003, 8).

Nadalje je Nina Kopčaver zapisala, da je bil eden prvih antropologov, ki je samo bistvo rituala videl v simbolnem vedenju, ki je družbeno standardizirano in ponovljivo, ter ga tako izvzel iz omejenega področja religioznega, Nadel (Kertzer v Kopčavar 2003, 8). Nina Kopčaver meni, »da imajo tak pristop k definiranju rituala tudi mnogi sodobni antropologi, katerih študije ritualov ne temeljijo več zgolj na proučevanju eksotičnih kultur, temveč izhajajo predvsem iz raziskovanja sodobnih družbenih pojavov, ki smo jim priča v vsakodnevem življenju« (Kopčavar 2003, 8). Kertzer namreč definira ritual kot »simbolno vedenje, ki je družbeno standardizirano in ponovljivo. Standardizirano, ponovljivo dejanje, ki mu manjka takšna simbolizacija, je primer navade ali običaja, ne pa rituala. Simbolizacija pridane dejanju veliko pomembnejši pomen. Skozi ritual se ideje o vesolju pridobijo, utrdijo, lahko tudi spremenijo« (Kertzer v Kopčavar 2003, 8). Hkrati Kertzer opozarja, da je »ritual le

analitična kategorija, ki nam pomaga pri soočenju s kaotičnimi človekovimi izkušnjami. Tako pravzaprav ne obstaja pravilna ali nepravilna definicija rituala, temveč le možnost, kako lahko to kategorijo najbolje uporabimo pri definiranju in razumevanju sveta okoli sebe« (Kertzer v Kopčavar 2003, 8).

Splošno razlago rituala podaja Cazeneuve, ki razločuje med obredi, ki se kažejo kot ravnanja (pozitivna ali negativna), pomešana z vsakdanjim življenjem, in obredi ali celotami obredov, ki vzpostavljajo zvezo (v enem ali drugem smislu) med svetom vsakdanjega življenja in mističnim svetom prednikov in božanstev (Cazeneuve 1986, 27). Nadalje Cazeneuve meni, da je obred

dejanje, ki je lahko individualno ali skupinsko, ki pa vselej, tudi kadar je toliko ohlapno, da dopušča improvizacijo, ostaja zvesto določenim pravilom, ki tvorijo prav tisto, kar je v njem obrednega. Latinska beseda ritus je označevala tako ceremonije, povezane z verovanji, ki so se navezovale na nadnaravno, kakor tudi preproste družbene običaje, šege in navade (ritus moresque), se pravi načine ravnanja, ki se reproducirajo z določeno nespremenljivostjo. Obred v pravem pomenu besede, se od drugih običajev, ne razlikuje zgolj po posebni naravi svoje domnevne učinkovitosti, temveč tudi po pomembnejši vlogi, ki jo ima pri njem ponavljanje. To namreč ni v zvezi z vsebino določene prakse, ki je nazadnje postala raba, pač pa je značilen element obreda in včasih njegova poglobljena lastnost. V vsakdanji in celo trivialni, včasih slabšalni rabi besede, je obred dejanje, ki ga označuje stereotipnost poteka. Vsekakor se spremembe uvajajo v obrede le izredno previdno, če ne kar z rahlo slabo vestjo. Oziroma, ponavljanje je v sami biti obreda (Cazeneuve 1986, 14).

Marcel Mauss je predlagal, da bi razdelili obrede v dve kategoriji: v pozitivne in negativne obrede. »Nič storiti je vseeno dejanje, inhibicijski akt je vendarle dejanje« (Mauss v Cazeneuve 1986, 17). Morda bi bilo v resnici bolj pravilno, če bi govorili o negativnih obrednih obnašanjih. Vsekakor velja, da lahko obredna navodila vsebujejo tako prepovedi kot zapovedi in da ločnice med njimi ni vselej lahko določiti. Na primer: obvezno uporabo noža iz kamna je mogoče kdaj razumeti kot prepoved uporabe kovinskega noža (Cazeneuve 1986, 17).

Zanimivo je, kakšne "obredne zapovedi", ki so bile povezane z vraževerjem, so včasih veljale za nož, s katerim so zaklali prašiča. Nož "zabodnjak" mora biti zelo nabrušen. V Prekmurju so

nataknili na nož strok česna, da je prašič manj cvilil. V laški okolici so s česnom namazali cel nož, da je bil bolj strupen in da je bil prašič hitreje mrtev. Na Jezerskem so menili, da žival ne bo poginila, če jo bodo zaklali z začaranim nožem. Na Gorenjskem so okrvavljeni nož takoj vrgli čez streho, češ da bo naslednje leto svinja vsaj tako lepo rejena kot to leto (Običaji nekoč, 2001).

Tudi nekdanji vaški klavec na Vojskem je imel po pripovedovanju njegove hčere Irene Hvala določen obred, in sicer v jeseni, pred "sezono" kolin. Namreč vsako jesen je obredno razstavil po kuhinjski mizi vso potrebno opremo za klanje in jo po potrebi dopolnil oziroma zamenjal (Hvala, 2009). Njegov obred je bil individualen in zvest določenim pravilom. S tem je verjetno nakazal na samo pomembnost njegovega dela.

Koline vsekakor spadajo med obrede, ki se kažejo kot pozitivna ravnanja (glede same vloge, ki jo imajo v družbenih odnosih, torej socialno-integrativne funkcije) in so obenem pomešane z vsakdanjim življenjem. So skupinsko dejanje, ki ostaja zvesto določenim pravilom (npr. način zakola), lahko bi rekli, da jih označuje stereotipnost poteka. Minnich ugotavlja, »da se v resnici zdi, da furež privzame naravo obreda prehoda/*rite de pasage*. Haložani ga občasno imenujejo bedenje pri prašiču« (Minnich 1993, 62). Obenem namen kolin ni zgolj akt zadovoljevanja potreb po mesu, ampak gre za neke vrste ritual, s katerim je povezana širša skupina ljudi (Koline, 2008). Koline namreč skozi vključenost oziroma ne vključenost v sam akt rituala vzpostavljajo identifikacijske meje in razločujejo identitete, kajti za vzdrževanje identitete so potrebni simboli, rituali kot obredje in ceremonial. Določeno vlogo imajo pri tem prehodni obredi, ki označujejo prehod iz človekovega enega položaja v drugega, zato bom v nadaljevanju izpostavila obrede prehoda.

10.1 OBRED PREHODA

Nina Kopčavar je zapisala, da so obredi prehoda že stara antropološka tema, s katero se je ukvarjalo mnogo antropologov. Vse do danes je ključno delo na tem področju obveljala Van Gennepova študija *Obredi prehoda* (1977), ki še vedno navdušuje z najizčrpnjšo teorijo iniciacijskih obredov (Kopčavar 2003, 54).

Van Gennep izhaja iz ugotovitve, da je življenje posameznika sestavljeno iz številnih prehodov. Iz ene starostne skupine s časom vstopimo v drugo, menjamo poklic, pripadnost

interesnim skupinam, selimo se iz kraja v kraj, ipd. Vsak tak prehod iz ene skupine v drugo, iz ene družbene situacije v drugo, je zaznamovan s ceremonijami, katerih glavni namen je omogočiti posamezniku uspešen prehod z določenega mesta, ki ga zavzema v družbeni strukturi, na drugo, ki je prav tako družbeno definirano (Van Gennep v Kopčavar 2003, 54).

»Rojstvo, otroštvo, socialna puberteta, zaroka, poroka, nosečnost, starševstvo in smrt so tako rekoč prisotni v življenju vsakega posameznika. Ceremonije, ki spremljajo te prehode posameznika iz ene situacije v drugo, je Van Gennep zaradi pomembnosti tranzicije uvrstil v posebno kategorijo, obredov prehoda. V njih je nadalje razkrival obrede ločitve (*preliminalni obredi*), obrede tranzicije (*liminalni obredi*) in obrede inkorporacije (*postliminalni obredi*)« (Van Gennep v Kopčavar 2003, 54).

In zakaj Minnich ugotavlja, da se v resnici zdi, da furež privzame naravo obreda prehoda? Zato ker se pri furežu kažejo vse tri podskupine obreda prehoda – torej obred ločitve, tranzicije in inkorporacije. Kopčavarjeva je zapisala, da v primerjavi z ostalimi avtorji, ki so analizirali posamezne obrede, se je Van Gennep posvetil dinamiki teh ritualov znotraj kompleksnih ceremonij. Zanimalo ga je mesto posameznih ritualov oziroma red, ki ga konstituirajo v obredu prehoda kot celoti. Ugotavlja namreč, da te tri podskupine obredov niso enako zastopane in poudarjene v vsakem obredu prehoda. Medtem ko so pri pogrebnih ceremonijah poudarjeni obredi ločitve, so pri poroki izpostavljeni obredi inkorporacije, obredi tranzicije pa igrajo pomembno vlogo v obdobju nosečnosti in v obredih iniciacije (Van Gennep v Kopčavar 2003, 54). Pri vsem tem gre izključno za razliko v pozicijah obredov, leta je odvisna od situacije, v kateri nastopajo. Bazična postavitev je v jedru vseh obredov prehoda enaka. Vedno nastopi faza ločitve, ki ji sledita tranzicija in inkorporacija. Z drugimi besedami, dramatizacija smrti, negacija običajnih pravil in uprizoritev ponovnega rojstva na tisoč in en način. (Van Gennep v Kopčavar 2003, 54).

Torej če pogledamo koline (furež) se to kaže v samem aktu klanja, spletu dogajanj oziroma menjavi vlog med gostiteljem in povabljeni ter uprizoritvi ponovnega rojstva skozi darovanje kolin.

11 DAROVANJE

Kaj je vzrok, da v toliko družbah posamezniki ali skupine čutijo ne samo obvezo, da dajejo ali prejemajo, temveč da tudi vrnejo, kar jim je bilo dano, in da vrnejo bodisi enako stvar (ali njen ekvivalent) bodisi nekaj več ali boljšega (Mauss 1996)? Vse to se je spraševal tudi Mauss, ko je preučeval darovanje oziroma že omenjeni sistem potlač v družbah z obale SZ Amerike. Nekaj o tem sem že zapisala v poglavju o kolinah kot totalnem družbenem dejstvu. Tu se bom osredotočila na sam vidik Maussovega darovanja, ki ga je Maurice Godelier v svojem delu *Uganka daru* (2006) kritično analiziral, zato bom načelo darovanja povzemala predvsem iz teh dveh del.

Dar

Dar je po Godelieru »prostovoljno, individualno ali kolektivno dejanje, ki ga je lahko ali pa ga ni spodbudila oseba ali osebe, ki ga prejema, prejemajo« (Godelier 2006, 22). Mauss meni, da je namen dara »v prvi vrsti moralen in cilj menjave je spodbuditi prijateljsko čustvo med dvema človekoma, in če dejanje ni doseglo tega učinka, je vse skupaj spodletelo« ... (Mauss 1996, 40). Godelier pojasnjuje, da je »dar v navadi med "bližnjimi" osebami, sorodniki, prijatelji, kot posledica in obenem dokaz razmerij, ki jih povezujejo in jim nalagajo recipročne obveznosti, kakršne izražajo menjave darov, darov danih brez "računanja" in predvsem brez pričakovanja povračila. Dar med bližnjimi je namreč zaznamovala in ga še vedno zaznamuje odsotnost "preračunljivosti", ne pa odsotnost obveznosti« (Godelier 2006, 13). Nadalje Godelier pojasnjuje, da je »dar [...] v svojem bistvu ambivalentna praksa, ki združuje ali lahko združuje nasprotujoče si strasti ali sile. Obenem ali zaporedoma je lahko širokosrčno ali nasilno dejanje, a v zadnjem primeru gre za nasilje, zakrinkano v brezinteresno dejanje, saj se izvaja s pomočjo in v obliki delitve« (Godelier 2006, 23).

Obenem je dar za Godeliera »osebno« dejanje. Prav zaradi tega je ne glede na tip obravnavane družbe, naj bo hierarhizirana ali ne, dar navzoč v vseh področjih družbenega življenja, v katerih osebni odnosi še *naprej* igrajo prevladujočo vlogo. »Osebni« značaj daru ne izgine nujno niti takrat, ko med tistim, ki daje, in tistim, ki prejema, ne obstaja nikakršen neposreden osebni odnos, nobeno medsebojno poznavanje, in ko se mednju vrivajo posredniki (Godelier 2006, 24). Zelo pomemben kriterij daru, je »da mora biti dejanje dajanja, če naj bi bilo res dar, nujno prostovoljno in osebno, sicer se takoj spremeni v nekaj drugega, na primer v davek ali prisilni dar, izterjavo« (Godelier 2006, 25).

Kaj pomeni dajati?

Kaj se zgodi v trenutku, ko eni dajo drugim? Godelier pravi, da je

videti, da dajanje sočasno vzpostavlja dvojni odnos med tistim, ki daje, in tistim, ki prejema. Odnos solidarnosti, ker tisti, ki daje, deli, kar ima ali celo kar je, s tistim, kateremu daje; in odnos nadrejenosti, ker se tisti, ki prejme in sprejme dar, zadolži pri tistem, ki mu je dal. Tako postane njegov dolžnik in je v določeni točki od njega odvisen, vsaj ves čas, dokler ne bo »vrnil«, kar mu je bilo dano. Videti je, da dajanje tako vzpostavlja razliko in neenakost v statusu med darovalcem in obdarovancem, neenakost, ki se lahko v določenih okoliščinah preobrne v hierarhijo: če je ta med njima obstajala že pred darom, jo dar izrazi in obenem upraviči. Eno in isto dejanje torej vsebuje dve nasprotujoči si gibanji. Dar zbližuje protagonista, ker je delitev, in ju družbeno oddaljuje, ker enega postavi za dolžnika drugega. Vidimo lahko, kako čudovito polje možnih ravnanj in strategij virtualno vsebuje praksa daru in kakšni lestvici nasprotujočih si interesov lahko služi (Godelier 2006, 22–23).

Obenem pravi, da

dajati pomeni nekaj, kar nam pripada, prostovoljno prenesti ne nekoga, za katerega mislimo, da je zanj nemogoče, da tega ne bi sprejel. Darovalec je lahko skupina ali posameznik, ki deluje sam ali v imenu skupine. Enako je lahko obdarovanec posameznik ali skupina ali oseba, ki prejme dar v imenu skupine, ki jo predstavlja. Zelo pomembno je, da se praksa daru izvaja med protagonosti, katerih družbeni statusi so pred darom potencialno ali realno enokovredni (Godelier 2006, 22).

Mauss si je zastavil vprašanje, zakaj je za nekatere družbe značilna

ekonomija in morala daru, in njegov odgovor je bil, da so se te družbe lahko pojavile, ko je bilo združenih več pogojev: prvi je bil ta, da morajo osebni odnosi igrati pomembno, če ne celo prevladujočo vlogo v produkciji družbenih odnosov, ki tvorijo ogrodje neke družbe. A ta nujni pogoj v Maussovih očeh ni bil dovolj. Ti družbeni odnosi so morali biti tudi taki, da je bilo v interesu vseh posameznikov in skupin, ki so bili vanje vpleteni, da v dobro lastne in njihove reprodukcije nastopajo, kot da nimajo interesov. In smisel dajanja, brezinteresnega nastopanja je bil navsezadnje v temeljnem značaju daru, ki je v tem, da v teh družbah k dajanju obvezuje to, da dajanje obvezuje (Mauss v Godelier 2006, 25–26).

Godelier gre še dalje in se ne zadovolji s tem, da bi ostal na tej ravni, kjer k dajanju obvezuje samo dejstvo, da dajanje obvezuje, in kjer to neposredno odpira krog medsebojnih obveznosti.

Meni, da

strinjanje s tem, da prejmemo, pomeni obvezo dati nazaj, »vrniti« itn. Če lahko namreč vsak izbira, da raje da enemu kot drugemu, da raje prejme od enega kot od drugega, pa nihče v teh družbah – če hoče še naprej obstajati, se pravi se reproducirati in ob tem reproducirati svoje odnose z drugimi – ne more nehati dajati in prejemati. Za osebami in njihovimi odnosi torej obstaja neka druga realnost, družbena, neosebna realnost, ki v vsakem trenutku deluje na vse in se ne more nikoli prekiniti (Godelier 2006, 88).

Torej, kot zaključí Godelier lahko razumemo, »da dar s svojo dvojnostjo in ambivalentnostjo najde idealne pogoje za obstoj in razvoj v družbah, katerih delovanje temelji predvsem na produkciji in vzdrževanju osebnih odnosov med posamezniki in skupinami, ki tvorijo družbo, sorodstvenih, produkcijskih odnosov, odnosov oblasti itn.« (Godelier 2006, 23).

To institucijo dajanja, da v družbi k dajanju obvezuje to, da dajanje obvezuje bi zlahka lahko aplicirala na podarjene koline v času Haloškega fureža. Med furežem se vzpostavljajo »osebni« odnosi, osebe si nalagajo medsebojne obveze in podarjena stvar je jamstvo njihovih obveznosti. Oziroma kot se je izrazil Mauss ... »in hkrati se dajemo, ko dajemo, in dajemo se zato, ker smo se dolžni – sebe in svoje dobrine – drugim« (Mauss 1996, 101).

Mauss opisuje,

da darovi krožijo v Melaneziji in v Polineziji s prepričanjem, da bodo povrnjeni – njihovo »jamstvo« je lastnost podarjene stvari, ki je sama to »jamstvo«. V vsaki možni družbi pa je v naravi daru, da zavezuje v nekem časovnem roku. Skupnega obeda, razdeljevanja kava, talismana, ki ga človek prinese ni mogoče takoj vrniti. Za povračilo vsake usluge je potreben »čas«. Pojem roka je tako logično vpleten, ko gre za vračanje obiskov, za sklepanje porok, svaštev, za vzpostavljanje miru, za sodelovanje v igrah in dogovorjenih bojih, za praznovanje alternativnih praznikov, za opravljanje ritualnih storitev in storitev časti, za »izkazovanje vzajemnega spoštovanja«, za vse stvari, ki jih človek menjava, in hkrati za vse številnejše in dragocenejše stvari, če so te družbe bogatejše (Mauss 1996, 68).

Jamstvo, da bo dar povrnjen, je vidno tudi pri furežu, saj le te potekajo v nekem vrstnem redu od kmetije do kmetije. Soodvisnost kmetij se namreč potrjuje tudi na ta način, da se koline daruje in obenem pričakuje "vračilo" daru, torej da se "goste" vabi in obenem pričakuje, da bomo tudi "mi" povabljeni.

11.1 DAROVANJE KOLIN

Eden izmed načinov konceptualizacije pomembnosti, ki jo ima hrana, je hrana kot darilo. Dejstvo, da se ljudje spominjajo občutij, ki jih povzroča hrana, kažejo na pomembnost same izkušnje, kajti občutja zaznamujejo določene dogodke. Izražajo odgovor na socialno situacijo, v kateri sta glavna spomin in samorefleksija. Kot je poudaril že Mauss, so vezi darovanja pomembne med člani družine in med prijatelji (Carrier v Lupton 1996, 47). Družina je vsekakor primarna v odnosih darovanja. Kajti dejanja med družinskimi člani se štejejo kot dejanja ljubezni in naklonjenosti in ne slonijo na materializmu in koristoljubnosti (Carrier v Lupton 1996, 47). Darovanje naj bi spodbujalo točno določena občutja kot so prijateljstvo, ljubezen, hvaležnost (Cheal v Lupton 1996, 47).

Hrana se pogosto pojavlja kot darilo, predvsem sladkarije, kot so npr. bonboniere ali sladko suho sadje. Bolj simboličen pomen ima hrana kot darilo v družini, saj ponavadi izkazuje občutke ljubezni in odgovornosti. Fox pojasnjuje, da odnose darovanja lahko opišemo z besedami radodarnost, radost, zaupanje, ljubezen, naklonjenost, obveza, vpletenost, zvestoba, spoštovanje, občudovanje, soglasje in radovednost. Pravi, da so odnosi darovanja »odprti, zaupljivi, odnosi radodarnosti, v katerih darovalec da obdarovancu darilo po njegovi/njeni želji« (Fox v Lupton 1996, 47). Darilo je del ljubečih odnosov, način izražanja ljubezni ali zaupanja. Tako darilo (hrana) namreč izraža oziroma pomeni v odnosu več kot kupljeno blago. Darilo je dejanje nesebičnosti, altruizma in prijaznosti. V družini ponavadi hrano kot darilo pripravi ženska v vlogi matere ali žene. Ker je hrana zaužita tako simbolično kot fiziološko, je končno, ultimatno darilo; je darilo za telo in dušo (Lupton 1996, 47).

Anna Meigs poudarja, da v »antropologiji delitev hrane (angl. food sharing) ali komensalitete (angl. commensality) ter dajanje, sprejemanje in vračanje prehranjevalnih gest predstavljajo socialni cement, ki drži skupine in ljudi skupaj« (Meigs v Kotnik 2001, 868).

Marcel Mauss je s svojo znamenito teorijo o daru veliko pripomogel k vprašanju, kako je hrana uporabljena v namen razvoja družbenih vezi menjave. Če je hrana za otroka (in odraslega) darilo, predstavlja simbolno vrednost za vzpostavljanje in vzdrževanje socialno-emocionalne ekonomije družine in širše družbe. Kajti po Maussu je dar refleksija ekonomskih sistemov in menjalnih gest, organiziranih okrog principov recipročnosti dajanja daru. Mauss fokusira na tem, kako hrana kot dar združuje člane neke skupnosti, (npr. družine) in vzpodbuja k njihovi vzajemni participaciji. Mauss pravi, da se dar vrača z darom. Realna hrana se povrne s simbolnimi pomeni hrane. Subjektiviteto točko hrane kot daru najdemo v Maussovi izjavi, da vsak dar vsebuje nekaj sebstva, nekaj tistega "sebe", darovalčevega "sebe", ki ga poseduje, bolje vsebuje vsakdo. Mauss pravi: »Dati nekaj pomeni dati del sebe« (Mauss v Kotnik 2001, 869), kot del nekoga, kot del lastnega bistva nekoga. »Dati hrano zato pomeni podariti del lastnega sebstva, del tistega, ki najbolj notranje in intimno pripada vsakemu človeku. Tako je sprejemanje (hrane) v bistvu sprejemanje dela esence nekoga drugega. Sebstvo je inherentno hrani, saj hrana nikoli ni sama od sebe, temveč vedno od nekoga prihaja. Moment subjektivitete je vselej že prisoten v hrani tistega, ki jo po-streže in tako "podari"« (Kotnik 2001, 869).

Minnich pravi, da je »darovanje kolin v slovenski družbi omejeno na eno vrsto gmotnih in družbenih razmerij med gospodinjstvi, v katerih redijo in koljejo prašiče« (Minnich 1993, 56). Obenem pa, »da koline kot darilo in izraz gostoljubja ne glede na družbeno bližino prežemajo vsa družbena razmerja, katerih del so, z družabnostjo in občutkom dolžnosti. To so inherentni nematerialni vidiki t. i. darilnega gospodarstva« (Minnich 1993, 65).

Minnich razločuje med vsakdanjo izmenjavo kolin zunaj dogodka fureža in med menjavo kolin med furežem. Med furežem namreč »vsaka povabljen družina ob odhodu dobi krvavico; koline enakomerno razdelijo med vse navzoče. Mesarji in pomočniki v kuhinji včasih takoj po dogodku prejmejo še dodatne koline« (Minnich 1993, 61). Pravi, da »med potekom fureža koline kot darilo funkcionirajo najprej kot posrednik družbene povezanosti; so način izražanja gostoljubja med različnimi fazami dogodka in simbol zveze, ko si moški in ženske izmenjajo prvo klobaso. Vsakemu udeležencu podarjena krvavica ob koncu fureža poudarja enakost vseh navzočih, ne glede na njihov položaj povabljenih delavcev ali le gostov večernega obeda« (Minnich 1993, 62). Za samo menjavo kolin med furežem pa pravi, »da je sredstvo družbenega povezovanja, ki hkrati omogoča ritualizirano izražanje nasprotij med spoloma, izvorom posameznih gospodinjstev in moralno primernostjo« (Minnich 1993, 62).

Skratka, Minnich zaključí, da so »koline kot darilo pomembne kot izraz družabnosti v razmerjih, ki Haloze integrirajo kot skupnost« (Minnich 1993, 63).

Na Vojskem ni navade in je tudi nekdanj ni bilo v smislu kroženja kolin od kmetije do kmetije. Koline se darujejo na dan dogodka, predvsem tistim, ki pomagajo pri zakolu. Darujejo se tudi svojcem, nekdanj pa je bila navada, da so se koline darovale tudi vaškemu učitelju in duhovniku. Večjo vlogo pa imajo koline in izdelki iz kolin; kot sredstvo gostoljubja. Seveda pa se izdelki iz kolin tudi pozneje darujejo predvsem svojcem. Koline kot darilo na Vojskem predstavljajo simbolno vrednost za vzpostavljanje in vzdrževanje socialno-emocionalne ekonomije predvsem družine in bližnjih sorodnikov in se lahko štejejo kot dejanje nesebičnosti, altruizma in prijaznosti. Te odnose darovanja pa lahko opišemo tudi z besedami radodarnost, radost, zaupanje, ljubezen, naklonjenost, obveza, vpletenost, zvestoba, spoštovanje ...

11.2 RAZLIKA MED PODARJENIMI KOLINAMI IN TRŽNO SVINJINO

Pri kolinah je potrebno razlikovati med izdelki domačega mesarstva, ki so namenjeni predvsem družinski porabi in izmenjavi med bližnjimi sorodniki in prijatelji ter izdelki zakola, ki pridejo na tržišče in se menjajo za denar. Kot pravi Robert G. Minnich, »se to meso označuje z generičnimi izrazi kot svinjino ali njene dele, zarebrnice, gnjat in klobase« (Minnich 1993, 55).

Nadalje Minnich navaja, da

kroženje kolin in tržne svinjine v Sloveniji vendarle ne poteka po jasno razločenih območjih ekonomske menjave. Doma klana svinjina, zlasti sušeni izdelki, klobase in gnjat, so priložnostno, čeprav redko prodani za gotovino na trgu. Po drugi strani za tržišče klana svinjina ni nadomestek kolin in vrste darilnih menjav ter gostoljubnih gest, ki izvirajo iz dogodka zakola svinj. Med mestnimi Slovenci, ki so jim dogodek kolin in njegovi proizvodi malo ali nič dostopni, je mogoče kupljene klobase in gnjati pokloniti kot darilo; vendar zato še niso koline. Čeprav je torej koline mogoče menjati za gotovino (in s tem postanejo tržno blago), se tržna svinjina ne more spremeniti v koline. Slednje je konceptualno nemogoče (Minnich 1993, 56).

Koline so torej edinstveno darilo, osebno darilo, ki na »simbolni ravni nima lastnosti prodajnega blaga (commodity), narejenega v sovražnem, neosebnem, dobička željnem svetu, ampak je narejena doma, z mislijo na prejemnika« (Charles in Kerr v Tivadar 1998, 65). Koline imajo tako za darovalca kot obdarjenca simbolično in socialno vrednost in predstavljajo socialni cement, ki drži skupine in ljudi skupaj.

Koline so dar in ne blago. Godelier sicer pojasnjuje, da sta »oba svetova, svet darov in svet blaga, primerljiva. Fetišizmu predmetov darov ustreza fetišizem blaga in fetišizmu svetih predmetov ustreza fetišizem denarja, ki deluje kot kapital, kot vrednost z zmožnostjo, da sama poraja vrednost, kot denar zmožen porajati denar« (Godelier 2006, 91). Primerjavo je razvil še naprej in preučil

različne oblike zavesti, kakršne obstajajo v ekonomiji, v kateri gospoduje menjava darov, in ekonomiji, v kateri gospoduje trg, v kateri sta intelektualna in ročna delovna sila tudi sami blago. V družbah, v katerih gospoduje obveza dajanja, je navsezadnje videti, da stvari prevzemajo mesto ljudi, da se objekti obnašajo kot subjekti. V družbah, v katerih gospoduje obveza prodajanja in ustvarjanja denarja, profita, pa so osebe, ki se kosajo v prodaji dobrin in uslug, do določene mere obravnavane kot stvari. A v obeh primerih je bil na delu enak proces, v obeh primerih so se realni odnosi ljudi do predmetov, ki jih proizvajajo, menjavajo (ali obdržijo zase) zabrisali, izginili iz njihovih zavesti, njihovo mesto pa so prevzele druge sile, drugi – tokrat imaginarni – akterji; nadomestili so človeška bitja, ki so njihov izvor. Bodisi, da imajo svete stvari, ki se jih ne daje, ali dragoceni predmeti, ki se jih daje, v sebi nek duh, ki jih giblje, bodisi da ima blago neko menjalno vrednost, ceno, katere nihanje se izmika zavesti in nadzoru tistih, ki blago proizvajajo ali trošijo, sta v obeh primerih pred nami svetova, ki ju je proizvedel človek, a sta se od njega ločila, napolnili pa so ju njegovi fantazmatski dvojniki, ki so mu pogosto naklonjeni in mu priskočijo na pomoč, pogosto ga tudi tlačijo, vsekakor pa mu gospodujejo (Godelier 2006, 91–92).

Za tržno svinjino lahko trdim, da nima simbolične in socialne vrednosti, torej ne vsebuje koncepta duha darovane stvari, hau. V maorskem besedišču »hau označuje dušo, v nekaterih primerih dušo in moč neživih stvari...(Mauss v Šterk 1998, 43). »Darovi so ... povezani s posameznikom, klanom, zemljo: so prenosniki njihove mane, njihove magijske, religijske in duhovne moči« (Mauss v Šterk 1998, 43). »Vsak dar nosi v sebi hau. Če prva oseba drugi osebi izroči nek dar, ki ga druga oseba potem izroči neki tretji, slednja drugi osebi povrne

nek drug dar, ker jo k temu prisili hau dara (druge osebe). Ta povratni dar mora druga oseba izročiti nazaj prvi, ker ji mora povrniti tisto, kar je v tem povratnem daru (od tretje osebe) proizvod haua dara prve osebe drugi« (Mauss v Šterk 1998, 43). Lastnik darovane stvari ima moč nad prejemnikom, čeprav je dar že izročen. Darovana stvar ni mrtva, »v daru živi hau njegovih gozdov, njegove zemlje« (Mauss v Šterk 1998, 43). Sprejeti dar, pomeni »sprejeti od nekoga del njegovega duhovnega bistva, njegove duše: dar zadržati bi bilo nevarno in usodno, ne le zato, ker je to prepovedano ..., nemoralno, ampak ker z njim darovalec dobi magijsko in religijsko moč nad obdarovancem« (Mauss v Šterk 1998, 43). »Posedovati je prestižno. Razdeljevati svoje imetje je še bolj prestižno. Vračati darove v vse večji meri pa nosi največ družbenega prestiža in določa najvišji status« (Šterk 1998, 43).

Torej bistvena razlika med kolinami kot izdelki domačega gospodarstva in svinjskimi izdelki na trgu, je to, da koline niso tržno blago, ampak se neodtujljive. »Čeprav je koline mogoče menjati za gotovino (in s tem postanejo tržno blago), se tržna svinjina ne more spremeniti v koline. Slednje je konceptualno nemogoče. Vsi udeleženci menjave kolin jih prejmejo predvsem kot darila ali v znamenje gostoljubja. Tako na Slovenskem kroženje proizvodov zakola prašičev in pripadajoča praksa razločujeta med darilnim in tržnim gospodarstvom« (Minnich 1993, 56). Koline imajo svoj simbolni in socialni pomen v svojem krogu obredne distribucije, izven tega kroga obredne distribucije pa simbolni in socialni pomen izgubijo. V tem krogu obredne distribucije razmerja niso urejena s stališča nakupa in prodaje. Mauss trdi, da imajo stvari »poleg prodajne vrednosti še vedno tudi čustveno vrednost, če sploh obstajajo vrednosti, ki so samo prodajne. Ne obstaja zgolj morala trgovcev. Še vedno živijo ljudje in razredi, ki so še ohranili nekdanje nravi, in te nravi skorajda vsi spoštujemo – vsaj v nekaterih obdobjih v letu in ob nekaterih priložnostih. Kdor ne povrne darila, ki ga je sprejel, je še zmerom manjvreden, še zlasti, če ga je sprejel, ne da bi pomislil, da ga je treba vrniti« (Mauss 1996, 135).

12 ZAKLJUČEK

V diplomski nalogi sem želela preveriti dve hipotezi, in sicer sem ugotavljala ali imajo koline v prostoru, ki sem ga raziskovala, zgolj samo prehranjevalni pomen ali so koline sredstvo izražanja kolektivne samopodobe ter največji kmečki praznik, kot to velja za vzhodni del Slovenije. Obenem sem dokazovala hipotezo, da so koline kot obred pomembne v ohranjanju socialnih vezi, torej da imajo koline poleg kulinaričnega morda še pomembnejši simbolni in socialni pomen.

In kaj lahko zaključim? Ugotovila sem, da koline na Slovenskem vsekakor vsebujejo vse elemente ljudskosti, torej da so pogojene po skupnosti, so tradicionalne, obenem pa niso ljudskokulturni pojav, ki ga je moč najti le v starejši kmečki kulturi, saj so kultura preteklosti in ohranjena pretekla kultura, ki potrjujejo kontinuiteto. Seveda pa sem zanemarila pomen kolin med mestnimi ljudmi, ki jim ta dogodek ni niti "blizu" niti preveč "znan".

Glede moje prve hipoteze, moram priznati, da je imel Robert R. Minnich prav, ko je trdil, «da bi se Haložani strinjali s svojimi alpskimi sodeželani, da je klanje prašičev v bistvu praktična zadeva, ne pa bi jim pritrdili glede položaja tega dogodka v lokalnem prazničnem koledarju, ki v Halozah pomeni njegov vrhunec» (Minnich 1993, 58). Haloški furež namreč prežema celotno družbo. V tej družbi se namreč

proizvodnja in menjava kolin dopolnjujeta kot povsem različni sredstvi za izražanje družbenih razločkov in moralnih lastnosti; prva Haložanom pomeni definiranje moralnega in družbenega reda, druga pa je izraz njihove zvestobe temu redu. Kot neodtujljivi proizvod dela in univerzalna sestavina lokalne materialne kulture koline tako omogočajo obema, posamezniku in gospodinjstvu/kmetiji, katere član je posameznik, da doživita svojo trdno postavljenost – identiteto – v širši družbeni in kulturni univerzum (Minnich 1993, 65).

Nadaljuje, »da koline v obeh pomenih, kot dogodek zakola in kot njegov proizvod, tako ostro zarisujejo nasprotje med ruralnimi kmečkimi ter neruralnimi in neagrarnimi slovenskimi ustanovami. Zaradi povedanega sta udeležba pri zakolu prašičev in uporaba proizvodov za slovenske kmete potencialno pomemben kontekst, v katerem se izrazijo in ohranjajo kolektivne samopodobe« (Minnich 1993, 56). Obenem

udeleženosť v razpravljanjih o furežu in pripadajoči praksi predstavlja posebno pomembno potrditev posameznikovega članstva v lokalni družbi: Haložane razločuje

od sosedov na okoliških področjih, kjer je domače mesarstvo manj pomembno in/ali organizirano na način, ki ga Haložani pojmujejo kot drugačnega. Poleg tega se z odigravanjem obsežnega repertoarja vlog, ki so potrebne ob ponavljajočih se rutinah ob dogodku, potrdi mnogovrstna vsebina osebnih in kolektivnih identitet Haložanov» (Minnich 1993, 60).

Te ugotovitve Minnicha ne vzdržijo presoje v skupnosti, v kateri sem preučevala koline, torej na Vojskem. Kajti sama pomembnost kolin se je v tem kraju močno spremenila. Nekoč je za ljudi na Vojskem bil to pravi "domači praznik", pri katerem je poleg osnovne prehrabene funkcije (glede na to, da so bili prašiči praktično na vsaki kmetiji) v ospredje prihajala tudi socialno integrativna funkcija druženja. K temu jih je "silila" že medsebojna odvisnost zaradi same narave dela na kmetijah, obenem pa tudi občutek povezanosti, enakosti. Današnje stanje je povsem drugačno. Prašiče namreč redijo le še na posameznih kmetijah. Na teh kmetijah je "domači praznik" še vedno pomemben dan, vendar se vse bolj odvija predvsem v družinskem krogu. Seveda je osnovni namen klanja prašičev še vedno prehrana, vendar pa se več ne poudarja širša socialno integrativna funkcija druženja.

Tudi glede druge hipoteze moram reči, da vsekakor bolj "drži" za Haloški furež kot Vojskarski "domači praznik". Res je, da tako Haloški furež kot Vojskarski "domači praznik" izražata določene elemente obreda, vendar pa je pri furežu veliko bolj v ospredju "ritual, s katerim je povezana širša skupina ljudi" in ne zgolj zadovoljevanje potreb po mesu. Ta ritual pa skozi vključenost oziroma ne vključenost vzpostavlja identifikacijske meje in razločuje identitete. Pri Vojskarskem "domačem prazniku" v ospredje bolj prihaja namen klanja za zadovoljitev potreb po mesu. Res je, da je še vedno prisotna določena socialna funkcija, vendar predvsem v okviru družine in bližnjih sorodnikov in ne širše skupnosti. Torej domači praznik nima širšega socialnega in simbolnega pomena. To se kaže tudi pri samem darovanju kolin. Na Vojskem ni navade in je tudi nekdanje ni bilo v smislu kroženja kolin od kmetije do kmetije. Koline se darujejo na dan dogodka, predvsem tistim, ki pomagajo pri zakolu. Darujejo se tudi svojcem, nekdanje pa je bila navada, da so se koline darovale tudi vaškemu učitelju in duhovniku. Seveda pa se izdelki iz kolin tudi pozneje darujejo predvsem svojcem. Večjo vlogo pa imajo koline in izdelki iz kolin, kot sredstvo gostoljubja, saj so pomemben medij izražanja razmerij gostoljubnosti. Koline kot darilo na Vojskem predstavljajo simbolno vrednost za vzpostavljanje in vzdrževanje socialno-emocionalne ekonomije predvsem družine in bližnjih sorodnikov in se lahko štejejo kot dejanje nesebičnosti, altruizma in prijaznosti.

Minnich pri furežu razločuje med vsakdanjo izmenjavo kolin zunaj dogodka fureža in med menjavo kolin med furežem. Med furežem namreč »vsaka povabljena družina ob odhodu dobi krvavico; koline enakomerno razdelijo med vse navzoče. Mesarji in pomočniki v kuhinji včasih takoj po dogodku prejmejo še dodatne koline« (Minnich 1993, 61). Pravi, da »med potekom fureža koline kot darilo funkcionirajo najprej kot posrednik družbene povezanosti; so način izražanja gostoljubja med različnimi fazami dogodka in simbol zveze, ko si moški in ženske izmenjajo prvo klobaso. Vsakemu udeležencu podarjena krvavica ob koncu fureža poudarja enakost vseh navzočih, ne glede na njihov položaj povabljenih delavcev ali le gostov večernega obeda« (Minnich 1993, 62). Za samo menjavo kolin med furežem pa pravi, »da je sredstvo družbenega povezovanja, ki hkrati omogoča ritualizirano izražanje nasprotij med spoloma, izvorom posameznih gospodinjstev in moralno primernostjo« (Minnich 1993, 62). Skratka, Minnich zaključuje, da so »koline kot darilo pomembne kot izraz družabnosti v razmerjih, ki Haloze integrirajo kot skupnost« (Minnich 1993, 63).

Iz navedenega je tako razvidno, da žal ne morem potrditi svojih izhodiščnih hipotez. Tako socialni kot simbolni pomen "domačega praznika" se je na Vojskem skozi čas izgubljal. Temu je botroval sam način življenja (opuščanje kmetij, selitve v mesta, kjer je delo). Seveda pa to ne pomeni, da Vojskarski "domači praznik" ni več praznik. Njegova vloga in funkcija se je pač omejila na družino in je torej bolj družinski praznik.

13 LITERATURA

1. Baš, Angelos. 1980. *Slovensko ljudsko izročilo*. Ljubljana: Cankarjeva založba.
2. Baskar, Bojan in Jasna Rackov, ur. 2004. Prehranjevalne prepovedi in tabuji: Fragmenti iz antropologije prehranjevanja. *EMZIN* 14 (3/4): 57–70.
3. Beardsworth, Alan in Teresa Keil. 2002. *Sociology on the menu: An invitation to the study of food and society*. London and New York: Routledge.
4. Bogataj, Janez. 1989. *Domače obrti na Slovenskem*. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
5. - - - 1992. *Sto srečanj z dediščino na Slovenskem*. Ljubljana: Prešernova družba.
6. Cazeneuve, Jean. 1986. *Sociologija obreda*. Ljubljana: ŠKUC Filozofska fakulteta.
7. Counihan M., Carole. 1999. *The Anthropology of Food and Body, Gender, Meaning, and Power*. London and New York: Routledge.
8. Douglas, Mary. 2005. *Purity and Danger: an analysis of the concepts of pollution and taboo*. London and New York: Routledge.
9. Fiddes, Nick. 2002. *Meso: prirodni simbol*. Zagreb: Naklada Jesenski i Turk.
10. Frkovič, Anja. 2007. *Heavy metal kot način življenja*. Ljubljana: Fakulteta za družbene vede.
11. Godelier, Maurice. 2006. *Uganka daru*. Ljubljana: Študentska založba.
12. Godina-Golija, Maja. 2002. The role of meat dishes in Slovenian festive meals. V *Food and celebration: From fasting to feasting*, ur. Patricia Lysaght, 159–168. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU.
13. - - - 2006. *Prehranski pojmovnik za mlade*. Maribor: Založba Aristej.
14. Gradišnik Slavec, Ingrid. 2000. *Etnologija na Slovenskem*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU.
15. Grilanc Guštin, Vesna. 1997. *Je več dnevou ku klobas*. Trst: Založba Devin.
16. Hvala, Franc. 2008. Pogovor. *Vojsko*, 20. avgust.
17. Hvala, Irena. 2009. Pogovor. *Vojsko*, 13. februar.
18. Hvala, Marija. 2008. Pogovor. *Vojsko*, 20. avgust.
19. Hvala, Renata. 1997. *Vojsko skozi čas*. Ljubljana: Pedagoška fakulteta.
20. Kobal Grum, Darja. 2001. *Temeljni vidiki samopodobe*. Ljubljana: Pedagoški inštitut.
21. Komac, Vlasta Terezija. 2003. *Zakladnica bovške preteklosti*. Idrija: Založba Bogataj.
22. Kopčavar, Nina. 2003. *Antropologija rituala*. Ljubljana: Fakulteta za družbene vede.
23. Koselj, Jelka. 1999. *Koline in domače jedi iz svinjine*. Ljubljana: Kmečki glas.

24. Kotnik, Vladislav-Vlado. 2001. Utelešenje sebstva in izgradnja identitete ob spominu na hrano. *Teorija in praksa* 38 (38–5): 861–880.
25. Kremenšek, Slavko. 1973. *Obča etnologija*. Ljubljana: Filozofska fakulteta.
26. Kunaver, Dušica. 1996. *Živali pod streho domačo v ljudskem izročilu*. Ljubljana: Samozaložba.
27. Lysaght, Patricia, ur. 2002. *Food and celebration: From fasting to feasting*. Ljubljana: Založba ZRC, ZRC SAZU.
28. Lupton, Deborah. 1998. *Food, the Body and the Self*. London: SAGE Publications.
29. Macbeth, M. Helen, ur. in Jeremy MacClancy, ur. 2004. *Researching Food Habits: Methods and Problems*. New York, Oxford: Berghahn Books.
30. Markovič, Novak Olga. 1989. *Koline*. Ljubljana: ČZP Kmečki glas.
31. Mauss, Marcel. 1996. *Esej o daru in drugi spisi*. Ljubljana: ŠKUC Filozofska fakulteta.
32. Mennell, Stephen, Anne Murcott in Anneke H. van Otterloo. 1993. *The Sociology of Food : Eating, Diet and Culture*. London: SAGE Publications.
33. Mennell, Stephen. 1998. *Prehrana i kultura*. Zagreb: Naklada Jesenski i Turk.
34. Minnich, G. Robert. 1993. *Socialni antropolog o Slovencih*. Ljubljana: Slovenski raziskovalni inštitut.
35. Mintz, W. Sidney. 1996. *Tasting Food, Tasting Freedom; Excursion into Eating, Culture, and the Past*. Boston: Beacon Press.
36. Nastran Ule, Mirjana. 2000. *Sodobne identitete v vrtincu diskurzov*. Ljubljana: Znanstveno in publicistično središče.
37. *Običaji nekoč*. 2001. Dostopno prek: http://web.s_gim.kr.edus.si/projekti/timko/2001_2002/zvezdice/Simona/praznik_kolin.htm (22. avgust 2008).
38. Ogrič, Aleksander. 2008. Pogovor. *Vojsko*, 25. september.
39. Ovsec, J. Damjan. 1992. *Velika knjiga o praznikih*. Kranj: Založba Domus.
40. Redfield, Robert. 1962. *The Little Community and Peasant Society and Culture*. Chicago: The University of Chicago Press, Phoenix Books.
41. *Slovar Slovenskega knjižnjega jezika*. 1994. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti in Znanstvenoraziskovalni center Slovenske akademije znanosti in umetnosti, Inštitut za slovenski jezik Frana Ramovša.
42. Stojanović, Vesna. 2003. *Antropologija obreda: onkraj profanega*. Ljubljana: Fakulteta za družbene vede.
43. *Sveto pismo Stare in Nove zaveze*. 1974. Ljubljana: ČGP Delo.

44. Šaljaj, Lavra. 2008. Pogovor. *Vojsko*, 25. september.
45. Šterk, Karmen. 1998. *O težavah z mano*. Ljubljana: Študentska založba.
46. Tivadar, Blanka. 1998. Meso in čokolada – socialne hierarhije prehranjevalnih praks. *Časopis za kritiko znanosti* 26 (189): 63–84.
47. Valant, Milan. 1986. *Ljudski običaji in navade Slovencev*. Ljubljana: Samozaložba.
48. *Zanimivo*. 2008. Koline, (28. januar). Dostopno prek: <http://www.panvita.si/si/clanki/zanimivo/3/koline> (22. avgust 2008).