



# Identiteta s kranjsko klobaso

**Nagrajena monografija** *Etnolog Janez Bogataj je s sodelavci ustvaril knjigo Mojstrovine s kranjsko klobaso*

Poznavalsko in hkrati ljubiteljsko ukvarjanje profesorja Janeza Bogataja s hrano je doseglo svojevrsten vrhunec z najnovejšo monografijo *Mojstrovine s kranjsko klobaso* iz Slovenije, ki ji je bila že takoj po izidu namenjena izjemna pozornost, tudi z nagrado za najlepšo med umetniškimi in fotomonografijami letošnjega 27. slovenskega knjižnega sejma.

## IZTOK ILICH

To priznanje pripada tudi založbi **Rokus Klett**, ki proslavlja 20. obletnico delovanja in je v sodelovanju z avtorjem na vseh celinah že zabodla množico slovenskih zastavic, ter sodelavcema pri več projektih iz preteklih let, fotografu Janezu Pukšiču in oblikovalcu Žaretu Kerinu.

Janez Bogataj se je po končani akademski karieri, potem ko se je ukvarjal z raziskovanjem obrti na Slovenskem in z različnimi šegami v vsakdanjem in prazničnem življenjskem utripu, v zadnjih letih s podvojeno vno lotil odkrivanja in uveljavljanja posebnosti in samobitnosti slovenske kulinarčne tradicije ter njene sodobnosti. Svoja dognanja je strnil v več bogato ilustriranih knjigah, med katerimi so bile zadnje tudi prevedene in zelo odmevno predstavljene na tujem. S svojim pisanjem in nastopi po Evropi, v ZDA, na Japonskem in še kje je bržkone storil več za slovensko prepoznavnost v svetu, kot je bilo doseženega na drugih področjih. Kajti govorico hrane razume vsakdo. In hkrati so

posebnosti prehranjevalne kulture posameznih narodov prav tako izraz njihove narodne posebnosti in prepoznavnosti, kot so jezik, zastava in drugi atributi.

**Kranjska klobasa?! Kako je mogoče, profesor Bogataj, nečemu, za marsikoga povsem »banalnemu«, posvetiti celo knjigo?**

Oznaka »banalno« je na mestu, saj je značilna za označevanje številnih naših izjemnih prehranskih posebnosti. Prav ta »banalnost« je bila eden od temeljnih razlogov, da sem poskušal pokazati, da lahko skoraj o vsakem živilu ali jedi napišemo knjigo. Ne zaradi knjige, ampak zato, da spoznamo, v kakšne gospodarske, družbene in duhovne razsežnosti so vpete posamezne jedi in kakšne

zgodbe nam pripovedujejo. Upam, da bo tudi ta knjiga malce dvignila našo samozavest in spremenila poglede vseh, ki imajo posamezne jedi iz bogate gastronomske palete Slovenije še vedno za »banalne«.

**Pot do priznanja »slovenskosti« kranjske klobase, za kar so do nedavnega več naredili potomci slovenskih izseljencev kot Kranjci in vsi drugi Kranjci, ni bila ne lahka ne kratka.**

Tehnološki del zgodbe o priznanju kranjske klobase sega v leto 2002, ko je Biotehniška fakulteta Univerze v Ljubljani ob podpori Gospodarskega interesnega združenja Meso in izdelki pri GZS opravila raziskavo o kranjski klobasi. Drugi del zgodbe se je začel leta 2004 na zaključku svetovnega pokala v smučarskih poletih v Planici, kjer smo trije udeleženci pogostitve za obiskovalce iz tujine – tem so namreč sodelavci Hiše kulinarike Jezeršek postregli tudi s kranjsko klobaso – sklenili, da bomo nekaj naredili za oživitve slovesa te nekdanje odlične klobase. Takrat je bilo izvedeno prvo strokovno ocenjevanje kranjskih klobas, ki je nato preraslo v tridnevni festival z ocenjevanjem, razstavo, koncertom in veselico. Zanimivo je, da so istega leta začeli organizirati festival kranjske klobase tudi v Clevelandu v ZDA. In seveda, krona vsega je bila zaščita kranjske klobase z geografsko označbo v Sloveniji; pričakujemo še zaščito v okviru EU.

**Komu vse ste pomagali pri promociji slovenskih jedi v svetu in kdo je pomagal vam?**



Janez Bogataj FOTO SLAVKA ILICH

O težavah in nerazumevanju tega pomembnega področja naše promocije v svetu bi lahko napisal posebno knjigo. Več snovi bi bilo za tragedije kot komedije. Pri nas se še vedno dogaja, da se nekaterim za pisalnimi mizami nekaj zdi ali jim je všeč. Če temu dodamo kronično varčevanje, nas ne preseneti, da več od bolj ali manj dobro narezanega pršuta ne premoremo. Seveda so častne izjeme. Poglejte, kaj so v zadnjih letih naredili nekateri posamezniki, recimo Vesna Čarman, Ana Roš, Tomaž Kavčič, pa kuharji Hiše kulinarike Jezeršek, pri promoviranju naše kulinarike! Minuli teden sta bila na obisku v Sloveniji ugledna predstavnika znamenite šole Le Cordon Bleu iz Pariza in moram priznati, da takega navdušenja nad našo kulinariko in živili že dolgo nisem doživel. Morali se bomo sprijazniti, da čisto vse zares ne more biti odlična promocija. Z vsem spoštovanjem do športa in kolajn, vendar to je tako kot utrinki na poletnem nebu: najprej močno zasvetijo, potem ugasnejo. Kulinarika in gastronomija pa sta neusahljiva vrelca ustvarjalnosti in z njima pripovedujemo zgodbe o naših vsakdanjkih in praznikih, inovativnostih, znanju, pravih razmerjih do naravnega in zdravega okolja in še čem.

**Bo kranjska, ki ste ji poleg potice in drugih posebnosti kuhinj slovenskih pokrajin med drugim pomagali na poštne znamke, po vseh teh bitkah naposled kaj prispevala k utrjevanju narodnega ponosa?**

Prepričan sem, da bo. Seveda ne jutri in tudi ne že prihodnje leto. To je dolgoročni cilj, ki pa mu je treba slediti in se ne le občasno zaletavati ali si nekaj izmišljati. V Sloveniji smo leta 2006 pripravili Strategijo gastronomije, pa še tri leta pozneje nekaj ministrstev za to sploh ni vedelo. Veliki izjemni sta ministrstvo za zunanje zadeve in ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Premik na tem področju naše razpoznavnosti je bilo zaznati tudi v Evropi in svetu. Lani je denimo Portugalska tako rekoč prekopirala naš slogan Okusiti Slovenijo in tudi njegovo temeljno vizualno pojavnost.

**Kako ste prepričali toliko kuharskih mojstrov, da so pripravili vse te sijajne recepte, z opazno vlogo kranjske klobase?**

Z vsemi imam dobre stike in z njimi sodelujem. Navdušen sem bil, ker so takoj sprejeli idejo, da naredimo knjigo, ki bo predstavila inovativno ustvarjalnost s kranjsko klobaso.

## NAGRADE ZA NAJLEPŠE

Na slovenskem knjižnem sejmu, ki je odprt še danes, so podelili nagrado za najlepšo slovensko knjigo v treh kategorijah. V kategoriji književnost jo je prejela knjiga Saše Pavček *Obleci me v poljub* (založba Miš), ki

jo je oblikovala Petra Černe Oven. V kategoriji knjige za otroke in mladino so nagradili knjigo Petra Svetine *Čudežni prstan* (Vodnikova založba, DSKG), ki sta jo oblikovala Damijan Štepančič in Janez Turk.