

Koline, slovensko kulinarično bogastvo

Koline ali furež so pomemben del slovenske kulturne dediščine in družinski ritual, ki ima številne družbene, duhovne in kulinarične razsežnosti. Pri Založbi Rokus Klett sta ob koncu lanskega leta, prav v času kolin, izšli dve knjigi uglednega etnologa prof. dr. Janeta Bogataja, ki obravnavata to osupljivo kulinarično izročilo. *Ni ga tiča čez prašiča! Kultura kolin na Slovenskem* je strokovna monografija, ki koline obravnava zelo podrobno, zlasti njihove posebnosti in različnosti v vseh gastronomskih regijah Slovenije in tudi v tujini. Monografski esej *Koline* pa bo navdušil ljubitelje kolin in lepih knjig, tudi z izjemnim oblikovanjem Edija Berka, fotografijami legendarnega Stojana Kerblerja in ilustracijami Damijana Stepančiča. Ta je na voljo tudi v ekskluzivni izdaji z omejeno naklado, vezani v kožo krškopoljskega prašiča. Objavljamo kratek odlomek iz knjige *Koline*.





FOTO: STOJAN KERBER

Spremembe v delovnem procesu sodobnih kolin so prinesle tudi vrsto novih vsebin. Te so povezane predvsem z inovacijami v procesu klanja ter predelave in izdelave mesnih izdelkov. Danes nihče več črev ne nadeva s pomočjo prirezanega kravjega roga ali povsem ročno, ampak z najrazličnejšimi ročnimi in električnimi nadevalnimi pripomočki oz. napravami. Te so pogosto rezultat lokalnega ali regionalnega samouškega znanja in spretnosti. Za čiščenje črev ne uporabljajo več samo studencev ali tekoče vode iz vodovodnega omrežja, ampak tudi skoraj odslužene pralne stroje, v katerih čreva odlično operejo. Dviganje prašiča po zakolu ni več vprašanje moči ustreznega števila pomočnikov, ki pridejo na koline, ampak hidravlike traktorskih priključkov. To je le nekaj primerov, ki dokazujejo, da tudi na to področje postopoma prihaja tehnologija, ki povzroča zmanjševanje števila sodelujočih na kolinah. Zmanjšuje se število uigranih skupin, ki so na nekdanjih kolinah npr. z organizirano delitvijo dela izdelovale klobase. Eden je polnil nadev v čreva, drugi jih je oblikoval v polžast zvitek, tretji jih je rezal na določene dolžine, četrty je izdelane klobase špilil in jih odlagal na dogovorjeno mesto. Za izdelovanje klobas v celotnem procesu izdelave kolin je bila vedno izbrana določena

ekipa, ki je delala po načelu tekočega traku. Pod vse zgornje ugotovitve bi težko potegnili enačaj, saj so še danes kljub vsemu velike razlike med posameznimi slovenskimi gastronomskimi regijami.

Delovni procesi pri sodobnih kolinah imajo še eno posebnost. Če smo za t. i. tradicionalne koline lahko pritrtili pravilu, da *so od prašiča lahko vse porabili*, to ne velja več za sodobne koline. Njihova značilnost so odpadki, ki jih tradicionalne koline niso poznale. Še prašičji mehur in požiralnik sta nekoč služila kot ovoj nadevu. Le v najslabšem primeru so mehur otroci uporabili za žogo. Pri sodobnih kolinah nastopa vprašanje neuporabljene kože, tudi določenih delov drobovja, nekateri zavržejo celo čreva, in to zaradi banalnega vzroka – ker jih ne želijo prati, saj to delo zahteva veliko natančnost in tudi precej napora; raje kupijo že očiščena prašičja in goveja čreva. Ob neuporabljeni prašičji koži pogosto prihaja celo do ekoloških vprašanj, saj jo zaradi nizke odkupne cene mnogi zavržejo v okolje. O enem takih primerov govori tudi časopisni prispevek: ** Čeprav pogosto slišimo, da je treba naravo bolj varovati, so številni vozniki, kolesarji in sprehajalci na cesti, ki Brezje v Mariboru povezuje s Teznim, žalostno opazovali prometni znak, na*

katerem je bila obešena svinjska koža, ki je zaradi sonca začela že močno smrdeti. Okoljevarstveniki ugotavljajo, da je po gozdovih, zlasti ob prometnicah, veliko vreč, napoljenih s tovrstnimi odpadki, ki jih odvržejo ljudje, ki imajo doma koline ...

V obredu tradicionalnih kolin je imela pomembno vlogo pojedina, slavno-

Prof. dr. Janez Bogataj je zaslužni redni profesor, doktor etnoloških znanosti in profesor zgodovine umetnosti. V svojih raziskavah se ukvarja s prehrano, rokodelstvom, kulturno dediščino, turizmom, turizmom na vasi, poslovnimi in protokolarnimi darili, šegami in navadami idr. Njegova bibliografija šteje več kot 2500 del, med katerimi je okoli 80 samostojnih in soavtorskih knjižnih izdaj.



www.knjigarna.com

stna gostija ob zaključku. Danes je to vlogo prazničnosti prevzelo kosilo, saj se po njem mesar ali klavec pogosto poslovi in posamezna opravila izvedejo člani družine ob morebitni zunanji pomoči. Na nekdanje gostije so bili povabljeni številni prebivalci vasi, in ne le tisti, ki so pomagali pri kolinah. To je bilo eno temeljnih načel kroženja in s tem prehranitve s kolinami celotne skupnosti v obdobju zime. Zaključno gostijo je opredeljeval bogat jedilnik, na katerem so prevladovali jedi iz mesa zaklanega prašiča.** Za mizo so tako pogosto enakopravno sedle vse generacije, razlikovanja med spoloma, značilna za delovni proces kolin, so izginila. Veselje se je prepletalo z zdravicami, petjem in duhoviti-mi dovtipi. Taka zasnova se je že čez nekaj dni ponovila pri naslednji hiši in tako naprej skozi celotno obdobje kolin. V Halozah in še na nekaterih območjih zlasti severovzhodne Slovenije so gostje na slavnostne gostije prinašali darila v hrani in pijači, ki so jih gostitelji vključili na slavnostne mize skupaj s kolinami. Po zaključku slavnosti so te prehranske darove sku-

paj z nekaterimi kolinami enakopravno porazdelili med povabljene in vse, ki so pomagali pri delu. Slednji, zlasti mesarji in pomočniki, so bili obdarovani v nekoliko večjem obsegu, saj so bila to naturalna plačila za njihovo delo. Količinsko in vrednostno je bil vedno najbolj obdarovan mesar ali klavec. Delitev hrane, ki je ostala po koncu pojedine, je bila značilna tudi za razna druga obredna dejanja, npr. poročne gostije.

Poleg neposrednega obdarovanja s kolinami vseh prisotnih po zaključni večerji je bilo značilno tudi raznašanje in podarjanje kolin določenim posameznikom in družinam. Seveda se je pri tem darovanju kolin veliko bolj odražala vloga družbenih odnosov v določenem ruralnem in tudi urbanem naselju. Značilna je bila v tem, *komu so tisti, ki so klali prašiča, nesli koline. V mestu (Kamniku, op. avt.) so kmetje – purgarji – od nekaterih sosedov, tudi gostilničarjev, dobivali pomije; iz bogatejših hiš so jih prinesle služkinje. Tem sosedom so vedno, ko so klali, dali koline, sicer pa so koline nesli živinozdravniku – »tirarc-*

*tu«. V Novem trgu so koline dali živinozdravniku, sosedom pa kot izmenjavo, saj so jim ti naslednjič vrnil. V predmestjih, kot je bilo Perovo, so koline dali župniku in sosedom.****

* B(akal), O(ste), Svinjske navade, Po kolinah zasvinjajo naravo. Slovenske novice 22/2012 (14. 3.), s. 23.

** Danes se dokaj pogosto dogaja, da je na jedilnikih kosil ali večerij tudi kupljeno goveje ali katero drugo meso, in ne le jedi iz mesa zaklanega prašiča. S tem skušajo dvigniti pomen teh jedilnih obrokov nad vsakdanjost. Mesni izdelki iz mesa zaklanega prašiča, zlasti klobase in kosi najboljšega mesa, pa postajajo posebne vrste priboljšek in priložnost za oceno kakovosti oz. okusov.

*** Klobčar, Marija, Kamničani med izročilom in sodobnostjo, Ljubljana 1998, s. 212.

Na naslednjih straneh dodajamo nekaj receptov revije Dober tek.