



Maja Godina Golija

https://doi.org/10.3986/9789610505297_05

PREHRANSKA KULTURA: BUČE IN BUČNO OLJE – PROIZVODNJA, UPORABA, DEDIŠČINJENJE

Zakaj jemo to, kar jemo? In zakaj je človek v tisočletni zgodovini izumil in uvedel v pripravo jedi in jedilnih obrokov toliko različnih postopkov, sestavin, predmetov, tehnik kuhanja, pripomočkov, dodatkov, začimb in novih, tudi nenavadnih okusov? To sta med raziskovalci prehrane še vedno neodgovorjeni vprašanji. Človek bi namreč lahko za svoje preživetje jedel zelo preprosto pripravljene ali surove jedi, s tem bi zadostil fiziološkim potrebam in pridobil vse za življenje potrebne snovi, a že tisočletja hrano pripravlja z zapletenimi postopki in pripomočki. S pridelavo, pripravo in uživanjem hrane je povezanih mnogo človekovih dejavnosti in dnevnih kulturnih praks (Wiegelmann 2006: 13).

V preteklih stoletjih je bila večina evropskega prebivalstva, tudi slovenskega, odvisna od lastne pridelave živil, njihovo pridelovanje je bila pomembna gospodarska dejavnost. Še v 40. letih 20. stoletja je Rajko Ložar zapisal, da je večina dejavnosti na slovenskih kmetijah povezanih z zagotavljanjem zadostnih količin hrane, vse druge dejavnosti pa potekajo v manjšem obsegu (Ložar 1944b: 192). Hrana na Slovenskem je bila v tem času še izrazito sezonska in regionalno raznovrstna, kar se je ohranilo vse do konca 50. let 20. stoletja, ko se je začela urbanizacija podeželja in postopno sta se višala tudi kupna moč in življenjski standard prebivalstva na

Slovenskem. Vse to je močno vplivalo na življenje družin, njihov dnevni ritem in ritem jedilnih obrokov, pripravo in uživanje hrane, ki je bila vedno bolj odvisna od kupljenih živil, sestava jedilnih obrokov se je močno spreminjala, zmanjšale so se tudi regionalne razlike v prehrani (Godina Golija 2006a: 51; 2008: 97).

Nekatere regionalne posebnosti prehrane so se zaradi preseljevanja prebivalstva, boljše infrastrukture in komunikacijskih sredstev širile tudi v kuhinjo prebivalcev drugih slovenskih pokrajin in mest. V zadnjih desetletjih so regionalne jedi prinesle popestritev v lokalno turistično ponudbo, saj se med turisti močno povečuje zanimanje za regionalno kulinariko, še posebej za lokalno pridelana živila in jedi (Bogataj 2000; Godina Golija 2012c). Med regionalnimi živili, ki dobivajo v sodobnosti vse večji pomen in se pogosto uvršča kot posebnost štajerske kulinarike, bomo osvetlili štajersko bučno olje. Zaradi temne barve in izrazitega, svojevrstnega okusa je bilo več stoletij med večinskim slovenskim prebivalstvom, ki je cenilo svetla jedilna olja, zaničevano kot manj kakovostno olje, njegova uporaba v pripravi hrane in tudi gastronomiji je bila razširjena le v severovzhodni Sloveniji, zlasti na Štajerskem, v Prekmurju in Porabju. V zadnjih štirih desetletjih pa se je bučno olje razširilo tudi v kuhinje prebivalcev drugih slovenskih pokrajin, predvsem zaradi prepričanja, da je bučno olje, podobno kakor oljčno, koristno za zdravje in da daje nekaterim jedem zelo specifičen okus, ki ga ni mogoče nadomestiti z drugimi olji.

METODOLOŠKA IZHODIŠČA RAZISKOVANJA



Oljarstvo kot gospodarska panoga in vrste olj, ki jih uporabljajo na Slovenskem v prehrani, so redko obravnavani in slabo raziskani. Čeprav starejši etnološki viri in literatura kažejo na veliko pestrost uporabe olj, npr. makovega, lanenega, repičnega, oljčnega in bučnega olja, pa so opisi o tem le kratki (Novak 1960: 174). V zadnjih dveh desetletjih je nastalo nekaj raziskav o pridelavi in uporabi oljčnega olja v Istri in na Primorskem, kar je povezano z večjim zanimanjem za pridelavo, uporabo in prodajo tega olja na tržišču, pa tudi s potrebami v turizmu in pri promociji lokalne kulinarike



in kulturne dediščine ob slovenskem morju in širše na Primorskem (Žagar 1985). Druge vrste olj so v promociji kulturne dediščine na Slovenskem v ozadju, pomembni objekti in tehnični pripomočki, ki že stoletja pričajo o njihovi pridelavi in gospodarskem pomenu za lokalne skupnosti, pa propadajo. Njihovega pomena za snovno in nesnovno kulturno dediščino in ohranjanje kulinarčne tradicije se zavedajo le redki posamezniki (Kocbek 2008).

Prav zaradi tega sem se pri raziskovalnem projektu Živa dediščina, ki je potekal v Inštitutu za slovensko narodopisje ZRC SAZU v letih 2009–2011 (Križnar idr. 2010: 10), in ob svojih temeljnih etnoloških raziskavah odločila, da bom kot posebnost severovzhodne Slovenije raziskala in predstavila dediščino izdelave in uporabe bučnega olja. Naloga raziskovalcev pri projektu Živa dediščina je namreč bila identificirati, raziskati in obdelati enote nesnovne kulturne dediščine Slovenije v skladu z Unescovo konvencijo o nesovni kulturni dediščini (2003), v Sloveniji ratificirano leta 2008 (Konvencija 2008; Godina Golija in Ledinek Lozej 2018).

Prehrana posameznika in skupnosti, priprava jedi in posamičnih živil, njihovo uživanje in vključevanje v rituale, šege ali družabne dogodke je področje nesnovne kulturne dediščine z visoko stopnjo človekove ustvarjalnosti in znanja. Prehrana kot del nesnovne kulturne dediščine je velikega pomena za življenje ljudi, za utrjevanje njihove etnične, lokalne in regionalne identitete ter za ohranjanje kulturne raznovrstnosti. Izhajajoč iz teh opredelitev hrane kot nesnovne dediščine sem presodila, da prav bučno olje poleg še nekaterih drugih prvin prehrane Slovencev dobro predstavi poudarjene značilnosti nesnovne kulturne dediščine: visoko stopnjo znanja, specifične recepture, uporabo v regionalni kulinariki, verovanje in znanje o ljudskem zdravilstvu. Pomembna je tudi vloga bučnega olja pri poudarjanju in izražanju etnične in regionalne identitete ter razvoju turizma; je prepoznavna sestavina pri promociji trajnostnega turizma, ki temelji na lokalni tradiciji, naravnih danostih in etnografski dediščini. Podobno kakor ugotavljajo nekateri evropski etnologi (Tellström 2006; Köstlin 2010; Tschofen 2010), lahko tudi za slovenski prostor zapišemo, da se zanimanje ljudi za lokalne

kmetijske pridelke, živila in tradicionalne recepte za pripravo jedi povečuje, predvsem zaradi vse večjega zanimanja prebivalstva za kakovostnejšo, lokalno pridelano in zdravo prehrano ter z naravnimi danostmi uravnoteženim načinom življenja.

S terenskim delom za etnološko raziskavo bučnega olja sem začela leta 2010 v Framu na Štajerskem; tam poleg sodobnega obrata stoji ena izmed najstarejših oljarn za pridelavo bučnega olja v Evropi. Stara framska oljarna, ustanovljena leta 1750, je zapuščena in propada. Pogovarjala sem se z dediči njenih lastnikov in s sedanjimi pridelovalci štajerskega bučnega olja. V letih 2013, 2014 in 2017 sem raziskovala pridelavo olja še na širšem območju severovzhodne Slovenije, delno vodene pogovore sem izvedla s pridelovalci, lastniki oljarn in s kmetovalci, ki pridelujejo buče za izdelavo olja za lastne potrebe v Petanjcih, Tišini, Sv. Juriju ob Ščavnici, Bogojini, Gerlincih in na Kogu. Ob opazovanju z udeležbo sem spremljala tudi različne faze priprave in izdelave bučnega olja. Posnela sem obsežno fotografsko gradivo, ki dokumentira pridelavo buč in luščenje bučnih semen, izdelavo in prodajo bučnega olja v oljarnah, v trgovinah, na sejmih in turističnih kmetijah ter promocijo bučnega olja kot značilnega lokalnega izdelka in turističnega spominka. Pregledala sem arhivsko in časopisno gradivo, slikovne in spletne vire ter zgodovinsko in etnološko literaturo.

Pri raziskavi bučnega olja kot pomembne sestavine prehrane prebivalstva na Štajerskem sem se oprla na sodobna teoretična izhodišča razumevanja prehrane. Konkretno: bučno olje ni le živilo, ki zadovoljuje osnovne potrebe in daje jedem specifičen okus, marveč materialna sestavina z visoko pričevalnostjo. Obravnava bučnega olja prinaša spoznanja o gospodarskem, socialnem in kulturnem pomenu bučnega olja, njegovi vlogi pri dojetanju zdravja in trajnostnega razvoja ter o izražanju in ohranjanju nacionalne in regionalne identitete (Buchli 2002: 17).



O ZGODOVINI IZDELOVANJA BUČNEGA OLJA NA ŠTAJERSKEM



Kdaj se je na Slovenskem uveljavilo sajenje oljčnih buč, še ni raziskano, po dozdaj dostopnih podatkih se je na Štajerskem razširilo skupaj s setvijo koruze v 17. stoletju. Buče so bile priljubljene predvsem kot vmesni posevek na koruznih poljih, samostojno jih sprva niso sejali. Pridobivanje bučnega olja je v starejših obdobjih izpričano le za lastne potrebe in kot domače kmečko opravilo, sredi 18. stoletja pa so v arhivskih virih navedene že prve večje oljarne na Štajerskem, ki so se ukvarjale zgolj z izdelovanjem bučnega olja za prodajo. Najstarejša doslej poznana slovenska oljarna za izdelavo bučnega olja je oljarna v Framu iz sredine 18. stoletja. V 19. stoletju se je na Štajerskem ta dejavnost razširila, v Framu so tedaj delovale že tri oljarne, ena tudi v Slovenski Bistrici. Proizvodnja teh oljarn je presegala domače potrebe, olje so prodajali v velikih količinah in ga izvažali tudi v bolj oddaljene avstrijske dežele (Žižek 1978).

Oljarstvo oz. izdelovanje bučnega olja je ob koncu 19. in na začetku 20. stoletja na Štajerskem postajalo gospodarsko vse pomembnejše. Posledično so se širile tudi njivske površine, na katerih so pridelovali buče za pridobivanje bučnih semen, ki so ji potrebovali za izdelovanje olja. Leta 1875 je bilo z bučami na Štajerskem in v delu Prekmurja zasajenih že 0,87 % njivskih površin, z oljčno repico pa je bilo istega leta zasajenih samo 0,30 % njiv. Naj za primerjavo navedemo še, da je bilo istega leta s stročnicami zasajenih 3,17 %, s krompirjem pa 8,21 % njivskih površin. Največ površin je bilo na Štajerskem leta 1875 posejanih z ržjo in pšenico (Blaznik idr. 1970: 265).

V preteklih stoletjih je bilo pridobivanje bučnega olja sprva domača kmečka dejavnost, iz katere se je postopno razvila obrt, nato še večje specializirane oljarne in industrija (Bogataj 1989: 85). Večina oljarn za izdelavo olja na Štajerskem, ki so nastale pozneje – v začetku in sredi 20. stoletja – so se razvile ob sorodnih obrteh. Pogosto so se mlinarji začeli ukvarjati tudi z izdelovanjem bučnega olja. Takšne manjše štajerske oljarne so bile in so pogosto še danes organizirane kot družinska podjetja, v njih zdaj dela že tretja ali



Zapuščena notranjost stare oljarne v Framu, 2010 (foto: Maja Godina Golija).



četrti generaciji družinskih članov, tako kakor npr. v Sloveniji in tujini v zelo poznani oljarni Kocbek v Stari Gori pri Sv. Juriju ob Ščavnici, ki se je leta 1929 razvila iz mlinске obrti. Zdajšnji lastnik oljarne je pripovedoval, da je s to dejavnostjo začel že njegov ded, ki je bil mlinar. Postopoma je mlinarsko dejavnost razširil še na izdelavo bučnega olja, po 2. svetovni vojni pa so se v družini odločili, da mlinarstvo opustijo in se usmerijo le v oljarstvo.

Zaradi razširitve izdelave bučnega olja na Štajerskem, pa tudi v Prekmurju, je začelo že v 20. in 30. letih 20. stoletja primanjkovati domačih bučnih semen - bučnic. Da cvetoča obrt in industrija ne bi zastali, so jih uvažali iz drugih delov tedanje jugoslovanske kraljevine, predvsem s Hrvaške in iz Srbije. Štajersko bučno olje je slovelo po visoki kakovosti, prodajali pa so ga tudi v druge slovenske pokrajine, npr. na Kranjsko. Čeprav je bila pridelava bučnega olja razširjena tudi v Avstriji, so ga prodajali tudi tja, kjer so olje s slovenske Štajerske pogosto uporabljali za pripravo jedi.¹ Pred 2. svetovno vojno je znani dunajski trgovec z živili Julius Meinel kupil za svojo trgovsko mrežo tri do štiri vagone framskega bučnega olja na leto. Bučno olje s slovenske Štajerske je bilo zaradi kakovosti in primerne cene posebno priljubljeno tudi pri trgovcih v Gradcu in Leobnu. Zaradi velikega povpraševanja Avstrijcev po framskem olju so ga z železniške postaje Rače-Fram tja pošiljali kar z železniškimi vagoni.

Na začetku 80. let 20. stoletja so se začele uveljavljati za izdelavo bučnega olja buče golice (*Cucurbita pepo var. styriaca*), ki so danes popolnoma spodrinile starejši način pridobivanja semen bučnic iz buč. Pred tem so za pripravo bučnih semen porabili veliko časa in ročnega dela, danes pa je z uporabo buč golic postopek krajši in enostavnejši.

Največ oljarn, ki danes izdelujejo bučno olje, deluje na Štajerskem in v Prekmurju. Večino štajerskega bučnega olja prodajo na slovenskem tržišču, izvažajo ga tudi v Avstrijo, Anglijo, na Irsko in celo v baltske dežele.

NAČIN PRIDOBIVANJA BUČNEGA OLJA IN TRADICIONALNA RECEPTURA



Za pridelavo bučnega olja in za krmo živini so sejali buče povsod na Slovenskem, vendar mnogo več na Štajerskem in v Prekmurju kot v drugih slovenskih pokrajinah. Največkrat so jih sejali med koruzo, pa tudi samostojno kot glavni posevek na njivi. Do 80. let 20. stoletja je bila razširjena uporaba posušenih in oluščениh bučnic svetle barve, ki so jih pridobili z ročnim trebljenjem semen iz sredice buč, nato pa se je razširila uporaba golic, ki so proces priprave bučnega olja močno poenostavile in spremenile. O starejšem načinu pridelave je B. G. iz Frama povedala:

Prej smo uporabljali za izdelavo bučnega olja bučnice jedilnih buč, od leta 1982 pa uporabljamo bučna semena buč golic. V preteklosti smo morali za pripravo buče prečistiti – trebiti. Bele bučnice, ki smo jih dobili s trebljenjem, smo oprali in posušili, da smo lažje ločili bučna semena od luščin, nato smo to z jermeni transportirali do stroja, ki je sortiral bučnice na štiri velikosti. Od tam so šle bučnice pod kamen, ki je bil grobo obdelan oz. nasekan, zdrobil je bučna semena. Drugi stroj je nato ločil luščine od bučnic oz. semen, nato je oluščena in očiščena semena transportiral do valjčnega mlina, ki jih je zmlel.

Skoraj vsi sogovorniki so poudarili, da je starejši način, ko so pridobivali bučnice z ročnim trebljenjem, zagotavljal boljši okus in barvo olja. Olje je bilo nekoliko svetlejšo in polnejšega okusa, ker je bilo jedro bučnih semen ločeno od luščine, danes pa je pri semenih buč golic luščina zmleta, zato je olje drugačnega okusa in temnejše.

V mlinu zmlete bučnice zmešajo s poljubno količino vode in soli v kremasto gmoto primerne gostote, mešajo jo v mešalcu, da se začne oddajati olje. Tako pripravljeno maso nato vsipajo v ponev in jo pražijo pri temperaturi 95^o C približno 40 minut. Nekateri pridelovalci pražijo zmes tudi na višjih temperaturah, kar poveča trajnost bučnega olja, a tako visoka temperatura praženja semen zaradi zdravstvenega vidika ni priporočljiva. Med praženjem je potrebno maso stalno mešati in paziti, da se

ne prismoji. Ponve, v katerih pražijo semena, imajo vgrajene posebne nože, ki preprečujejo, da se masa, kljub visoki temperaturi praženja, ne bi sprijela z dnom posode. Ko je praženje končano, oprazeno maso vsipajo v koš stiskalnice in jo stisnejo pod visokim pritiskom (okrog 350 barov). Iztisnjeno olje se natoči v cisterne, kjer stoji približno 14 dni, da se očisti in da se naredijo usedline. Nato ga prečrpajo v druge, čiste cisterne in ga pustijo stati do tri tedne; tako se olje popolnoma prečisti. Prečiščenega pretočijo in ustekleničijo. Ustekleničeno olje hranijo v temnem in hladnem prostoru, kjer je rok trajanja eno leto.

Pred 2. svetovno vojno so v mnogih krajih uporabljali za stiskanje bučnega olja stiskalnice, ki jih je poganjala voda, razširjeno je bilo tudi praženje bučnic pri zelo visokih temperaturah – to je pri 120^o C in več, kar sedanja zakonodaja zaradi varovanja zdravja ljudi prepoveduje. Po stiskanju bučnih semen ostanejo v oljarnah mastne pogače, imenovane *prga*. Zaradi izdatnosti so jih kmetje radi uporabljali za krmo prašičev, ribiči pa za krmo v ribogojnicah. Pred 2. svetovno vojno so *prge* izvažali celo na Češko, v Italijo, Nemčijo in na Madžarsko.



Praženje bučnih semen v oljarni Pojbič (foto: Maja Godina Golija, 2019).

V etnografski zbirki v Pokrajinskem muzeju Maribor hranijo tudi manjše lesene stiskalnice za stiskanje bučnega olja, kar priča, da je bila po kmečkih domovih precej razširjena tudi sprotna izdelava manjših količin olja.

Danes v nekaterih manjših zasebnih oljarnah izdelujejo za stranke bučno olje kar sproti. Ko ga gospodinjstvom začne primanjkovati, jim v oljarni izdelajo olje iz manjših količin prinesenega bučnega semena. Zelo pogosto je tudi, da kmetje oddajo določeno količino bučnih semen, zanje pa v oljarni dobijo ustrezno količino olja. Nekateri izdelovalci, npr. oljarna Kocbek, so tudi posodobili in nadgradili tradicionalni postopek izdelovanja bučnega olja pri visokih temperaturah. Po lastni recepturi pripravljajo tudi visoko kakovostno hladno stiskano olje milejšega okusa, ki ga prodajajo samo v izbranih restavracijah in delikatesah doma in v tujini.

BUČNO OLJE V TRADICIONALNI PREHRANI NA ŠTAJERSKEM



Bučno olje je ena od najznačilnejših sestavin štajerske kulinarike, je splošno sprejeto in cenjeno. V preteklosti je uporabo spodbujala predvsem visoka cena drugih jedilnih olj, ki so si jih lahko privoščili le premožni. Zato so za beljenje jedi in solat v preteklih dveh stoletjih v severovzhodni Sloveniji uporabljali predvsem bučno olje, belo rastlinsko in oljčno olje sta bila namreč za večino ljudi na Štajerskem nedostopna. Zaradi visoke cene so za pripravo jedi le redko uporabljali bela olja, nadomeščali so jih z večjo uporabo svinjske masti.² Način priprave in beljenja jedi na Štajerskem je bil za prebivalce drugih slovenskih pokrajin nenavaden in le s težavo so se privadili okusu in barvi bučnega olja. Pripovedovalka M. V. iz Maribora, potomka primorske družine, ki se je v začetku tridesetih let 20. stoletja pred fašizmom zatekla v Maribor, je o tem pripovedovala: *»Oče se nikakor ni mogel navaditi na bučno olje. Pogosto je rekel, da firneža že ne bo jedel.«*

Po navedbah v literaturi so na Štajerskem bučno olje uporabljali za beljenje kislega in sladkega zelja, fižola in boba, krompirja, solat, mesa in tlačenke (Novak 1960; Bogataj 2000; Fras 2007). Z njim so

izboljšali tudi nekatere jajčne jedi, pogače in zlivanke. Pred večjimi spremembami tradicionalne prehrane v severovzhodni Sloveniji v 60. letih 20. stoletja je imelo bučno olje pomembno vlogo predvsem v pripravi pomladanskih in poletnih jedilnih obrokov, ko je bilo na vrtovih in poljih veliko solat in druge zelenjave. Te so pripravljali z bučnim oljem, kisom in z drugimi dodatki ter s tem dobili samostojni, največkrat opoldanski jedilni obrok. Spomladi so npr. nabirali regrat in motovilec ter ju belili z bučnim oljem, za večjo izdatnost so mu dodajali še krompir ter ga s kruhom uživali kot samostojni obrok. Poleti so z bučnim oljem belili kumarice, kuhan stročji fižol in različne vrste zelenih solat, jeseni in pozimi, ko je primanjkovalo sveže zelenjave in solat, pa so z bučnim oljem pripravljali fižol v zrnju, kuhan krompir, kislo zelje ali črno redkev. Na bučnem olju so dušili tudi gobe, dodajali so ga h kuhanemu mesu ali mlademu siru in skutu.

Z bučnim oljem zabeljene jedi so bile pogoste tudi v jedilnikih mestnega prebivalstva. Zlasti delavci in obrtniki, ki so si morali pred 2. svetovno vojno prinesiti malico na delo, so mnogokrat za ta obrok imeli krompirjevo ali fižolovo solato, zabeljeno z bučnim oljem, nekateri le čebulo z bučnim oljem (Godina 1992: 74).

Bučno olje je na Štajerskem tudi danes ohranilo prvenstvo med vsemi vrstami olj, ki jih uporabljajo za beljenje, v manjši meri tudi za pripravo jedi. Rabijo ga za pripravo tradicionalnih jedi, v bučnem olju npr. cvrejo postrvi, jajca in meso, z njim belijo kislo in sladko zelje, jedi z stročnic in okopavin ter različne vrste solat. Danes je tudi pomembna sestavina novih kulinaričnih mojstrov, ki jih pripravljajo v gostinskih lokalih na Štajerskem, npr. bučnih juh in namazov, tort, rolad, sladoledov, čokolad in pralinejev. S svojevrstnim okusom in barvo, ki se močno loči od drugih vrst olj, postaja vse bolj priljubljeno tudi v gastronomiji drugih slovenskih pokrajin, vedno bolj ga cenijo v tujini. Priznana postaja tudi zaradi zdravih učinkov. Že v preteklosti so ga uporabljali za nego ran, opeklin in od mraza razpokane kože, znano je bilo tudi kot odlično sredstvo proti črevesnim parazitom – trakulji in glistam. Danes je cenjeno predvsem zaradi blagodejnega delovanja pri boleznih mehurja in prostate.

NOVOSTI V NAČINIH IZDELAVE BUČNEGA OLJA IN NJEGOVI UPORABI



Bučno olje, ki je imelo več stoletij pomembno vlogo v vsakdanji in praznični prehrani slovenskega prebivalstva na Štajerskem, je v zadnjih dveh desetletjih spodbudilo tudi nekatere nove načine izdelave v oljarnah, pa tudi drugačno uporabo v sodobni kuhinji. Vse to so tudi pozitivne spodbude za lokalno gospodarstvo in razvoj oljarn, specializiranih za izdelovanje bučnega olja.

Uvedba novih vrst buč - golic je zelo spremenila tradicionalni način pridobivanja bučnega olja, pa tudi njegovo značilno barvo, aromo in kakovost. Preprostejši način priprave bučnih semen - bučnic in samega olja se je skrajšal in zanj ni potrebno veliko ročnega dela, vplival pa je na to, da se je opuščalo nekoč zelo razširjeno skupno kmečko delo. V jeseni so buče zvozili domov in na domačih dvoriščih kupe rumenih buč razpolovili in trebili. Nato so semena oprali in jih posušili na soncu, ob peči in na podstrešju. Ob zimskih večerih so se ljudje zbirali po domovih, da so skupaj luščili semena, pri tem so trpeli predvsem prsti. To je bilo dolgotrajno in zahtevno ročno delo, trajalo je lahko tudi več tednov. Dan pred luščenjem so semena namakali v vodi, da so jih lažje oluščili. Da so večeri ob delu hitreje minili, so peli in si pripovedovali bajke in pripovedke, gospodinje pa so za to priložnost pripravile dobre jedi in spekle celo makove in orehove potice. Današnja priprava semen buč golic je mnogo krajša in enostavnejša, zanj pa tudi ni potrebno toliko skupnega dela, zato so mi pripovedovalci povedali, *»da se je z golicami, končalo tudi skupno večerno delo in druženje po domovih.«*

Tudi v postopku praženja bučnic za pridobivanje olja je v zadnjih desetih letih prišlo do večjih sprememb. V oljarnah so večinoma opustili praženje nad 100⁰ C ter ga uskladili z evropsko in slovensko zakonodajo. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano je leta 2004 s pravilnikom zaščitilo Štajersko Prekmursko bučno olje z geografsko označbo, v Evropski uniji pa je zaščiteno s Protected Geographical Indication (PGI) od leta 2012 oz. 2016, ko so bile vnesene zadnje spremembe v poimenovanje tega proizvoda.³ To pomeni, da morajo proizvajalci slediti nekaterim strožjim predpisom v postopu izdelave olja in bučnic ne smejo pražiti pri

zelo visokih temperaturah. Zaradi vse večjega zanimanja evropskih in domačih porabnikov za hladno stisnjena rastlinska olja so skušali tudi pridelovalci bučnega olja najti recepturo za izdelavo pri nizkih temperaturah praženja bučnic oz. za izdelovanje t. i. hladno stisnjene olja, kar pa je za posebnosti priprave bučnega olja zelo zahtevna naloga. Pri teh poskusih in novih metodah izdelovanja bučnega olja na Slovenskem je vodilna oljarna Kocbek iz Stare Gore pri Svetem Juriju ob Ščavnici. Na osnovi dolgoletnih izkušenj in številnih poskusov se jim je posrečilo razviti metodo za pridobivanje hladno stisnjene bučnega olja, za katero pražijo bučnice le pri 40⁰ C. S to metodo ohranijo v olju višjo vsebnost mineralov, mikroelementov in vitaminov. Olje je zaradi nižje temperature praženja semen tudi drugačne, svetlejšje barve in nežnejšega okusa.⁴ Kakor omenjeno, ga kot gastronomsko posebnost ponujajo v najboljših slovenskih in tujih restavracijah in izbranih trgovinah.

Poleg novih postopov pridelave bučnega olja so se v zadnjem desetletju v slovenski kulinariki uveljavili tudi številni recepti, v katerih se uporablja za pripravo jedi na popolnoma nov, dozdaj še nepoznan način. Če so v preteklosti uporabljali bučno olje predvsem za beljenje solat, stročnic in jedi iz okopavin, pa so sodobni slovenski kuharski mojstri, predvsem s Štajerske in Prekmurja, razvili recepte za pripravo novih glavnih jedi in sladic z bučnim oljem. Te jedi so zaželena in zelo dobra popestritev ustaljene gostinske ponudbe na tem območju ter prispevek k zanimivejši in privlačnejši turistični ponudbi. Med novimi glavnimi jedmi, pripravljenimi z bučnim oljem, so ocvrta postrv v omaki iz bučnega olja, namaz iz bučnic in bučnega olja, testenine z bučnim oljem, bučna kremna juha z bučnicami in bučnim oljem, kruh z bučnimi semeni in bučnim oljem. Zanimivo je, da se je v sodobnosti zelo razširila uporaba bučnega olja tudi pri pripravi sladic, kar je v slovenski kulinariki popolna novost. Zelo priljubljena je priprava vaniljevega sladoleda z bučnim oljem, rulade, tort in piškotov z bučnim oljem in semeni. Leta 2012 je ob božiču kuharska mojstrica in inštruktorica kuhanja M. P. iz Maribora presenetila tudi z receptom za pripravo odličnih čokoladnih pralinejev iz bučnic in bučnega olja, danes podobne čokoladne pralineje ponuja že več proizvajalcev.⁵



Sodobni izdelki z bučnim oljem in bučnicami (foto: Maja Godina Golija, 2016).

Poleg novih jedi z bučnim oljem v gostinskih lokalih in turističnih središčih v Prekmurju in na Štajerskem so začeli nove proizvode z dodatkom bučnega olja ponujati tudi v nekaterih oljarnah. V oljarni Kocbek izdelujejo čokolado z bučnicami in bučnim oljem, testenine in piškote z dodatkom bučnega olja.



V zadnjem času ljudje na novo odkrivajo tudi zdravilne učinke bučnega olja, kar ugodno vpliva na povečano prodajo na slovenskem in tujem tržišču. Med zdravilnimi snovmi v bučnem olju so predvsem pozitivni učinki vitamina E in rastlinskih sterolov, ki zavirajo procese staranja in kot antioksidanti ugodno vplivajo na ožilje in srce, po raziskavah tudi zavirajo nastanek nekaterih rakavih obolenj, predvsem raka prostate. Zaradi ugodne sestave maščob v bučnem olju, zlasti visokega deleža polinenasičenih maščob, priporočajo uživanje vsem, ne le bolnikom (Dolšek 1997: 20).

Podobno kakor ugotavljajo nekateri tuji etnologi, lahko tudi za sodobno uporabo bučnega olja na Štajerskem zapišemo, da porabniki vedno bolj cenijo avtentičnost živil, njihovo povezavo z zdravimi naravnimi sestavinami in okoljem ter tradicionalne načine proizvodnje (Tellström 2006: 61). Prav uravnoteženo razmerje med kulturno dediščino in inovacijami, ki je vidno tudi pri sodobni izdelavi in uporabi štajerskega bučnega olja, zagotavlja takšnim avtentičnim in tradicionalnim produktom uspeh na tržišču.

NEKAJ MISLI ZA KONEC



Pridelava in raba bučnega olja je bila več stoletij vezana le na manjši del slovenskega ozemlja, tisti, ki je bil najbolj oddaljen od pokrajin, kjer so pridelovali oljčno olje, pa tudi tisti del ozemlja v bližini avstrijskih dežel, kjer je bila izdelava bučnega olja že ustaljena. Čeprav gre za razmeroma kratko zgodovino tega živila na Slovenskem, je danes bučno olje razumljeno kot pomemben del kulinarčne tradicije na Štajerskem, v Prekmurju in Porabju; ta tradicija je prav zaradi bučnega olja tudi opazno drugačna od kulinarčne tradicije večjega dela slovenskega ozemlja. Zaradi zelo temne barve, ki spreminja barvo in videz jedi, in zaradi izrazitega okusa je bilo v preteklosti bučno olje sestavina prehrane, ki jo je večina Slovencev zavračala. Čeprav je bilo v preteklosti zgolj dodatek k jedem, pa postaja v sodobnosti pomembna sestavina slovenske prehranske kulture. Zaradi vse večjega zanimanja za produkte s podeželja, lokalno in regionalno kulinariko ter zdravo hrano v Evropi (Köstlin 2010: 38) je postalo bučno olje cenjen

in iskan regionalni izdelek. Danes ga tudi prebivalci večjih mest naročajo in kupujejo od manjših lokalnih proizvajalcev s Štajerske in Prekmurja, posodobila se je tudi prodaja večjih proizvajalcev, npr. oljarn iz Frama, Slovenske Bistrice in Središča ob Dravi, ki ponujajo bučno olje različne kakovosti in okusa. Raziskovalci v zvezi s tem poudarjajo, da je treba upoštevati, da sta produkcija in prodaja lokalne hrane in prehranskih izdelkov veliko več kakor le enostavna distribucija izdelkov s podeželja, kjer so bili pridelani, do porabnikov. Ta pot je zapletena in vključuje nove elemente, prakse in izkušnje, ki vplivajo na nastajanje novih kulturnih kompleksov in spremembo tradicionalnih produktov. Čeprav je vpliv lokalnih proizvajalcev in kulturnih elementov na svetovno gospodarstvo in tržišče še neraziskan in majhen, pa ga je treba spremljati in raziskovati, še zlasti kot neizkoriščen potencial tako imenovanih značilnih krajevnih okusov in občutkov (Tschofen 2010: 121).

Ker postajajo produkcija, prodaja in promocija lokalnih proizvodov in tradicionalne hrane pomembni dejavniki gospodarstva nekaterih regij, je nujno upoštevati tudi spreminjajoče se procese pomena lokalnih živilskih izdelkov in jedi za lokalno prebivalstvo. To je še posebej pomembno, ko lokalne jedi postanejo del uradno priznane in zapisane kulturne dediščine ali zaščiteni proizvodi v Evropski uniji ter kot taki izraz in simbol lokalne, regionalne ali nacionalne identitete. Vsi posegi na področju dediščine, pa tudi njena zaščita, spreminjajo razmerja ljudi do tega, kar počnejo: »Spremenijo način, kako ljudje razumejo svojo kulturo in sebe. Spreminjajo temeljne pogoje za kulturno produkcijo in reprodukcijo« (Kirschenblatt-Gimblett 2004: 58).

Kljub temu, da bučno olje ni glavna ali praznična jed, ampak le dodatek k jedem, zelenjavi in solatam, je v zadnjih desetletjih postalo pomembna sestavina slovenske prehranske kulture in element nesnovne kulturne dediščine. Spremljamo lahko naraščajoče zanimanje za bučno olje in živilske proizvode ter pijače z bučnim oljem, zlasti v povezavi s turistično industrijo in promocijo ter trženjem turističnih krajev v severovzhodni Sloveniji. Ta preprost podeželski izdelek, ki so ga in ga še v manjših količinah izdelujejo na kmetijah, pa tudi v industrijskih obratih, je postal pomemben za razvoj nekaterih krajev, zato ga je treba obravnavati ne le kot



pomembno sestavino nematerialnega sveta kulturne dediščine, temveč tudi materialnega na lokalni in mednarodni ravni. Bučno olje je kot del kulturne dediščine in ohranjenega znanja pomembno za razumevanje lokalne, regionalne in etnične pripadnosti, zlasti na obmejnih območjih. Prebivalci na Štajerskem, v Prekmurju in Porabju ga razumejo kot pomemben znak svoje kulture in tradicije, ki jih loči od drugih regij, pa tudi sosednjih večjih narodov, npr. Madžarov.

Danes so lokalni podeželski živilski proizvodi in jedi rezultat dveh ločenih, nasprotujočih si procesov: po eni strani zaznamo pri ljudeh povečano povpraševanje po ekološki in tradicionalni hrani, po drugi strani pa sta ponovno odkrivanje in distribucija lokalnih živilskih izdelkov del globalnih procesov in trgovine. Pri tradicionalnih živilskih izdelkih, vključno z bučnim oljem, se v procesih dediščinjenja prej navedeni elementi zblížajo, pri čemer se nekateri od njih tudi na novo izumijo in odkrijejo (Grasseni 2011). Vse te prakse imajo zelo pomembno vlogo v lokalnem razvoju, pa tudi kot nosilci kolektivnih teritorialnih identitet (Grimaldi, Fassino in Porporato 2019: 33), ki postajajo vse pomembnejše tudi v slovenskih pokrajinah.

Naj povzamem: v zadnjih dveh desetletjih zanimanje za raziskave prehrane kot kulturne dobrine raste – tako v evropski kot slovenski etnologiji. Nekoč manj cenjene vsakdanje jedi in živila revnejšega kmečkega prebivalstva so v sodobnosti postale pomemben del gospodarskega razvoja, npr. ekološkega kmetovanja, turistične in gostinske ponudbe, trgovine z lokalnimi proizvodi, utrdile pa so se tudi v lokalnih in regionalnih identitetah. O tem pričajo tudi tradicionalne sestavine štajerske prehrane, na primer bučno olje.