

Dnevi evropske dediščine v Sloveniji
(Dnevi evropske kulturne dediščine in Teden kulturne
dediščine 2021)
Matjaž Gruden
24. september 2021

Dober dan in lep pozdrav iz Strasbourga, tudi v imenu kolegov, ki v Svetu Evrope pripravljati DEKD, to najbolj obiskano dejavnost, ki jo že dolga leta organiziramo v sodelovanju z Evropsko unijo in seveda s tisoči naših partnerjev v državah članicah.

Rad bi se zahvalil generalnem direktorju Zavoda za varstvo kulturne dediščine Slovenije Jerneju Hudolinu in njegovim sodelavkam in sodelavcem za čast, ki mi je bila izkazana z vabilom da odprem 31. Dneve evropske kulturne dediščine in 9. Teden kulturne dediščine v Sloveniji.

Da pa vse le ne bo več pocukrano, naj že v samem začetku vendarle poudarim obžalovanje, da otvoritev prireditve s tako ambicioznim, bogatim in zapeljivim programom, - z naslovom "Dober tek", poteka na spletu. In to pred kosilom. Na zoomu ni okusov in vonjav, so le sline in skomine. Zavidam, a tudi privoščim vsem, ki se bodo imeli priložnost fizično udeležiti katere od prireditev v tem res impresivnem program. Meni za proslavljanje slovenske kulinarčne kulturne dediščine ostaja le domača kuhinja. Do naslednjega obiska.

Hrana ni le gorivo. Je del naše kulture in del naše dediščine in tradicije. V krožnikih, ponvah, loncih, skledah in kozarcih so materialne sledi zgodovine, tradicij in kulture. Smo, kar jemo, pa ne le v smislu Arcimboldovih iz hrušk in bučk sestavljenih portretov. To kar jemo – in pijemo - veliko pove o tem, kdo smo in od kod prihajamo, s kom smo se skozi stoletja družili, kuhali, se topli in trgovali.

Vemo, da je Slovenija država na stičišču več kultur. To se odraža tudi v naši kuhinji. Od zahoda proti vzhodu. Smo tisti edini delček sveta, kjer se oljčno olje sreča z bučnim. Mnogi narodi pridelujejo oljčno olje in pripravljajo jedi z njim – kulturna pot oljke ima kar petnajst članic, od Portugalske do Libanona – zgolj peščica z bučnim, a le Slovenci solate avtohtono belimo z obema. Morda ne isti Slovenci, ampak ne bomo se sedaj delili še glede tega.

Nekje na sredi med oljčno in bučno Slovenijo je še en spomenik slovenske kulinarike. Slovenci seveda nismo izumili krofov, smo jih pa naredili Trojanske. Tam sem se pogosto ustavljal, a dokler nisem spoznal

svoje žene, ki je iz Zagorja, sploh nisem vedel, da spodaj v dolini živijo ljudje, ki govorijo čisto svoj jezik in jedo čisto svoje jedi. Jedi, ki do zadnje podrobnosti odražajo vse, kar je bilo - in je - značilno, pomembno, lepo in tudi težko v tistih krajih. Enostavno, poceni in dovolj nasitno, da si lahko po obroku zdržal v jami, ali ob vročini steklarske peči, pa vendarle okusno. Grenadirmarš, zajčji ajmoht in jetrnica za velike praznike, funštrc za knape, krumpentoč za glažarje, steklarje, ki so jim krompir v kuhinjo pripeljali mojstri iz Češke. Funštrc in krumpentoč, del zasavske in naše skupne kulturne dediščine, skupaj z Orleki in Laibachi, ki to zasavsko industrijsko tradicijo in kulturo odražajo na drugačen, a ravno tako dragocen način. To je le en drobec iz bogatega slovenskega kulinaričnega mozaika, letošnji Dnevi kulturne dediščine bodo priložnost za odkrivanje mnogih drugih.

Se opravičujem, če me je malo zaneslo, ampak odgovornost za to je predvsem na strani slovenskih organizatorjev Dnevov evropske kulturne dediščine, ki so združili dve od mojih največjih strasti – kulturo in kulturno dediščino – in hrano.

Ljudem, ki v Sloveniji skrbijo za organizacijo Dneve evropske kulturne dediščine, bi želel izraziti posebno priznanje. Predanost, zavzetost in domišljija slovenske ekipe DEKD, sestavljene iz profesionalcev in nekaj tisoč prostovoljcev, so tiste sestavine in recept, ki v Sloveniji vsako leto podarijo tako impozanten praznik kulturne dediščine, ki nas združuje in navdihuje.

Lanska izvedba je bila, navkljub vsem izzivom, ki jih je in nam jih se vedno postavlja pandemija, izjemna, - tudi v evropskih okvirjih. Organizatorji, skoraj 500 regionalnih koordinatorjev in več kot 3000 prostovoljcev je predstavilo okoli 400 dogodkov na 359 spletnih mestih, večinoma na spletu.

Cilj letošnjih Dnevov evropske kulturne dediščine je oživiti gastronomijo in tradicionalno kulinariko ter obiskovalcem dati priložnost, da doživijo pristne okuse v različnih regijah. V Sloveniji je bil sprejet poseben akcijski načrt za razvoj in trženje gastronomskega turizma 2019-2023. Pobuda je nastala s ciljem spodbujanja turizma, vendar se je hitro razvila v širši kontekst vključevanja v kulturne dejavnosti v povezovanju s podjetništvom, kar je popolnoma v duhu pristopa, ki ga razvijamo v Svetu Evrope. Če kulturni dediščini, - in kulturi nasploh – priznavamo izjemen pomen, ki ga ima za družbo, in če vanju temu primerno investiramo, potem sta kultura in kulturna dediščina lahko strateški resurs, ki lahko dragoceno pripomore k družbenem in gospodarskem

razvoju. Pod pogojem, da ju spoštujemo, podpiramo, ji dajemo potrebno politično pozornost, vanju investiramo in razvijamo. Če lahko parafraziram elegantno misel, ki mi je nedavno prišla na uho - tam, kjer je kultura na konju, lahko dela tudi denar. Pa ne le denar, ampak nam lahko pomaga pri iskanju učinkovitih odgovorov na mnoge izzive, s katerimi smo soočeni, od gospodarskih, družbenih, okoljskih in tehnoloških. V Svetu Evrope pripravljamo priporočila, ki bodo državam članicam pomagale sprejemati ustrezne politike na področju kulture in kulturne dediščine za doseganje teh strateških ciljev.

Dnevi evropske kulturne dediščine v Sloveniji ne prispevajo le k promociji države kot destinacije gastronomskega turizma, temveč ponujajo tudi priložnost za inovacije na tem področju. Na primer s poudarjanjem trajnostnega kmetovanja in pridelave hrane, ki pozitivno vpliva na varovanje okolja, javnega zdravja in poudarja položaj Slovenije kot vodilne v trajnostnem razvoju v Evropi in po svetu. Dogodki Dnevov evropske kulturne dediščine se osredotočajo tudi na Slovenijo kot nosilko prestižne evropske gastronomske regije 2021, ki izpostavlja edinstveno kulinarično kulturo v naši državi in v celotni regiji.

Slovenija, kot vsako leto, ponuja izjemen nabor dejavnosti. S Svetu Evrope smo veseli smo, da podpiramo Dneve evropske kulturne dediščine v Sloveniji, ki tisočem obiskovalcev omogoča, da doživljajo in delijo zgodbe o svoji gastronomski kulturni dediščini. Veseli smo tudi nadaljevanja dolgoletnega sodelovanja z vašo ekipo, zlasti z našo nacionalno koordinatorko, gospo Natašo Gorenc, pa tudi z gospo Mileno Antonić in celotno ekipo, ki je v Evropi že dobro znana in spoštovana. Vam velika hvala, vsem udeležencem pa želimo prijetno, navdihujočo in okusno izkušnjo ob obisku letošnjih dogodkov.
Dober tek.