

## NEKAJ O ZGORNJESAVINJSKEM ŽELODCU

Mesna jed »zgorñjesavinjski želodec« je gotovo kulinaricna posebnost Zgorñje Savinjske doline. Ponekod mu pravijo »koti«, večinoma pa kar želodec.

Brez dvoma se je pripravljjanje želodca širilo iz zgorñjega dela doline proti spodnjemu in gre verjetno bolj za hribovsko živilsko specialiteto. Priprava dobrega želodca mora imeti predpogoje, ti pa so pravilna reja živali (svinj), pravilno krmljenje, ustrezna zmes in seveda še bolj dosledna predelava. Uspeh pa je seveda odvisen od klimatskih pogojev, saj so želodec že marsikje izdelovali, pa ne z zadovoljivim uspehom in ustrezno kakovostjo.

Starejši ljudje še prisegajo, da so najboljši želodci tisti, ki so bili shranjeni v starih kaščah, temu ne kaže oporekati, kajti kašče so zaradi dobrih izolacijskih lastnosti več kot odlična hramba mesnih priboljškov. Zato bi kazalo tam, kjer imajo še stare kašče, poskrbeti, da se te ohranijo in usposobijo za tovrstno hrambo.

Kdaj se je želodec pojavil v dolini je težko ugotoviti. Vsekakor to ni jed od daleč nazaj. Dokaz temu bi lahko našli v urbarju Gornjegrajske gosposke, kjer ni omenjen želodec kot dajatev podložnikov v naravi. Tudi pozneje, ko so zbirali podatke za Gothovo topografijo po dolini, ni želodec naveden kot posebnost na jedilniku naših prebivalcev. Gothova topografija žal ni bila nikoli izdana. Gradivo zanjo so okrog leta 1913 pripravljali župniki in učitelji na območju, ki ga danes imenujemo Zgorñja savinjska dolina. Rokopisi so shranjeni v arhivu v Celju. Torej bi lahko domnevali, da sodi ta jed v čas 19. stoletja. Pisnih virov o tem seveda ni, torej je to le domneva.

Vsekakor pa je najti v Kocbekovih (Fran Kocbek, knjiga Savinjske Alpe, tiskana v Celju 1930) in Lekšetovih zapisih želodec kot »boljšo« živilo naših ljudi. Jože Lekše je bil narodopisec, ki je zapustil številne rokopise (veliko jih je shranjenih pri avtorju). V njih beremo, da je želodec veljal za obredno jed ob velikih praznikih in ohceti. Redno pa so ga nosili k žegnu, vendar pa več kuhanega kot surovega. Lekše je med drugim zapisal (1921) na 11-ih, ročno pisanih straneh o solčavski ohceti. Tam je omenjen obredni pomen želodca. Želodec se je serviral ob točno določenem trenutku na ohceti, sedminah in družinskih slavnostih.

Dejstvo, da je dober želodec ponos vsakega gospodarja, dokazuje kakšno pomembnost so ljudje pripisovali tej jedi, ki je bila nekoč izrazit priboljšek in nikakor vsakodnevna jed. Zato tudi izrazit tekmovalni duh med izdelovalci.

Okoli želodca je seveda več zgodb, ki so tako ali drugače resnične. Ljudje uglednejšemu gostu ponudili želodec, ki je potem bil prav tako širše opevan. Pokojni Franc Plesnik, nekdanji

hotelir v Logarski Dolini, je gostil številne ugledneže od blizu in daleč. Tako se je namerilo, da je kralj Aleksander, ki je imel v Bohinjski Bistrici svojo lovsko rezidenco, prišel preko Kamniškega sedla v družbi z angleškim kraljem v Logarsko dolino. Tam so se ustavili v hotelu Plesnik in si privoščili izdatno tudi želodca. Angležem je bila jed tako všeč, da so poslej iz Logarske Doline občasno pošiljali želodec na angleški dvor. Ta uspeh je stari Plesnik s ponosom pripovedoval, meni osebno po 2. svetovni vojni. Franc Plesnik je imel shranjene odpremnice, ki so bile dokaz, da je bil želodec redno pošiljan na angleški dvor, vendar so žal ti dokazi izginili v ognju, ki je 1944 upepelil Plesnikov hotel.

Pa saj ni treba seči v leta pred 1933, kar današnje navdušenje nad dobrim želodcem upoštevajmo, zanimanje zanj je v teh časih manj med kronanimi glavami, zato pa veliko med obiskovalci naše doline.

Ker pa pridelava želodca ni enostavna stvar, poleg tega zahteva obilo dela in skrbi, je že od nekdaj kar običajno, da gre receptura v hiši iz roda v rod. Kajti eno drži, najboljši so tisti želodci, ki so narejeni po starem, vsi poskusi »novotarstva« so se ob tem izjalovili. Tudi staro je dobro, le če znamo to spoštovati!

Vse to so podatki in informacije mojih 25-letnih raziskav med ljudmi omenjenega območja.

Aleksander Videčnik