



O postu in - kranjski klobasi

Na 112. Glasovi preji s profesorjem Janezom Bogatajem smo razpredali predvsem o kulinariki. Tako se je tudi spodobilo, saj se je zgodila ravno na debeli četrtek. Kako pa zdaj, ko je že prvi petek v postu, o tem pisati in zbujsati nepotrebne skomine?

Kranjska klobasa je na svoji poti po svetu prišla neverjetno visoko. Ne najdemo je le na dunajskih klobasnih stojnicah, Slovenci častijo njen kult tudi v ZDA, slovenska vnukinja in ameriška astronautka Sunita Williams pa jo je vzela s seboj za božično malico na vesoljskem plovilu Discovery ...

MIHA NAGLIČ

No, govorili smo tudi o duhovniku in pisatelju Franu Saleškem Finžgarju, ki je bil profesorjev stari stric. Pa začnimo z njim oziroma s tistim, kar je o postu napisal ta znameniti gorenjski rojak. "Vsi stari se še spominjate našega nekdanjega posta. Ko je polnočni zvon oznanil pepelnico, tedaj je bilo konec vsake mesne jedi do velike noči. Ves post nismo užili ne koščka mesa ne kanca masti in vendar je bilo toliko veseliga zdravja po družinah ..." S temi besedami se je v knjižici z naslovom Sedem postnih slik (Celje, 1938) pisatelj spominjal posta, kakor so ga prakticirali v krajih pod Stolom v njegovih mladih letih, še pred koncem 19. stoletja. Po vojni, pred eno od velikih noči po letu 1952, v katerem je tedanja oblast hudo zaostrišla svoj odklonilni odnos do Cerkve, pa se je ostareli pisatelj o velikonočnih rečeh razgovoril v članku, ki ga je napisal za Ljubljanski dnevnik, a ga ta spricho novega kursa ni objavil. Spomnil se je tudi, kako so se v starih časih pripravljali na veliko noč v njegovem rodnem kraju. "Pripravo na ta visokosveti spomin Jezusovega odrešenja so še pred stoletjem verniki praznovali na poseben način s štiridesetdnevnim postom. Mi starčki ta post še dobro pomnimo. Blizu polnoči pred pepelnico so zapeli zvonovi in z resnim glasom vernike opozorili: Post!!! In verniki

so ga izpolnjevali z vso resnobo in živo vero. S pepelnico sredo je bil za 40 dni v vseh vernih družinah konec vsake mesne jedi. Nihče ni okusil koščka mesa, nihče ni uporabil kančka prašičeve masti za zabelo. Tudi rano jutranje kosilo je bilo odmaknjeno do desete ure. Opoldanskega obeda ni bilo več. Šele popoldne skromna sočivna južina. Tako pritrgovanje v jedi, tak resnoben post so verniki na podeželju, nekdanj - še za mojih mladih let vsi natančno držali. Toda ta res strogi post ni bil ljudem na škodo zdravju. Modri zdravniki so pisali, da je tak zdržek od mesovja zdravju le v korist." Užitek ob ponovnem zaužitju mesa po 40 dneh je bil zato tem večji. "Seveda je pa sla po mesu ob štiridesetdnevnem postu tudi zrasla. Vem, kako je moj starejši brat v čumnati z rajžlja smuknil klobaso, jo vtaknil v žep in čakal ob zvonarjih, da so zapeli zvonovi v ranem jutru na veliko nedeljo. Tedaj je ugriznil po dolgem postu klobaso, ki je prekosila vse slaščice."

No, pa denimo, da je post že mimo in lahko tudi mi spet ugriznemo v našo preljubo kranjsko klobaso (KK). To pa storimo s pomočjo tistega, ki o teh rečeh zdaj največ ve. In to je spet naš profesor, dr. Janez Bogataj, prav slovenskih etnologov. Ko sem napisal "največ ve", sem mislil dobesečno, na poznavanje fenomena kranjske klobase. Praktično se z njo sooča še cela množica, od

Stran / Page: 15

Doseg / Reach: 45000

Država / Country: SLOVENIA

Površina prispevka / Size: 625 cm2

2 / 2

mesarjev, ki jo izdelujejo, do kuharjev, ki jo na različne načine pripravljajo ... do uživalcev, vseh tistih, ki to do broto radi zaužijemo. Teoretično pa je dosegla v tem oziru doslej najvišji domet monografija **Mojstrovine s kranjsko klobaso iz Slovenije**. Napisal jo je naš gost, fotografije je posnel Janez Pukšič, knjigo je oblikoval Žare Kerin (Futura DDB), natisnil Gorenjski tisk v Kranju, založila **Rok Kvaternik in Maruša Kmet (Založba Rokus Klett)**. In za ta podvig so imenovani dobili nagrado za najlepšo slovensko knjigo na 27. Slovenskem knjižnem sejmu, novembra 2011.

V svoji knjigi **Slovenija praznuje** pa je naš avtor med novodobne "praznike" uvrstil tudi Festival kranjske klobase, ki se zgodi vsako leto konec avgusta v Sori pri Medvodah, v Hiši kulinarike Jezeršek, ki je gostila tudi našo Prejo. V knjigi najdemo tudi razlago imena naše dobrote. "O izvoru in imenu kranjske klobase je veliko zgodb. Ena do njih pripoveduje, da sta se Štajerec in Kranjec na mostu v Sevnici prepirala, kako se bo imenovala odlična klobasa, 'štajerska' ali 'kranjska'. Poimenovanje naj bi odločilo tekmovalje, in sicer tako, da bosta na sredini mostu vtaknila v usta vsak svoj konec polovice klobase in potem vlekla vsak na svojo stran. Ime naj bi dobila po tisti strani, na katero bo eden od njiju povlekel. In začela sta vleči klobaso. Pretkani Kranjec je med zobmi vprašal Štajerca: 'Ali boš zdržal?' Štajerec je razprl čeljusti in dejal: 'Seveda bom,' pri tem pa izpustil klobaso iz ust. Kranjcu je tako ostala

klobasa v ustih na njegovi, 'kranjski' strani mostu, zato se od takrat imenuje 'kranjska klobasa'."

Kranjska klobasa je na svoji poti po svetu prišla neverjetno visoko. Ne najdemo je le na dunajskih klobasnih stojnicah (*Wurststand*), Slovenci častijo njen kult tudi v ZDA, slovenska vnukinja in ameriška astronautka Sunita Williams jo je vzela s seboj za božično malico na vesoljskem plovilu Discovery, s katerim je poletela decembra 2006 in v njem preživela pol leta. V zadnjih letih je v izbiri najboljše KK pri Jezerški večkrat zapored zmagala Mesarija Arvaj iz Kranja. Da KK ni le kranjski fenomen, pa priča dejstvo, da se s svojo klobaso visoko uvršča tudi firma Košaki iz Maribora. Če jo torej priznavajo tako Kranjci kot Štajerci, lahko zatrdimo, da je vseslovenska. Meni pa se je še posebej dobro zdelo, ko je gospa Ivica Arvaj na Preji tudi meni podarila prav to njihovo zmagovalno klobaso. Družinsko in hvale polni smo jo použili na pustno soboto.

Če se komu zdi, da smo šli s to hvalo KK predaleč, pa naj vzame v roko novo izdajo **Vodnikovih Kuharskih bukev**, tudi to je pripravil dr. Bogataj. V njej najdete na straneh 118-119 pod št. 2 recept za "eno močno postno župo" in pod št. 6. "postno župo od ribjega droba". Pa si skuhamte eno ali drugo ali kar obe in ne boste v grehu. Možen pa je med KK in postom tudi tale kompromis. Da si pripravite "Loško 'medlo' s kranjsko zabelo", recept najdete v Mojstrovinah s KK na straneh 110-111. Pa dober tek!



Ugriznimo v našo kranjsko klobaso.



Janez Bogataj in Miha Naglič sta razpredala o kulinariki.