



Tekst: **Elvira Miše Miklavčič** Foto: **BOBO, arhiv Reporterja**
 elvira.mise@reporter.si

Kuharske knjige so že nekaj let med najbolj prodajanimi knjigami v zahodnem svetu. Da imamo Slovenci ne le pestro bero kuharskih priročnikov, pač pa tudi zanimivo in bogato zgodovino izdajanja kuharskih knjig, priča tudi nedavna prirejena izdaja knjige Kuharske bukve Valentina Vodnika, ki velja za prvo kuharico v slovenskem jeziku.

Da je kuhanje neke vrste umetnost, je že znana ugotovitev, zato ni presenetljivo, da so se nekateri založniki lotili zanimivega poskusa in v kuharske knjige vključili tako recepte kot umetnost v pravem pomenu besede. Eden od najbolj zanimivih primerkov kuharsko-umetniške knjige je knjižna uspešnica *Art and cook*, ki je skrbno spravljena v kartonasti škatli, podobni

tistim, v katerih so jajca. Knjiga pa izstopa tudi po vsebini, saj nam poleg receptov azijske, ameriške in francoske kuhinje ponuja tudi vpogled v umetnost surrealizma in dadaizma. Še posebno Italijani in Francozi radi v svoje kuharske knjige vključujejo tudi reprodukcije znanih umetniških del. Morda vsi najuspešnejši slikarji v zgodovini likovne umetnosti res niso bili tako

premožni, da bi lahko vedno dobro jedli. Marsikateri pa je pogosto vsaj slikal bogato obložene mize. Kar zadeva nagnjenost h gurmanskim užitek v povezavi z umetnostjo, pa tudi Slovenci ne zaostajamo kaj dosti, naše kuharske knjige pa se lahko mirno kosajo s knjigami svetovno znanih »kulinaričnih« narodov, kot so Francozi ali Italijani.

Stran / Page: 86

Doseg / Reach: 23000

Država / Country: SLOVENIA

Površina prispevka / Size: 1530 cm²

2 / 4



Brezčasni kulinarčni užitki

Vino je, kot je znano, opeval že naš največji pesnik France Prešeren, v eni od uspešnejših domačih kuharic *Kuhinja Slovenije – mojstrovine nove kuharske umetnosti* pa so njeni avtorji na poseben način predstavili umetnost prehranjevanja po slovensko. Avtorji so namreč kuharsko dediščino ovrednotili za današnji čas in predstavili petdeset jedilnikov, ki so razvrščeni po letnih časih. Jedilnike sta sestavila prof. dr. Janez Bogataj in Slavko Adamlje. Ugle dni etnolog in umetnostni zgodovinar ter vrhunski kuharski mojster sta svoje znanje združila v enkrat in izviren prikaz slovenske kuhinje za nove čase. Knjigo je dopolnil, z verzi seveda, izvrstni pesnik Tone Pavček, ki je predstavljenim jedem pripel iskrive podnapise, vinski strokovnjak dr. Julij Nemanič pa je monografijo opremil z opisom slovenskih vin in nasveti, katera vina sodijo k posameznim jedem.

Janez Bogataj je zaslužen tudi za to, da je Slovenija pred dnevi v zbirko takšnih in drugačnih kuharskih knjig dobila tudi delo *Kuharske bukve Valentina Vodnika*. Delo, ki je tokrat izšlo pri celjski Mohorjevi družbi, velja za prvo kuharico v slovenskem jeziku. Kot pravi etnolog Janez Bogataj, kuharska knjiga ne prinaša receptov za slovenske tradicionalne jedi, saj Vodnik v delu ni opisoval hrane, ki so jo jedli, pač pa je podajal smernice, kako naj bi jedli. Knjigo uvaja Bogatajeva monografska predstavitev Vodnikove kuharske knjige, ki ji sledi odlomek faksimila ter posodobljen kritiški prepis. Za besedilo, razumljivo sodobnemu bralcu, sta poskrbela Jože Faganel in Polona Mlakar. Delu je dodan še slovar izbranih izrazov ter štirje sodobni meniji po izboru kuharskega mojstra Slavka Adamljeta. Vodnik je bil po Bogatajevih besedah »z eno nogo v razsvetljenstvu«, kar je razvi-

dno tudi v tej knjigi, v kateri je želel nadgraditi kuharsko znanje. Njegove spodbude včasih zvenijo podobno današnjim nasvetom za zdravo prehrano, ki jih najdemo v sodobnih revijah in časnikih. Vodnik je hotel med drugim dokazati, da se lahko slovensko izrazoslovje enakovredno primerja z vsemi gastronomski okolji, tako s francoskim kot nemškim in angleškim. Vodnikove bukve so prvič izšle leta 1799, dvakrat so jih ponatisnili, to pa po Bogataju kaže na to, da je knjiga dosegla širok krog bralcev.

Da je prav Janez Bogataj dober poznavalec slovenske kulinarike, potrjuje tudi podatek, da je pod njegovim vodstvom založba Darila **Rokus** že nekajkrat prejela ugledno nagrado za knjige o kulinariki in vinu na mednarodnem srečanju, ki ga organizira revija *Gourmand*. Nagrajeni sta bili tudi knjigi *Wines of Slovenia in Slovenia, 100 Selected dishes*, letos pa so se za world

Stran / Page: 86

Doseg / Reach: 23000

Država / Country: SLOVENIA

Površina prispevka / Size: 1530 cm²

3 / 4

cookbook award, nekakšnega oskarja za take knjige, v kategoriji kuharic, ki se osredotočajo na eno sestavino, potegovale *Mojstrovine s kranjsko klobaso*, ki so prav tako nastale v omenjeni založbi pod vodstvom etnologa Janeza Bogataja.

Kuharice nekdanje in danes

Toda od prvih kuharskih knjižnih dosežkov pa do tekmovanja Gourmand je vendarle moralo preteči na tisoče litrov vina, spečenih je bilo nešteto potic. Vse do 18. stoletja so namreč kuharske knjige v Evropi uporabljali le v premožnejših družinah. Glavna gospodinja je svojim služabnikom brala navodila, ti pa so po njih pripravljali jedi. Pozneje so recepte začeli zapisovati tudi nižji sloji prebivalstva, kuharske knjige so svoje mesto našle v več domovih. Celo knjige, ki so jih kuharice uporabljale v 19. stoletju, v opisih receptov niso imele informacij, kot so velikost ali število obrokov, jakost temperature, na kateri je treba pripraviti jed, ali koliko začimbe ali druge sestavine je treba dodati jedi, da dosežemo najboljši okus. Šele po letu 1893, ko so se pojavile prve električne pečice, so tudi recepti postali bolj natančni, drastične spremembe pa so kuharske knjige dočakale po letu 1920, ko so kuharski mojstri v receptih navajali bolj natančne mere sestavin, po navadi izražene kar v merskih enotah *skodelica, žlica, čajna žlička*. Izum hladilnika v teh letih je še pripomogel k oblikovanju natančnejših receptov.

Prvo kuharsko knjigo v slovenščini je, kot smo že omenili, leta 1799 iz nemščine prevedel Valentin Vodnik, leta 1868 pa je izšla *Slovenska kuharica*, v kateri so bili objavljeni recepti Magdalene Pleiweis iz Rožka na Koroškem. Uradni naslov knjige se je glasil *Slovenska kuharica ali Navod okusno kuhati navađna in imenitna jedila*. V njej seveda ni bilo slik pripravljenih jedi, je pa kljub temu v nespremenjeni



verziji dočakala pet ponatisov, v poznejših izdajah pa bilo kar precej sprememb. Leta 1912 so avtorstvo te knjige zaradi mnogih sprememb začeli pripisovati kar sestri Feliciti Kalinšek, čeprav je bilo ime Pleiweissove na knjigi še vedno omenjeno. Prvim dopolnitvam, tudi v zvezi z grafično podobo, so z vsakim novim ponatisom sledile še druge spremembe. Leta 1952 je nekaj svojih sprememb v knjigo vnesla tudi sestra Izabela Gosak, leta 1980 pa je za nekoliko drugačno, že osemnajsto izdajo te knjige, poskrbela vsem znana sestra Vendelina Ilc, knjiga je dobila tudi nov naslov – *Velika slovenska kuharica*.

Vsakdo je lahko kuhar?

Za drugo polovico 20. stoletja pa je značilno, da je z razvojem založništva na trgu prišlo veliko kuharskih knjig s starimi kuharskimi recepti, prirejenimi za naš čas. Še posebno ob koncu 20. stoletja in v zadnjih letih so prav kuharske knjige postale ene od najbolj prodajanih knjig v večini zahodnih držav. In čeprav vsako leto knjižni trg preplavi na tisoče novih takih primerkov, se tudi zanje najdejo kupci. Čeprav so številne take knjižne uspešnice pospremljene s kuharskimi tv oddajami, v katerih nam kuharske mojstrovine predstavljajo jezični kuharji, kot je Jamie Oliver, je formula za izdajo kuharske knjige bolj preprosta, kot je videti na prvi pogled. Drugače od najbolj prodajanih

romanov je za prodajni uspeh kuharske knjige najbolj pomembno to, da so recepti v njej vsaj na videz okusni, ne pa tudi to, da je njen avtor svetovno znan kuhar.

Na trgu se tako pojavlja predvsem troje vrst kuharskih knjig. Najpogostejši so zbrani recepti iz različnih virov, od dietnih nasvetov do kuhinj različnih narodov. Prav tako obstajajo kuharice, ki jih izdajajo različne organizacije, kot so kuharska združenja, in knjižne izdaje zasebnih kuharskih receptov. Med slednjimi so zlasti priljubljene zbirke različnih receptov, pri katerih ima beseda babica čudežni učinek na kupce.

Da dandanes lahko kdorkoli izda svojo kuharsko knjigo, so računalniška podjetja razvila posebne programe, kot je Meal Master, ki samodejno preračunavajo količine sestavin v obliko, primerno za objavo v knjigi, denimo kot recept, primeren za dve osebi. Ker pa je konkurenca na trgu kljub vsemu velika, so sami recepti v knjigi postali postranskega pomena. Pospremljeni morajo biti s privlačno grafiko, domiselnimi citati, verzi ali kakšnimi drugimi bodisi koristnimi ali zgolj zanimivimi informacijami. Dandanes kulinarčni užitki niso nič več le stvar brbončic na jeziku, temveč tudi oči. Največji gurmani so tako postali tudi največji esteti, ki so kuhanje – osnovno človeško dejavnost – bolj kot kdaj prej v zgodovini povzdignili na raven umetnosti. ■

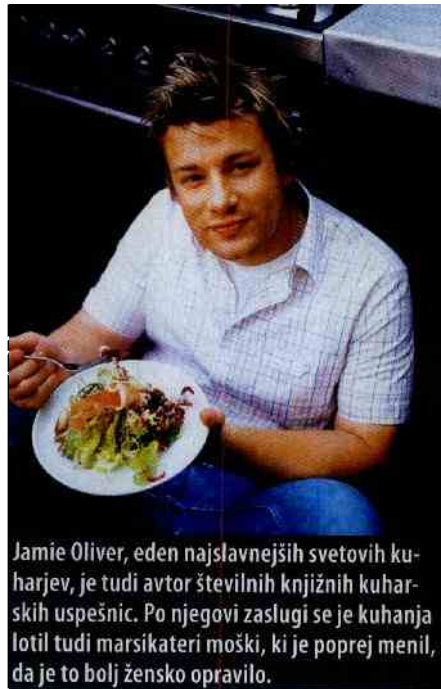
Stran / Page: 86

Doseg / Reach: 23000

Država / Country: SLOVENIA

Površina prispevka / Size: 1530 cm²

4 / 4



Angleže je pred nekaj leti vznemirilo razkrite receptov iz 600 let stare kuharske knjige, po kateri so kuhali v dvorni kuhinji angleškega kralja Riharda II.