

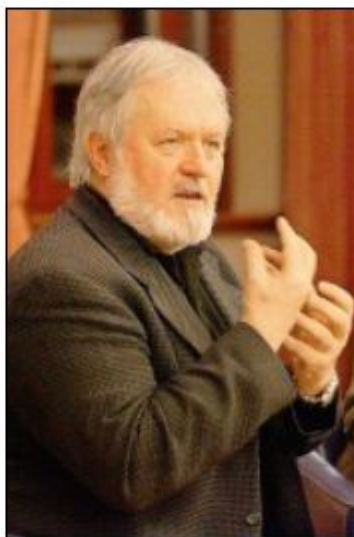
sobota, 25. februar 2012 | Avtor: Igor Kavčič, Foto: Tina Dokl

Ne z okusom, danes jemo z očmi

"Dolžnost etnološke stroke je, da opozarja svet na vse te različnosti, na lokalna in regionalna bogastva, ki lahko sooblikujejo ne samo razpoznavnost, ampak tudi kakovost življenja v nekem delu sveta," je med drugim na temo kulinarčnih posebnosti in slovenskih šeg in običajev na sto dvanajsti Glasovi preji povedal vrhunski slovenski etnolog dr. Janez Bogataj.

Dandanašnji, ko je svet velik kot še nikoli doslej, in so razdalje med ljudmi z enega in drugega konca zemeljske krogle majhne, da si komaj lahko predstavljamo, ljudje radi iščemo povezave in podobnosti, sorodnosti ali celo usodne privlačnosti med ljudmi, stvarmi, dogodki ... Da je naš tradicionalni voditelj Glasovih prej, publicist **Miha Naglič** pravi mojster v tem, je z odliko dokazoval tudi prejšnji četrtek, ko je za pogovorno mizico pred polnim avditorijem v Hiši kulinarike Jezeršek v Sori pri Medvodah gostil **dr. Janeza Bogataja**, prvaka med slovenskimi etnologi, do nedavnega rednega profesorja na filozofski fakulteti v Ljubljani, avtorja številnih knjig in monografij, izjemnega poznavalca slovenskih šeg in običajev, praznovanj in kulinarike, dogodka v prid pa tudi izjemnega govorca.

Naglič je na začetku sicer izpostavil nekoliko nenavaden naslov Preje *O Finžgarju in kranjski klobasi*. Kje iskati povezavo med našim znanim pisateljem in slovensko kulinarčno mojstrovino, je namignil že v uvodnem vprašanju, v nadaljevanju pa jo je skozi pogovor z zanimivimi in sočnimi zgodbami v nemalokrat zašpiljenih odgovorih pojasnjeval iskrivi sogovornik dr. Janez Bogataj.



Janez Bogataj



Recept, v katerem pripravimo kranjsko klobaso in zelje skupaj s čokolado? Odštekano, kot bi rekla današnja mladina.

Finžgarjev »gor pa dol«

Fran Saleški Finžgar in dr. Janez Bogataj sta si bila v sorodstvu, slednji je svoja zgodnja najstniška leta z družino celo preživel v pisateljevi hiši. Profesor Bogataj je lani objavil štiri knjige, med drugim tudi imenitno monografijo Mojstrovine s kranjsko klobaso, Finžgar pa je bil vrsto let župnik v Sori, s čimer se domačini radi pohvalijo, del identitete Sore pa je danes nedvomno tudi Hiša kulinarike Jezeršek, kjer vsako leto potekajo tudi izbori za najboljšo kranjsko klobaso.

»Moja mama je bila Finžgarjeva nečakinja in lahko rečem, da smo v domači hiši velikokrat jedli tudi

kranjsko klobaso. S teto Ano, sestro moje stare mame po materi, ki je bila pisateljeva in tudi sicer glavna kuharica v hiši, sva zlasti ob petkih hodila v mesto po nakupih živil. V nekdanji odlični delikatesni trgovini nasproti stolnice sva običajno kupovala kranjske klobase in prekajen goveji jezik, ki je bil v naši hiši obvezna zlasti zimska nedeljska popoldanska jed in je prijala tudi Finžgarjevi kvartopirski družini, ki se je vsako nedeljo popoldne zbirala pri nas. Možje so navdušeno igrali tarok, jaz pa sem običajno imel težave pri učenju, saj so bili kvartopirci zelo glasni, kar me je precej dekoncentriralo,« se spominja dr. Janez Bogataj.

V tistih časih je bila kuhinja bolj, danes bi ji rekli, *trajnostno naravnana kuhinja*, kar pomeni, da so pripravljali hrano glede na letni čas. »Koline smo torej jedli pozimi, ne pa kot danes, ko avgusta pridem v kakšno gostilno z vprašanjem, kaj imate dobrega za pojest, in mi natakar ponudi koline. Običajno vprašam, ali so klali prejšnji dan pri dvaintridesetih stopinjah, pa potem priznajo, da imajo klobase v zamrzovalni skrinji,« je oster Bogataj, ki je na Preji pripovedoval v javnosti tudi še nikoli slišane in zato za občinstvo še posebej zanimive osebne zgodbe, povezane s Franom Saleškim Finžgarjem. Ta je po upokojitvi zgradil hišo, od trnovske cerkve oddaljene kakih 15 minut hoje. Prav toliko je imel tudi do prijatelja arhitekta Jožeta Plečnika. V času Finžgarjevega vodenja fare je Plečnik načrtoval znameniti Trnovski most, na katerem rastejo drevesa in ga hodijo gledat arhitekti od blizu in daleč. Ob Glinščici je speljal potke in Finžgarju dejal, da se bo po upokojitvi po njih sprehajal od doma do cerkve. »Teh potk se je doma oprijelo ime »gor pa dol«. Ko je bil stric že v visoki starosti in je težko hodil, me je mama vedno poslala ponj. Kje pa je šel, sem vprašal, ona pa je odgovorila »gor pa dol«, tam ga počakaj. Danes teh potk ni več, ne glede na to, da se toliko govori o varovanju Plečnikove dediščine.«

»Zvečer ga je oče pomedel«

Finžgar je tudi kasneje še sem in tja maševal v trnovski cerkvi, sicer pa je na stara leta obrede opravljal kar v domači predsobi. Oltar je imel v stari omari, maševal pa je običajno ob pol sedmih zjutraj. Dr. Bogataj se spominja, da so zlasti številni sorodniki z Gorenjskega, ki so kar naprej hodili k njemu na obisk, vselej spraševali, zakaj ima plačanega ministranta, češ saj imate vendarle Janezka, torej mene, doma. Finžgar pa je vselej odgovoril: »Bot tih. To je mlad' poba, k' mora zjutraj spat.«



Ob zaključku Glasove preje smo se tudi poslušalci postavili v vrsto za Arvajeve kranjske klobase. Postregla sta tokratni gostitelj Franc Jezeršek in Ivica Arvaj iz mesarije, kjer izdelujejo najboljše kranjske klobase.

»Beseda praznik pride od prazen biti. Torej dan prazen od dela. To je bistvo praznika. Danes pa so stvari postavljene na glavo. Ko pred novim letom dobimo rokovnike, planerje, koledarje, vedno najprej pogledamo, kako bodo v novem letu padli prazniki in že delamo znamenite »mostove in brvi«, da bomo čim več dni prosti. In potem, namesto da bi si v teh dneh vzeli čas za tiste, ki jih celo leto nič ne vidimo, za tiste, ki jim sicer ne posvečamo dovolj pozornosti, ne le za ožje družinske člane, tudi za širše sorodstvo in prijatelje, pa velika večina ljudi proste dneve porabi za to, da dela, da na vikendu naredi novo streho, žaga in obrezuje drevje ... Torej praznik že po svoji etimologiji ne ustreza več temu, kar se danes dogaja. Nismo več prazni dela, ampak smo za praznike zelo polni dela.«

Seveda je tudi Finžgar sorodnikom vračal obiske. Rad je obiskoval rojstno domačijo v Doslovčah. Bogataj je vsaj dvakrat, trikrat z njim potoval k sorodnikom na Gorenjsko. »Ponavadi je rekel, jutri bomo pa fijakerja naročili, ne taksista, čeprav se še danes spomnim, da nas je običajno vozil neki gospod Koprivc s starim Fordom iz tridesetih let. S stricem sem bil tudi na odkrivanju spomenika Ivanu Tavčarju na Visokem, ki ga je tako imenitnega naredil Jakob Savinšek. Še dobro se spomnim, da sta tam imela precej dolgo debato z njegovim dobrim prijateljem Izidorjem Cankarjem.

Kot je v nadaljevanju poudaril Miha Naglič, bo letos minilo 50 let od Finžgarjeve smrti leta 1962, sogovornika pa je vprašal o spominih na ta dogodek. »Finžgar je ležal na mrtvaškem odru doma v predsobi svoje hiše. Vse slike so dali dol, razen njegovega portreta, ki ga je naslikal Gojmir Anton Kos. Poklonit se mu je prišla množica ljudi. Vsak ga je poškopil z blagoslovljeno vodo, da je bil že ves moker. Ko je prišel takratni nadškof Anton Pogačnik, je predlagal, naj ga ne škropijo več z vodo, da bo posvetil sol in bodo potresali s soljo. Tudi te se je nabralo in stric je bil videti, kot bi nanj zapadel sneg. Zame kot otroka je bilo zanimivo, ko je potem oče vzel metlico in smetišnico in ga na neki način »pomedel«,« je povedal dr. Bogataj, ki nikoli tudi ne bo pozabil, kako je prišel pokojni kipar Marjan Keršič Belač in je naredil Finžgarjevo posmrtno masko. »Zame je bilo zelo zanimivo opazovati, kako ga je namazal z vazelinom, zadelal z vato vse odprtine na obrazu, nanj položil mavec in ga, ko se je ta posušil, vzel dol in potem napravil pozitiv ...« Finžgarjev pranečak je bil tudi zadnji, ki ga je štirinajst dni pred smrtjo med sprehodom po vrtu fotografiral.

Na vprašanje, koliko se je pisatelj na stara leta spominjal na svoje delovanje v Sori, je profesor Bogataj povedal, da ne dosti, ve pa, da je bilo Finžgarjevo sorško obdobje povezano predvsem z gospodarskim delom. Tu je tudi uresničeval Krekov socialni program, v Sori so zgradili vodovod, kot je kasneje povedal eden od poslušalcev iz občinstva, pa iz roda v rod prehaja, da je že v prvi pridigi, ko je prišel v Soro, priznal, da ima tudi otroka, česar pa mu domačini niso zamerili. Nasprotno, to je pomenilo iskrenost, poštenje in pogum hkrati.

»Ljubezen se mu je zgodila v letih, ko je služboval v Bohinju,« to potrjuje naš sogovornik: »Doma se je ohranil zapis, ki ga je na približno eni strani in pol napisal moji mami in v njem izrazil svoj odnos do te ljubezni. No, problem je bil v tem, da sta odnos do tistega dekleta imela tako Finžgar, takrat še kaplan, kot župnik v Bohinju. Veliko debat je bilo okrog njegove hčere, ki pa je danes tudi že pokojna.«

Od praznikov v slovensko kuhinjo

Naglič je v nadaljevanju prešel k etnološkim temam, ki so že več kot štirideset let v središču Bogatajevega strokovnega zanimanja. Lani je iz njegove avtorske pisarne izšla tudi knjiga *Slovenija praznuje*, v kateri beremo o tem, kako danes praznujemo in kateri so novi prazniki. Nedolgo tega je bilo valentinovo, ki ga je avtor pod neko sliko označil kar za »praznik trgovin«. »Valentinovo sodi med tako imenovane globalistične praznike. V svoji dokumentaciji sem našel podatek, da je bila že leta 1989 prva objava v enem od naših medijev, češ skrajni čas bi že bil, da bi tudi na Slovenskem začeli praznovati valentinovo, kot ga praznujejo v ZDA. Naslednje leto so že na vseh Petrolovih črpalkah prodajali rdeča srca in druge artikle na to temo. Zakaj ne bi mi praznovali drugače? Na Slovenskem smo ljubezensko noto povezovali s ptičjimi ženitvami. Poznali smo tri značilne dneve za ptičje ženitve, prvi je bil januarja na Vincenca, drugi je bil februarja na valentinovo in tretji praznik na gregorjevo, kar dokazuje, da gre bržkone za »naplavine« davnega rituala, ko človek še ni razumel funkcioniranja narave in je vsako tako spremembo v naravi razumel kot daljši proces. Na Slovenskem se je to povezalo v valentinovo, ko so otroci prišli voščit dobro letino. Vprašali so gospodinjo, ali je ostalo kaj ptičje ženitve. Ta je rekla, malo po vrtu pogledajte, in otroci so šli po vrtu, da bi našli testene ptičke in pogače, ki jih je gospodinja prej skrila pod grme na drevesne veje ...

Potem ko sta se sogovornika dotaknila tudi praznovanja pusta pri nas, je Naglič v nadaljevanju opozoril na še eno knjigo, ki je izšla pred dnevi in ima pri njenem izidu pomembno vlogo tudi dr. Janez Bogataj, namreč vnovično izdajo izbranih strani iz *Kuharskih bukev* Valentina Vodnika. Knjiga je prvič izšla leta 1797, Vodnik pa jo je prevedel iz nemščine. »Ne, ne gre za knjigo receptov tipične slovenske kuhinje z žganci, štruklji, klobasami. Poanta teh bukev je v tem, da je Vodnik kot razsvetljenec s to knjigo skušal izobraževati in, kot je sam zapisal, »eno umno kuhinjo Kranjcem dati«. Njegov uvod v knjigo je odličen, kot bi danes bral kakšno revijo ali knjigo, ki govori o zdravem prehranjevanju; mastno in postano ni zdravo jesti, varujmo se železnih posod. Kot druga, še bolj pomembna stvar pa je, da je pokazal, da smo bili na kranjskem konec 18. stoletja enakovredni drugim takrat razvitim kulinarčnim okoljem v Evropi.

Slovenske koline s »francosko kuhinjo«

Ob tem, kam gre sodobna kuhinja, se je Miha Naglič posebej ustavil pri receptu za sladico, ki je sestavljena iz čokolade, kislega zelja in kranjske klobase, ki ga najdemo v še eni novi Bogatajevi knjigi *Mojstrovine s kranjsko klobaso*, ki je prav tako izšla v zadnjem času. »Naj to komentiram s primerom, ki dokazuje, da danes jemo z očmi in ne zaradi okusa. Pred leti smo s študenti etnologije, po tradiciji so med njimi večinoma dekleta, šli na Goričko, kjer smo si ogledali koline na star način. In sem jim razlagal, prašiča bodo zaklali, ujeli v posodo kri, jo odnesli v kuhinjo, jo spekli in gospodinja nam jo bo postregla za malico. Študenti pa, oooo groza, ni govora, tega za nič na svetu ne bomo jedli. Naslednje leto sem ob podobni situaciji zastavil drugače. Najprej bodo prašiča zaklali, iz krvi pa bodo pripravili eno super jed ... Namreč, prapraded iz te hiše je bil vrsto let v službi v Franciji pri nekem grofu. Počasi je od vrtnarja napredoval v pomočnika v kuhinji. Tam se je naučil mnogo odličnih receptov, ki jih je prinesel iz Francije in jih v tej hiši pripravljajo še danes. Gospodinja postreže s pečeno krvjo, ponudi še domač črn kruh in ... ooo, to je pa bilo dobro, seveda to pa je francoska kuhinja. Tako je tudi s kombinacijo kranjske klobase, zelja in čokolade.«

»Hiša kulinarike Jezeršek, v kateri poteka današnji večer, je bila prva v Sloveniji in še danes ena izmed redkih, ki številne jedi našega kmečkega človeka postavlja na višjo raven in v sodobno gastronomsko kulturo.«

Kot je poudaril dr. Bogataj, mora biti kulturna dediščina prehranjevanja predvsem izziv, da iščeš nove, času primerne rešitve. A preden želimo, da postane izziv, moramo najprej tudi spoznati, pokusiti vse tisto, kar imamo v domači kuhinji. Šele ko to obvladamo, lahko našo kulinariko razvijamo naprej. To je edina prava pot. V nadaljevanju je naš vrhunski etnolog spregovoril tudi o postni kuhinji, ki je vse prej kot pusta. Sam da se ne drži ravno postnih petkov, kot iz rokava pa nam je natresel nekaj slastnih postnih jedi, ki jih je pripravljala Finžgarjeva kuharica, sestra Ana. Dr. Janez Bogataj je zanimiv večer obogatil še s številnimi zgodbami in anekdotami na temo svojega znanega sorodnika, slovenskih praznikov in naše bogate kulinarike, a vendar, čas za pogovor se je počasi iztekal, potrebno pa je bilo še reči kakšno o kranjski klobasi.

Slovenija je glavno mesto kranjske klobase

Kje je glavno mesto, epicenter kranjske klobase, se je glasilo vprašanje? Po mnenju dr. Bogataja, naj o tem, kje je glavno mesto kranjske klobase, ne odloča lokalna politika s kranjskim županom na čelu, ampak stroka. »Lani so tako razglasili Lendavo za glavno mesto prekmurskega bograča. Napaka. Glavno mesto prekmurskega bograča je celotno Prekmurje. In če vprašate mene, je Slovenija glavno mesto kranjske klobase. Je pa res, da najboljše kranjske klobase izdelujejo Arvajevi, sledijo Košaki s Štajerskega, pa Kras s Primorskega ... Zemljevid v knjigi Mojstrovine s kranjsko klobaso vam bo zelo prav prišel. Če poleti nimate kam na dopust, vam svetujem, da se zapeljete po poteh kranjske klobase ...«, je povedal dr. Bogataj in dodal: »Slovenci moramo bolj zaupati lastni stroki. Hiša kulinarike Jezeršek je živ primer, kako se dela. Sam že dolgo sodelujem z njimi in tako kot oni spoštujejo moj strokovni pogled na jedi, tako jaz spoštujem njihov delež pri pravilni predstavitvi neke naše kulinarične posebnosti. Oni so mojstri, ki vedo, kako se jed skuha in kako se jo postreže. Podobno dobro sodelujem z Arvajevimi. Pred nedavnim sva bila z Ivico Arvaj na nekem sejmu na Dunaju, kjer smo Slovenci imeli stojnico s kranjsko klobaso, gorčico in hrenom, Avstrijci pa ne daleč proč krainerwurst. In povem vam, vrsta je bila pri naši stojnici. Preverjeno.« Tako smo se ob zaključku sto dvanajste Glasove preje, katere gost je bil etnolog dr. Janez Bogataj, tudi poslušalci postavili v vrsto. Za Arvajeve kranjske klobase.

foto galerija (5) komentarji (0) pošlji prijatelju natisni arhiv