

ZVOKI IN OKUSI DRUGE SLOVENIJE

Vodič po prostorih medkulturnih srečevanj

Uredila Ana Hofman in Oto Luthar





ZVOKI IN OKUSI
DRUGE SLOVENIJE
Vodič po prostorih
medkulturnih srečevanj

Uredila
Ana Hofman
Oto Luthar

ZNANSTVENORAZISKOVALNI CENTER SAZU

Ljubljana 2011



KAZALO

»» ZVOKI IN OKUSI DRUGE SLOVENIJE

Knjižici na pot

Oto Luthar in Ana Hofman »»»»» 6

MOMO GROUP: Od krčme do verige restavracij

Oto Luthar »»»»» 11

Mesarija Mlakar – MM: Delikatesni diskont za pečikurce

Oto Luthar »»»»» 23

»Na küjkli« – Angleži v Murski Soboti

Ivanka Huber »»»»» 29

Afiyet olsun bi se po turško reklo v »Pasha kebapu«

Alenka Vončina »»»»» 39

Popotovanje v ljubljansko Gruzijo

Martin Pogačar »»»»» 49

Pionir novomeškega multikulturalizma: Okrepčevalnica »Gedžo«

Martin Pogačar in Ana Hofman »»»»» 63

»Chang Xing« v sožitju s karantansko mitologijo

Mateja Ratej »»»»» 75

Zgodba glasbenega prostora: Etno klub Zlati zob

Ana Hofman »»»»» 85



Knjižici na pot



S to knjižico vas želimo popeljati na zvočno in kulinarčno popotovanje v daljne in eksotične, a tudi v malo manj oddaljene dežele in kraje. Obenem naj bo tudi to potovanje, tako kot vsako, vrnitev v dom, ki je lahko prav tako eksotičen in hibriden. Pred vami je torej vodič po prostorih, ki so po eni strani obarvani zelo etnično, po drugi pa promovirajo nadnacionalne in multikulturne različnosti. Take prostore najdemo tako v urbanih kot podeželskih okoljih na vseh konceh Slovenije, od Novega mesta do Prekmurja in od Ajdovščine do Bleda. Vendar pa predstavljeni prostori niso zgolj različne fizične lokacije, ampak so napolnjeni z mnogimi drugimi pomeni: so mesta, kjer se oblikujejo in srečujejo različne družbene in kulturne krajine, različni pogledi, ideje, želje in prepričanja. Čeprav se pogosto niti ne zavedamo tega, v naša vsakdanja življenja vpeljujejo večglasnost in večlokalnost, glasove različnih izkušenj in spominov in poti v druga, morda le na prvi pogled tuja okolja.

Večina prispevkov v knjižici obravnava glasbo in hrano kot dve prepleteni zvočno-kulinarični značilnosti prostora, nekaj jih je osredotočenih bolj na sam prostor prehranjevanja (restavracija »Chang Xing« v Mariboru, gostilna Portal v Ljubljani ali »Paša kebab« v Ajdovščini) oziroma na glasbeni prostor (etno klub Zlati zob v Ljubljani). Kombinacija zvokov in okusov, se pravi hrane in glasbe, je bila izbrana, da bi predstavili dva univerzalna jezika, ki sta zelo pomembna za označevanje, konstruiranje in definiranje kulturne identitete. Poleg tega sta hrana in glasba kategoriji, ki močno presegata kulturne, nacionalne in druge meje in tako prispevata k bogatejši kulturni izmenjavi.

Razmišljanje o alternativni kulinarični pokrajini v Sloveniji nujno vključuje tudi razmislek o tem, zakaj nekatere vrste hrane doživljamo kot avtohtone. Etnična kuhinja in prav tako glasba namreč nikoli nista »zares etnični«, ampak sta vedno sestavljeni iz prvin, ki so rezultat stikov in izmenjav med kulturami, skupinami in posamezniki. To, kar danes razumemo kot »nacionalno kuhinjo«, je pravzaprav rezultat dolgotrajnega spoznavanja, odkrivanja in kombiniranja sestavin, ki izvirajo z različnih koncev sveta: krompir smo dobili iz Amerike, paradižnik iz oddaljenega Peruja, papriko iz Gvajane, jajčevce iz Indije, da ne govorimo o začimbah, ki so tisto, kar v različnih kombinacijah eni prehranski sestavini daje povsem različne okuse. Tudi zvočne pokrajine, ki jih doživljamo kot »domače«, so nastale kot rezultat medsebojnega vpliva najrazličnejših bolj bližnjih ali oddaljenih kultur. Posebej ko gre za instrumente, ki so se kot mobilni »glasbeni predmeti« zelo hitro prenašali iz kulture v kulturo.

Tako hrana kot glasba ponujata občutek srečevanja in sodelovanja, občutek, da se določena kultura doživlja in sprejema brez zadržkov, na zelo neposreden, fiziološki način. Obe imata to lastnost, da izpolnjujeta prostore, jih opišeta, obarvata, navdata z vonjem, jim sooblikujeta atmosfero in podelita ritem. Skratka, vsakdanjemu prostoru odpreta drugo, simbolno, imaginarno dimenzijo, ki je še dodatno obogatena z zvoki ropota posode in krožnikov iz kuhinje, pripravo testa in zvočkom rezanja solate ali pa z značilnim pokom ob odpiranju buteljke in žuborenjem ob natakanju vina. Tako se zvoki in okusi povezujejo in postajajo del skupnega zvočno-kulinaričnega prostora.

Pogosto se kritično poudarja, da slovenski »kulinarični internacionalizem«¹ zaznamuje izrazit konzervativizem in kulturna uniformnost. Različni vidiki zvočno-kulinarične pestrosti, ki ga ponujamo v tej knjižici, izpostavljajo vsakdanje izkušnje medkulturnih srečevanj z vidika posameznikov, pri čemer so ta srečevanja v javnih diskurzih redko razumljena kot »multikulturna«. Na ta način pričujoča knjižica prinaša pogled na drugo plat zvočno-kulinaričnega internacionalizma, ki je doživljena kot del samoumevne medkulturne interakcije.

To je torej zgodba o večglasnosti in večprostorskosti, o nadnacionalnosti in diasporičnosti v naši družbi. Vedar pa to vseeno ni le podoba »srečnega« multikulturalizma in »sproščen« sprehod po eksotičnih restavracijah, niti ne poudarja le prijetnega in naivnega srečevanja z »drugimi«, kar je v »popularnem« razumevanju multikulturalizma pogosto problematično. Poudarja namreč predvsem interakcijo, dinamiko in dvosmernost odnosa med »nami« in »drugimi« v naši kulturi.

*Zato odprite vaše misli in čute
in se pripravite na potovanje ...*

Oto Luthar in Ana Hofman





MOMO GROUP: Od krčme do verige restavracij



Predzgodovina

Premislek o alternativni kulinarični pokrajini v Sloveniji nujno vključuje tudi razmislek o tem, od kdaj je tuja hrana razumljena kot tuja in zakaj eno doživljamo kot tujo in drugo kot manj tujo. Ker bi prepričljiv odgovor na to vprašanje zahteval več prostora, obenem pa bi s tem po nepotrebnem obremenjevali bralčevo potrpljenje, se v svojem odgovoru omejujemo na najnujnejše.

Kot vse drugo v človeškem življenju je tudi oblikovanje okusa za hrano odvisno od prostora in tradicije. Pod pojmom prostor razumemo tako naravne danosti, kot so klima in mikroklima, velikost in kakovost zemlje, kot tudi vplive, ki prihajajo iz sosednjih okolij. Gledano skozi ta očala je Slovenija, ki kljub svoji majhnosti združuje mediteranski, alpsko-kraški in panonski celinski svet, izrazito raznolika, kar se pozna tudi v njeni kulinariki. Prav tako na okus Slovencev odločilno vplivajo močne kulinarične tradicije: na zahodu izrazito gurmanska italijansko-sredozemska kuhinja, na severu tradicija, ki prisega na moko in praženje, na vzhodu trčimo ob daljnovzhodne okuse in na jugu tako imenovana orientalska de-

diščina. Ker je pričujoči razdelek namenjen kuhinji, ki izvira iz slednje, se bomo v nadaljevanju posvetili tej, balkanski tradiciji. Pri tem moramo takoj na začetku ugotoviti, da ima balkanska kuhinja zaradi različnih razlogov v slovenski kulturi prehranjevanja prav posebno mesto. Ne glede na to, ali govorimo o bosanski ali srbski, redkeje tudi o makedonski kuhinji, vse neizogibno zaznamuje plakativna oznaka, ki ima s samim okusom zelo malo skupnega. Bolj kot siceršnji označevalci (okvirni okus in sestavine) jo namreč zaznamuje način priprave hrane, predvsem pa družbeno, mestoma celo politično zaznamovano razvrščanje le-te.

Tako prvo, torej način priprave, predvsem pa drugo je v veliki meri posledica trdovratne orientalizacije, ki sega vse do današnjega dne. Presenetljivo je, da se v okviru razvrščanja/umeščanja glede na način priprave srečata dve sicer diametralno nasprotni obravnavi: na eni strani izrazito shematično in stereotipno vrednostno razvrščanje, na drugi sistematična strokovna topografija kultur. Določenemu odmerku orientalizacije oz. eksotizacije se nista mogla izogniti niti Britanec Eric Hobsbawm in Francoz Fernand Barudel, dva od desetih najpomembnejših zgodovinarjev 20. stoletja. Oba svojo bolj ali manj elaborirano civilizacijsko-kulinarično mejo vlečeta po liniji, ki jo začrta kultura pečenja cele živali na ražnju, pri čemer ta v Hobsbawmovi interpretaciji poteka malodane po sredini današnje Slovenije.

Enega od razlogov za posebno dojetje kulinarike, ki prihaja z juga oz. jugovzhoda Evrope, je treba torej iskati v značilnem orientalističnem pogledu, ki je kljub občasnim kritičnim komentarjem izjemno trdoživ in obstojen. Kljub du-

hovitim in emancipatoričnim obravnavam, med katerimi kaže omeniti nadvse zabavno in poučno knjigo *Pot na Orient* Ervina Hladnika Milharčiča, je ta vrsta hrane kljub svoji izredni priljubljenosti pristala na repu vrednostne lestvice sosednjih kulinarčnih tradicij.

Drugi razlog za to stanje je treba iskati v procesu načrtnega odtujevanja od nekdanjega skupnega političnega in družbenega okolja, pri čemer predstavlja tako imenovana »hrvaška kuhinja« nekakšen vmesni prostor. Do tovrstnega dojetja prihaja predvsem zaradi naklonjenosti dalmatinski hrani, ki kljub svoji preprostosti diši po počitnicah velike večine Slovenk in Slovencev.

Kaj je etnična hrana in kdaj ter pod kakšnim imenom se ta pojem pojavi v Sloveniji?

Srečanje s pojmom etnična hrana je, podobno kot sodobni interes za mednarodno kulinariko, v največji meri posledica globalizacije in povečanega pretoka ljudi. Relativno blagostanje, konec politične bipolarnosti in razvoj transporta sta še dodatno spodbudila razvoj turizma, katerega bolj ali manj načrtovana posledica je tudi to, da je v zadnjih dveh, treh desetletjih neprimerljivo več ljudi iz razvitega sveta spoznalo kulture manj razvitih ali težje dostopnih delov Evrope in drugih celin.

Svoje je vsekakor prispevala tudi močna notranja mobilnost v Evropi od šestdesetih letih prejšnjega stoletja naprej, mobilnost, ki jo je v devetdesetih dopolnilo tudi množično izseljevanje iz držav bivše Jugoslavije, migracija iz Magreba in množično transkontinentalno legalno in ilegalno preseljeva-

nje. Čas, ko so eksotiko na naših krožnikih predstavljali pomfri oziroma ocvrt krompirček, pice, mestoma celo špageti, je v obdobju ene generacije zamenjal čas sušija, piščanca tandori in mongolskega nabodala. Podobno transformacijo je doživel tudi naš odnos do balkanske kuhinje, le da je šlo v tem primeru za proces v nasprotno smer. Če nam je resnično eksotična hrana postajala vedno bolj domača, se nam je v tem primeru že udomačena hrana naših jugovzhodnih sosed vedno bolj odtujevala. Hrana, ki je bila nekoč še sestavni del našega vsakdanjega jedilnika, je postala svojevrstna specialiteta. To še posebej velja za generacijo, ki se je rodila v času razpada skupne države, generacijo, ki se je z bosanščino, hrvaščino in srbščino srečala samo na televiziji, poletnih počitnicah ali na novoletnem rajanju v Beogradu. Čas, ko sta bila pleskavica in burek bolj naša kot pica in pomfri, je že zdavnaj minil in nič ne kaže, da bodo različni in dimljena vešalica kadar koli zasedli isto mesto kot langaš in bograč v Prekmurju in *tagliatelle* na Primorskem.



Kdo se boji čevapčičev?

Prej nasprotno, tako imenovana »balkanska« hrana je v besednjaku nacionalistov že zdavnaj sinonim za »čefurje«, »čefurskost«, skratka za »drugo«. Kar je pravzaprav precej nenavadno, saj si nobena slovensko govoreča Prekmurka ne

more predstavljati, da bi langašu pripisala drugačen status kot prekmurski gibanici. Da o bograču niti ne govorimo, saj ga ni prekmurskega lovca, ki bi ob kuhanju te izvorno madžarske specialitete najprej pomislili na svoje kolege iz Zalaegerseka in okolice Blatnega jezera. Torej, zakaj se je to zgodilo čevapom in ražnjičem ... in ali se je res? Ja in ne. Spodaj opisani primer bo, tako vsaj upamo, pokazal, da je tovrstna hrana dobila izrazit vrednostni predznak v obeh smereh. V življenjskem svetu nacionalistov, ki so – mimogrede – redni gostje »čefurskih« lokalov, gre za drugorazredno hrano, znotraj kulinaričnega univerzuma običajnih sladokuscev pa je *prebranac* postal specialiteta. Vsak resni gurman vam bo brez večjih težav, malodane z zaprtimi očmi, narisal zemljevid lokalov z najboljšim »pečenim fižolom« v Sloveniji. Podobno velja tudi za odojka ali jagnjetino, o čemer ne nazadnje priča tudi prispevek o mesariji MM, o prostoru, kjer je mogoče dobiti surovine za te, po novem – specialitete.



Od gostilne do verige restavracij

Začelo se je z gostilno Dubočica, ki jo je 12. maja leta 1980 Momčilo Jorgačević - Momo odprl na Zaloški cesti 31. Naslednji pomemben korak predstavlja gostilna oziroma restavracija Portal na Zaloški cesti, odprta petnajst let kasneje, 2. marca 1995. Še najboljša oznaka za Portal bi bila družabni prostor, saj se lokal ob Ljubljani brez sramu meri s podobnimi kjer koli po svetu. V ZDA bi ga brez dvoma umestili ob bok restavracijam s *tex-mex* hrano, kjer se gostje med obiranjem rebrca zavrtijo ob zvokih *country glasbe*. V Veliki Britaniji bi se lahko meril z večjimi publi in v Nemčiji z značilnimi pivnicami. Namesto svinjske krače in kislega zelja, *frankfurterc* in pomfrija si brez težav lahko predstavljamo *deset sa lukom* ali malo mešano.

Kakor koli že, Portal je bil že od začetka prostor za druženje, in to zaznamuje tudi druge lokale v verigi. Pri tem si lastnik pomaga s preizkušenimi prijemi in nekatere od njih bomo skušali v nadaljevanju tudi поблиže predstaviti.

Simulacija avtentičnosti ali »domača hrana v tujini«?

Vprašanje je seveda retorično, saj gre za oboje. In to ne samo v tujini. Tudi znotraj posamezne države oziroma znotraj nacionalne kulinarčne pokrajine se vse pogosteje srečujemo s poudarjanjem pristnosti avtohtonih jedi. V slovenskem primeru gre za izpostavljanje značilnosti slovenske kulinarike. Na tej točki torej ni razlike. Oziroma razlika je v tem, da etnične kuhinje iz drugega okolja že same po sebi opozarjajo na to, da gre za posebnost, drugačnost, izjemnost. Toda preden se

izgubimo v splošnem razpredanju, se vrnimo k izhodiščnemu vprašanju. Je mogoče danes srbske, makedonske ali bosanske jedi ponuditi onkraj simulacije varnega pristana za vse, ki se tako ali drugače identificirajo z okoljem, iz katerega izvirajo? In: ali je danes mogoče katero koli hrano ponuditi brez eksplisitnega poudarka o njenem izvoru; pa naj gre za etnično ali zdravo hrano? Portal (kakor tudi Momo group v celoti) pri tem ni izjema, izjemen je samo marketing verige, ki simulacijo pristnosti vzpostavlja na vseh mogočih ravneh in na različne načine.

Jezik in način komunikacije

Tudi zato precej zaposlenih natakarjev, kuharjev in drugega gostinskega osebja izvira iz istega okolja kot večina ponujene hrane. Podobno velja za izvajalce spremljajočega zabavnega programa. Pri tem seveda ne gre samo za jezik, temveč za način govora in nabor komunikacijskih kodov. Ker gre za tako imenovano »srbsko verigo«, jezikoslovci, predvsem gosti iz Srbije, v natakaricah in natakarjih zelo hitro prepoznajo rojake.

Klientela

V Portalu, Dubočici, Riu Momo, Pri Momotu in v velenjskem Konaku se združuje več svetov. Za popotnike iz Srbije, Makedonije, Črne Gore je dobrodošel »azil«, za gastarbajterje in druge čefurje nepogrešljivi domicil, za čapce pa pravi afrodiziak. Po drugi strani večino gostov vse bolj in vse pogosteje sestavljajo »domačini«, Slovenke in Slovenci, in drugi naključni gostje. Mešanica glasov in pojav postaja vsako leto

bolj barvita, posebno zanimivost pa predstavljajo popoldnevi in večeri pred večjimi prazniki, ko se tudi v tej restavraciji zberejo večje družbe različnih podjetij in uradov. Ob takih priložnostih je poleg običajnih pivskih manifestacij mogoče opazovati proces, v katerem se začno »čistokrvni« Slovenke in Slovenci postopoma transformirati v svojo predstavo o prostodušnih in uživaških »Balkancih«. Ko začno skupaj z orkestrom prepevati, ko začno migati v ritmu muzike za ples in ko se v zadnjem stadiju začno objemati in poljubljati s sosedo oz. sosedom za mizo, na višku večera pa tudi z vsemi, ki jim ta večer prekrizajo pot. Če ne zaradi drugega, je prav zaradi njihove krčevite želje po sprostitvi mogoče ločiti domorodce od priseljencev. Pri tem je še dodatno zanimivo to, da tovrstno ločevanje ne zanima nikogar, razen pretirano zadržanih oziroma zapetih gostov. Natararji se ob takšnih prizorih kvečjemu namuznejo, šef pa si v mislih verjetno zadovoljno mane roke. To, da se ljudje zabavajo in pri tem po potrebi tudi odlepijo od svojega enoličnega življenja, je namreč cilj vsakega gostinca v »etnični« restavraciji. To je namreč tisto, kar ljudje iščejo in si želijo.

Pametni gostinci temu podredijo vse – od jedilnika in glasbenega programa pa do opreme in organizacije prostora. Vse skupaj mora simulirati vzdušje »tipične« srbske restavracije v Šumadiji. Končni rezultat je seveda tista atmosfera, ki preseneti vsakega Šumadinca in ki vsakega »Nišljivo« spravi v še posebej dobro voljo. Nič od tega, kar srečamo v srbskem Portalu, namreč ni iz Srbije – razen reprodukcija ikone ključnega svetnika in potret lastnika ...

Med eksotizirano krčmo in samopostrežbo etničnih jedi

»Drugost« in odtujenost

Zdi se, da so tako lastniki kot zaposleni na svojevrsten način ponotranjili »drugost«, ki jim je sicer vsiljena vsak dan znova, in jo prevedli v eksotičnost, ki privablja vse več gostov. Posledica tega je veriga štirih uspešnih lokalov v Ljubljani in Velenju, od katerih niti dva nista enaka. Prepoznati je mogoče koncept, ne pa tudi izvedbe. Vsak lokal v verigi Momo group je namreč zgodba zase, zaradi česar ljubitelji srbske in balkanske kuhinje svoj izbor prilagajajo trenutnemu razpoloženju. Glede tega se konzorcij v ničemer ne razlikuje od turške verige Sofra, ki iz Londona postopoma osvaja druge dele celinske Evrope. Po drugi strani je svojevrstna industrializacija pogona vplivala na kakovost ponudbe in način postrežbe. Natakariče in točaji v Portalu sedaj nimajo več toliko časa za postopanje pri mizah, za šale in za kozarec travarice z gosti. Podobno kot njihovi kolegice in kolegi v ameriško-avstralski verigi Outback tudi oni drvijo med mizami in že od daleč vpijejo točajkam in kuharicam. Podobno kot v vsakem ameriškem *dinerju* vas »šef sale« sedaj na vratih ne pričaka zato, da bi vas še posebej pozorno pozdravil, temveč da bi preveril, ali imate rezervacijo. Slednje velja predvsem za čas vikendov in praznikov, ko je treba mizo v Portalu rezervirati vsaj teden dni vnaprej. Industrializacija je zajela tudi proces naročanja. Ta, za gurmane nepogrešljiva faza pogajanja o tem, kaj, kako in v katerem vrstnem redu se bo jedlo, je sedaj vse bolj podobno naročanju v kateri koli drugi gostilni in pametni za mizo sedejo

s tehtno premišljenim jedilnikom v glavi. Naročanje sedaj ni več duhovičenje glede tega, ali bomo »za presekat« dobili travarico ali slivovico, temveč precej bolj resno početje, saj morebitne napake ne bo mogoče zlahka popraviti. Avtor zapisa se spomni dni, ko je bilo mogoče naročilo spremeniti, tik preden ga je *pečikurac* vzel z ražnja. Danes pa za tako spremembo ne potrebujete samo veliko poguma, temveč tudi precej šarma, predvsem pa pravo narečje. Pri tem sicer nikoli ne veste, katera od govoric iz bazena med Nišem in Vranjem bo tisti večer še najbolj zaleгла.





Cena

Sitnica bi rekel sir Oliver v stripu Alana Forda, ki je zdavnaj poniknil v zgodovino nekoč skupne države, čeprav izvirnik prihaja iz Italije. A na tem mestu je bolj pomembno, da so si s tem izrazom, ki mimogrede pomeni malenkost, skratka drobiž, fantje avtorjeve generacije sporočali, da je nekaj zares poceni. Hrana v Portalu je glede na podobno ponudbo cenovno res ugodna. Klasične jedi so prav poceni, če pa k temu dodamo še vzdušje in pogosto tudi glasbeni program, je vse res prava *sitnica*. Vendar pa mora biti gost pripravljen na to, da ga ne bo razvajala ambientalna glasba iz skritih zvočnikov, da bo vsaj pol gostilne vedelo, kaj naroča, in da se med nastopom *pevaljke* ne bo dalo pogovarjati. Včasih se zgodi celo, in to je, priznajmo, slaba kapitalistična razvada, da je miza na večer prodana večkrat in da se morate za šank preseliti v trenutku, ko je orkester na višku svojega nastopa in ko začno nekatere gostje neubranljivo migati z boki.

Skratka v ceni je vse: poleg hrane in pijače tudi barva, vonj, znoj, gibanje in zvok, in zato je Portal v tej kategoriji malodane nepremagljiv.

Oto Luthar



*Dobro
vam je
tako hitro*

VINOTOČ

1994



VIPAVA

Mesarija Mlakar – MM

Delikatesni diskont za pečikurce



»Pola jagnjeta prosm ... ako može čitava glava, šefe,« si je zaželel naslednji v dolgi vrsti prednovoletnih kupcev v mesariji Mlakar na Ižanski cesti in bil brez težav uslišan, čeprav eden štirih mesarjev, ki so tisto silvestrsko dopoldne stregli strankam, ni mogel brez običajnega komentarja ... »Ni problema, glej tuki je ena, ki te tko prijazn gleda.«

»A imate odojka?« je s strahom vprašala naslednja stranka, ki se je, podobno kot avtor tega zapisa, verjetno že celo jutro podila po supermarketih, kjer je tovrstna delikatesa pošla že prvo uro. »Mamo,« se je glasil pomirljivi odgovor, ki je pri vsaki drugi stranki v vrsti požel globok vzdih olajšanja. Saj si predstavljate, kako vam lahko novoletno vzdušje pokvari dejstvo, da ste zaradi poznih priprav na konec leta domov prišli s kakim nadomestkom, s kermenateljci, na primer. Novo leto ne bi bilo pretirano praznično ... Še več, silvestrovanje bi bil *dizaster*.

»Vam nasekam,« hiti drugi mesar in sledi smeri, ki jo nakazuje iztegnjen kazalec gospe, ki se je, kdo ve zaradi kakšnega nesrečnega naključja, v to meko za *pečikurce* morala podati sama. Pa ne, da bi bila klientela MM pretirano seksistična, toda vsak pošten *pečikurec* ve, da v pripravah na prave mesne

bakanalije ni prav veliko vlog za ženske.

»Može,« nadaljuje gospa in nakup, ki je rešil novoletno noč, zaključi z odločnim »pa še enkrat tuki« in s tem razkosani četrtni srednje velikega odojka že pri mesarju pripravi neposredno pot v pečico. Pol minute je v vrečki nove stranke končala druga polovica polovičke in tako naprej vse do poznega popoldneva, ko se, podobno kot pred vsakim drugim praznikom ali poletnim piknik vikendom, v mesarstvu Mlakar zvrstijo še zadnji gosti.

Od tu pot vodi v vse dele mesta, pa čeprav bi večjezična komunikacija lahko koga zapeljala v sklepanje, da se bo večina kupcev vrnila v Fužine. Podrobnejši pregled garderobe, voznega parka, barve plačilnih kartic, predvsem pa odtenki narečij namreč nezgrešljivo kažejo na to, da so kupci prišli z vseh koncev Ljubljane ter njene bližnje in daljne okolice. Ne glede na to, ali je v dolenjščini mlajšega gospoda zaznati odtenek bosanskega naglasa iz okolice Bihača, ta ne more prikriti, da ga družina in gostje iz Cazina čakajo doma v Grosuplju. Na podoben način bi poznavalec narečij lahko prepoznal kupce z Vrhnike, iz Kranja, Domžal, med njimi pa tudi take, ki sicer izvirajo iz Prekmurja, vendar je več kot na dlani, da so na poti v Ljubljano svoja osnovnošolska in srednješolska leta preživeli v Mariboru. Da o profesorju francoščine na eni od ljubljanskih gimnazij, ki ga izdaja črnjanska koroščina, niti ne govorimo ...



In tako naprej do nezgrešljivega sklepa, da se vsaka informacija v zvezi s ponudbo MM širi z isto hitrostjo in zanesljivostjo kot novice o transferjih nogometašev v *Premier Ligue*, *Primeri Division* ali *Serie A*. Glede na to MM ni samo obvezna postaja za bolj ali manj priznane *pečikurce*, ki svoje znanje in talent dolgujejo dolgi vrsti prednikov iz cele Juge, temveč tudi za vse ljubljanske sladokusce. V MM dobite vse. Ob polovičkah jagenjčkov in odojkov vas s klinov polic nagovarjajo *kobasice*, sušeni ježki, rebrca in slanina, iz poševnine v vitrini pa se k vam nagibajo čevapčiči, ražnjiči, perutničke, v zadnjih letih pa tudi kombinacije za vse tiste, ki morajo paziti na svojo povečano vrednost holesterola. Tukaj mislimo na neposrečeno kombinacijo čevapov, paprike in drugih dodatkov, ki v resnici sodijo v šopsko, pardon, srbsko solato. Tu je še obvezna pečena paprika v litrskih kozarcih in različne vrste piva pivovarjev južno od Zagreba. Piknikarji vedo, da bodo pri Mlakarju dobili tudi kruh in lepinje, mleko in olje, pa tudi obvezno rezervo oglja.

Pred silvestrovim ali na silvestrovo, pred dnevom samostojnosti, pred prvim majem in vsak poletni konec tedna, ko se temperatura dvigne nad 13 stopinj, gostje MM ne napolnijo samo parkirišča ob mesariji, temveč tudi obe strani Ižanke med križiščem s Orlovo ulico in spodnjim robom Botaničnega vrta oz. šole za gostince.

Uho, občutljivo za jezike in njihova narečja, ki se raztezajo med Gevgelijo in Radgono, bo hitro zaznalo prvo ali drugo generacijo govorcev »srbohrvaščine« različnih »odtenkov«, ki svoj »materni jezik« dopolnjujejo z lokalnimi vljudnostnimi frazami, kot so: *živjo, kakos kaj, prosam, dost, še mal, ne pretiravaj, še eno, vesele praznike* in tako naprej ...

Človek, ki ga zanimajo takšne in podobne situacije, lahko na slabih dvajsetih kvadratnih metrih mesarije Mlakar podživi kozmopolitsko situacijo evropskih velemest. Brez večjih težav se lahko pričara vzdušje vseh večjih tržnic od Berlina do Istanbula in od Fara do Kijeva. Vsem, ki še niste obiskali dunajskega Naschmarkta ali carigrajskega bazarja, pred obiskom pisane mreže stojnic, trgovinic, obednic in kavarnic ob Bosporju, obisk MM ne bo le dobrodošlo soočenje s polifonijo nakupovalnih tehnik, temveč boste mimogrede spoznali, da so takšni prostori predpogoj za normalno življenje mesta. Še več, po mnenju ljudi, ki se profesionalno ukvarjajo z zgodovino mestnih središč, je tovrstni stik kultur in tradicij najboljši dokaz za to, da je vsaka ambicija po homogenizirani (nacionalni) kulturi obsojena na propad.

Oto Luthar



NA KÜJKLI



»Na küjkli« Angleži v Murski Soboti



*Nikdar nèboš znala,
kak se vrabli na toj streji cejli mili den küšüjejo.
Kak se vräne na toun droudi sveklou poglejüjejo.
Kak ena stara sraka po tej dvoriščaj grdou kradne –
grdou kradne, te pa pod vejčer s kejson
srakopejri pod perout spadne.*

*Nikdar nèboš znala,
kak se pijanci, šteri tüj na kükli čemijo, domou bojijo.
Kak kakša stara mamica
v kmici sama idouč moli devico Marijo.
Kak tüj doli na poštiji včasi štoj obstojij,
Kak da bi nej bilou za naprej več potij.*

*Nikdar nèboš znala,
nej, toga nigdar nèboš znala,
zakoj mi včase paše takša žmetna kmica.
Zakoj odpejran oukna,
kda okouli lejče baba peldivica.
Nikdar nèboš znala, nej, toga nikdar nèboš znala,
če boš pa znala, nèboš mogla razmiti.*

Feri Lainšček, Nikdar nèboš znala

Težko je vedeti in še težje razumeti, dokler sami ne doživimo in izkusimo. Nikoli ne bomo vedeli, če pa bomo vedeli, ne bomo mogli razumeti, pravi Feri Lainšček v pesmi *Nikdar neboš znala*. Morda daje ravno to ljudem, dogodkom in stvarjem svojevrsten čar. Angleži najverjetneje nikoli ne bi doživeli raznolikosti Goriškega, kulturne in jezikovne pestrosti, ki jih je navsezadnje prepričala, da so se odločili ostati dlje, kot so načrtovali, če ne bi prišli, videli, poskusili, doživeli in ostali.

Slovinci običajno pojmujejo dom le kot kraj našega rojstva; da pa je doma lahko kjer koli na svetu, o tem nas prepričujejo številni tujci, ki so Slovenijo sprejeli za svojo deželo. Tujci so vzljubili Goričko in tukaj našli svoj dom. Prekmurje se je že v preteklosti oblikovalo v čudovit spekter raznolikosti, saj tu že od davnih časov živijo pripadniki različnih narodnosti (pripadniki madžarske narodne skupnosti, Romi, Judje), je izrazito kulturna krajina, ki ima svojevrsten jezik, vero, kulinariko in naravne danosti. Večkulturnost je v Prekmurju »stalna praksa«, saj je del dediščine naših prednikov.

Izkušnja večkulturnosti je v Prekmurju nekaj vsakdanjega. Prostor stalnega srečevanja med dominantno kulturo in »kulturo priseljencev«, prostor, kjer je doživetje večkulturnosti stalno prisotno, pa najdemo v Murski Soboti. Gre za lokal »Na küjkli«, kamor že vrsto let zahajajo Angleži, in sicer tako občasni obiskovalci Prekmurja kot tudi tisti, ki so se tu naselili za stalno. Po vstopu Slovenije v EU je Prekmurje, še posebej Goričko, postalo privlačno za tujce, zlasti za Angleže. Tu so kupili stare propadajoče hiše in jih obnovili v slogu tradicionalne stavbne dediščine. Dodali so le črno-belo barvno kombinacijo (bela fasada, črne obrobe okoli oken, črna ograja

in spodnji deli hiš) – in to je tudi edino, kar je na prekmurskih hišah angleškega.

Večkulturnost se tako v Prekmurju kot »Na küjkli« izraža kot družbeno dejstvo in ne le da prihaja do srečanj dveh kultur, temveč se meje med eno in drugo celo presegajo. Doživljanje in razumevanje raznolikosti je omogočeno v polni meri in, kot smo ugotovili, je to tako za domačine kot tujce prineslo zgolj pozitivne učinke.



Branko Đurinek, lastnik lokala »Na küjkli«, in njegova soproga Lea pravita, da je bil prvi Anglež, ki je prišel v njun lokal ob otvoritvi leta 2001, g. Derek Smith, ki se je že deset let prej odločil ostati v Prekmurju in se je tudi poročil z domačinko. Kmalu (leta 2002) so v lokal začeli zahajati še ostali Angleži, občasno in stalno živeči v Prekmurju, ki jih je verjetno »pripeljal« g. Smith in jim nudil informacije iz »prve roke«.

Pravita, da so Angleže najbolj pritegnili pokrajina, poceni življenje in nepremičnine, hiše, podobne njihovim, pomembna pa je tudi bližina večjih mest: Dunaja, Gradca, Budimpešte, Ljubljane. Sprva so prihajali le za konec tedna; z letalom iz Londona do Gradca ni daleč, kasneje pa so se začeli naseljevati, ker so se tu dobro počutili. »V primerjavi z nami, ki se vedno nečesa bojimo, so Angleži zelo odprti ljudje«, pravi g. Đurinek: »Zelo radi sprašujejo, so komunikativni, družabni, nič jih ni sram ... mogoče so tega že navajeni. Zelo cenijo prijateljstvo in to tudi radi pokažejo, npr. s kakimi darili v znak pozornosti, za božič pa obvezno s čestitko vsakemu.« Gospa Đurinek dodaja, da je prihod Angležev zelo pozitiven, saj so se od njih dosti naučili. Najpomembneje pa je, da so uredili stare hiše, ki bi se sicer zrušile. Navsezadnje gre za našo dediščino, le da jo oni znajo bolje ceniti.

Lokal »Na küjkli« so Angleži vzeli za svojega, saj je precej podoben njihovim, kmalu po prvih obiskih so ga začeli tudi »opremljati« in vanj prinašati razne malenkosti, kot da bi bil njihov drugi dom. Iz Anglije so prinesli vrče, Guinnessove kape, majhne brisače za na mizo in celo preprogo za sobo. Pritegnili so jih verjetno tudi ostali gostje, predvsem starejši domačini, ki radi komunicirajo, so resnejši in so se takoj ujeli:

»Enostavno je bila nekša kemija.«

Da so Angleži navdušeni nad lokalom in da je ta postal priljubljeno mesto srečanj, nam pove tudi opis na spletni strani *Business Traveller*:

Scena je podobna kot v kateremkoli angleškem pubu, čeprav to ni ne Anglija ne Wales, pravzaprav sploh ni v Veliki Britaniji. Prav tako ni na španskih obalah, niti kje drugje v Sredozemlju, ki ga imajo britanski izseljenci tako radi. Lokal se imenuje Na kūjkli in se nahaja v predmestju Murske Sobote na ruralnem severovzhodu države, ki je kar precej ljudi niti na zemljevidu ne bi znalo najti. Ampak nekaj prebranih Britancev je bilo dovolj pametnih, da so si kupili nepremičnine v Sloveniji, majhni republiki nekdanje Jugoslavije, ki leži med Italijo, Avstrijo, Madžarsko in Hrvaško. In ta »pub« je postal njihov neuradni prostor druženja.
(Rural Retreat)

Jezik ni predstavljal nobenih ovir, ne domačinom in ne Angležem. Če česa niso vedeli, so vprašali: »Naithan je celou s slovaron ceijli čas odo okrog, kda je prišo, če kaj nej znauo, slovar hitro zeuo, pa kak koli je povedo ali nekaj je povedo, tou je sakši ceno« (Branko Đurinek). So pa priznali, da jim prekmurščina dela več težav kot slovenščina.

Za Angleže je lokal mesto, kjer se je mogoče družiti z ljudmi, ki jih stalno videvaš; lokal ni prostor, kjer se ustaviš le mimogrede. Ob nedeljah so se v letih 2002 do 2009 dobivali na sestankih: tisti, ki so živeli v Prekmurju, in oni, ki so prišli le na obisk, včasih jih je bilo tudi po 50. S taksijem so prišli iz Gradca, se obvezno ustavili »Na kūjkli«, nekaj spili

in šli naprej »domov« na Goričko. Isto pot so ubrali ob vrnitvi v Anglijo.

Četudi »Na küjkli« ni več nedeljskih srečanj, Angleži še vedno prihajajo, le da ne več v takem številu kot nekdanj. Po podatkih Ministrstva za notranje zadeve Republike Slovenije je imelo 31. oktobra 2010 veljavno potrdilo o bivanju v Prekmurju 45 Angležev, 2 pa sta imela dovoljenje za stalno prebivanje v Prekmurju.



Z Angleži pa se je mogoče srečati tudi izven lokala. Gospod Đurinek ugotavlja, da so se nanje se lahko zanesli, niso zamerljivi ali prepirljivi, tudi na prošnje so se pripravljene odzvati. Z družino je bil skoraj vsako nedeljo povabljen k Angležem na piknik na Goričko. Pravi, da so jih radi povabili in še rajši pogostili. Med tovrstnim druženjem je prihajalo do učenja prekmurskih pesmi, zanimali so jih prekmurska kultura, običaji in navade. Večkulturnost se prenaša tudi na druge sfere družbenega življenja, saj Angleži niso izolirana skupina,

četudi srečanja z njimi niso zelo pogosta. Čutijo se sprejeti in sami so sprejeli drugačnost Prekmurcev, povedo le, da so Prekmurci še malo zadržani, kot da bi se jih bali. Gospod Đurinek ocenjuje, da v njegovem lokalu prihaja do nenehne izmenjave kultur na zelo spontan način: »Če ne veš, sploh ne bi opazil, da gre dejansko za dve kulturi, angleško in slovensko, vse je zelo spontano.« Pravi, da sta bila z ženo neke vrste »tampon« med obema kulturama, saj je vse šlo prek njiju.

Njihova odprtost se kaže tudi v tem, da so povabili družino Đurinek na obisk v Anglijo, da bi jim pokazali, kako je tam. Gospa pravi, da je precej drugače kot pri nas. Kamor koli so prišli, povsod so jih bili veseli in so želeli govoriti z njimi, izvedeti, kako je v Sloveniji. Do tujcev imajo veliko bolj pozitiven odnos kot Slovenci: »Mij pa kda nekšje tujec pride, ka pa vraga tej tü išče, oni so čisto nasprotje,« pravi ga. Lea. Najbolj se ji je vtisnila v spomin podoba starih angleških vasi, kjer je vse ohranjeno, nič porušeno, tudi če je kaj na novo sezidano, so ohranili detajle preteklosti, npr. s slamo krita streha, okna. Vidi se, da ima tradicija tam pomembno vlogo, tudi okolica je lepo urejena, že na vratih visi kakšna lesena tabla s priimkom, saj nimajo hišnih števil. Tudi pri nas so včasih poznali hiše po vzdevkih, a danes se to vse bolj izgublja.

Glede hrane zakonca Đurinek pravita, da »uni nemajo nič kšo geste, ne vejo sküjati«. Prvi piknik, na katerega sta bila povabljeni, je bil »katastrofa«. Četudi se je gospodinja potrudila z različnim mesom, ni znala uporabiti soli, tako so dobili perutničke z medom in oprano solato brez soli in olja. Pogosto se zgodi, da jih Angleži sprašujejo, kako se kaj skuha, in gospo prosijo za recepte. Odkar je bila na obisku v Angliji, to

bolj razume, saj je videla, da se prehranjujejo v restavracijah ali si pripravijo že gotove jedi. Problem je nastal neko nedeljo, ko je želela pri gostitelju skuhati govejo juho, a nikjer pri hiši ni bilo primernega lonca, največji je bil v velikosti džezve za kavo. Na »lov za lonec« so se odpeljali nekaj kilometrov stran, h gostiteljevi mami, češ da ima ona velik lonec. A na koncu je bil le kak centimeter ali dva večji. Pravi, da Angležem zelo ustreza naša hrana (prekmurska in slovenska, predvsem pa domača), da vse poskusijo in radi jedo. Prijateljica gospe Đurinek, ki je poročena z Angležem, še vedno vsako nedeljo naredi *roast beef* (govejo pečenko) in *yorkshire pudding*, ki se ga je učila delati najmanj pet let, da ji je uspel. Angleži radi pijejo slovensko pivo, čeprav imajo v Angliji v podobnem lokalju tudi po deset vrst točenega piva. Niso pa vajeni »špricerjev«, saj vino mešajo s kokakolo.

V lokalju »Na kükli« je zagotovo nenehno prisotna vsakdanja izkušnja večkulturnosti, prav tako je tam prostor srečanja. Pogosto se dogaja, da se prav v tem prostoru položaja domačina in gosta zamenjata, saj gre za izkušnjo raznolikosti, ki potrjuje ugotovitev, da Angleži v Prekmurju niso zgolj izolirana skupnost. Neizbežno povezavo dveh različnih kultur v našem primeru ugotovimo v krogotoku hrana-pijača-komunikacija. Vplivi ene in druge kulture se prepletajo in dopolnjujejo, tako kot se prepletajo stiki med domačini in Angleži.

Ivanka Huber



PASHA KERAP



Afiyet olsun bi se po turško reklo v »Pasha kebapu«



V malem vetrovnem mestecu na Primorskem obstaja skoraj čaroben prostor, kjer človek postane spet in le človek. Mor-da se vam zdijo te besede prenapihnjene, toda če boste kdaj vstopili v »Pasha kebab«,¹ boste to čarobnost občutili. Vse skupaj se je začelo leta 2006, ko sta se brata Cetin preselila iz Turčije v Slovenijo in se odločila, da se bosta ustavila v Ajdovščini in tamkajšnjim prebivalcem ponudila nekaj turške hrane in tradicije.

Najprej se je priselil najstarejši izmed bratov, nato sta mu sledila mlajša dva, ki sta odprla Pasha kebab. Stvar je kmalu »zalaufala« in odločili so se, da tukaj ostanejo, saj, kot pravi Ahmet, najmlajši od bratov: »Tukaj je najboljšo, ljudje so fajn in z njimi nimamo problemov, zdi se mi, da ti dve kulturi kar pašejo skupaj«.

Bratje pravijo, da niso imeli nikoli občutka, da jih ljudje ne sprejmejo, ker ne obvladajo slovenščine, ampak ravno nasprotno: da so jim vedno pripravljene pomagali. Če česa niso znali poimenovati, so jim ljudje pomagali poiskati pravo besedo, in

1 V slovenščini se je uveljavil zapis *kebab*, uradno ime opisanega lokala pa je »Pasha kebab«, zato puščamo zapis *kebab* v imenu nespremenjen (Op. urednikov.).

če sami niso česa razumeli, so si pomagali z angleščino. Ob tem je zanimivo tudi razmišljanje enega od obiskovalcev, ki pravi: »Bolj pomembno je to, da imajo fino hrano, kakor pa to, da ne znajo dobro govoriti slovensko.« Vendar pa se z domačini ne srečujejo le v prostorih »Pasha kebapa«, ampak tudi zunaj njega. Najmlajši izmed bratov, ki živijo v Sloveniji, je svojo ljubezen podaril prav slovenskemu dekletu. Ahmet pravi, da bosta svojega prvorojenca vzgajala v duhu obeh kultur, da bosta pobrala iz vsake kulture najboljše, saj se jima zdi to zelo pomembno.

Seveda so ju ljudje sprva gledali s strahom, saj so se priselili z vzhoda, iz krajev z drugačno kulturo in vero. Toda prej kot v letu dni so postali del nas in našega kraja. Njihov topli in prijazen značaj očara vsakega obiskovalca, in če je bila prej v njem trohica nezaupanja, ta v trenutku izgine. Že na vhodu te pozdravijo s toplimi besedami, če pa te poznajo, si zanje »prijatelj«. Človek se tako hitro počuti domač in se hitro osvobodí vseh okov, raznih družbenih predsodkov in omejitev.

Hrana v »Pasha kebapu« je izjemno dobra, k čemur pripomore tudi dejstvo, da turška kuhinja, ki jo gurmani uvrščajo med deset najbolj znanih svetovnih kuhinj, svoje kulinarčne skrivnosti črpa iz izkušenj starodavnih nomadov, ki vključujejo v svojo prehrano raznovrstno zelenjavo in meso. Vse jedi je mogoče razvrstiti na osnovi njihove glavne sestavine – žita, mesa, rib, testa, zelenjave. Osnova turške kuhinje je testo iz pšenične moke, iz katere se dela ekmek (beli kruh), pide, testo za pico ali kebab. Posebej zanimiv je pide, ki je za njihovo kulturo skoraj tako pomemben kot za nas krompir.



Ne moremo pa tudi mimo slastnega kebaba, ki ti ga po želji postrežejo v kruhovi palačinki.

Turška kulinarčna tradicija se odlikuje predvsem po tem, da sledi zdravemu prehrabnemu sistemu, saj poudarja pomen zelenjavnih jedi. Predvsem pazijo, da nikoli ne mešajo beljakovin z ogljikovimi hidrati, skupaj ju dobimo edino v polnjeni zelenjavi, ki je praznična jed. Najpomembnejši izmed obrokov je zajtrk, ki je zelo obilen in raznolik. Pri zajtrku strežejo skupaj sladke in slane jedi, so obvezne pa olive in čaj. Kave zjutraj ne pijejo skoraj nikoli. Običajne jedi pri zajtrku so še beli sir, jajca, popečena zelenjava, paprika in dušeni paradižnik. Drugi najpomembnejši obrok je večerja. Ta se nikoli ne začne brez glavnega člana družine – očeta. Kot prvo se za večerjo postreže tradicionalno kremno juho tarhano ali pa juho iz rdeče leče in limono. Po juhi sledijo glavne jedi različnih vrst in šele po glavnih jedeh servirajo prilogo ter nato sadje. Po približno eni uri se vsi člani družine preselijo v dnevno

sobo, kjer postrežejo s sladico in čajem ali kavo. H kavi spada tudi lokum, to je želatinasta sladka kocka, ki jo grizemo ob pitju. Naš sogovornik Ahmet o tako imenovani »turški« kavi, ki jo pijemo pri nas, pravi, takole: »Prava turška kava se kuha v bakreni džezvi in vanjo kavo ne dodajamo mleka, lahko jo sladkamo, lahko ne, vendar pa je prava turška kava vedno brez mleka, biti mora črna. Slovenci ne pijejo prave turške kave, Slovenci pijejo italijansko kavo.« No, pa smo dobili še recept za pripravo prave turške kave: biti mora kuhana v pravi bakreni džezvi in dodamo ji lahko le sladkor.

Med sladicami, ki so zaradi preliva s sladkornim sirupom navadno zelo zelo sladke, so najbolj znane: baklava – plasti listnatega testa z orehovim nadevom; kadaif – tanki rezanci, preliti s sladkornim sirupom; tulumbe – testo podolgovate oblike, prelito s sladkornim sirupom. V Turčiji je uživanje hrane pomembno dnevno opravilo, nepredstavljivo se jim zdi, če človek je sam ali spotoma. Pri obroku so vedno zaželeni sorodniki in dobri prijatelji ali sosedi.

V prostoru »Pasha kebaba« centralno mesto zavzima *nazar bojuk* oziroma stekleno oko, ki visi na vrvici, je amulet, ki ščiti pred zlo usodo. Ta amulet je značilen za turško kulturo. Vidiš ga vsepovsod, nemogoče ga je zgrešiti: ženske ga nosijo kot zapestnico, prstan ali verižico, skoraj v vseh hišah krasi vsaj eno steno, ljudje ga imajo v avtomobilih in pogosto ga obešajo celo na zibelko novorojenčka. In kakšna zgodba se skriva za tem čudovitim amuletom? Ahmet nam je razlagal:

Legenda pravi, da je nekoč, dolgo dolgo časa nazaj, ob morju ležala tako ogromna skala, da je ni premaknilo niti moč sto mož. Skalo so poskusili premakniti na vse mogoče načine, toda tudi najbolj premišljene rešitve so se izkazale za jalove in tako je skala ostajala nepremična na svojem mestu. V bližini te skale pa je živel tudi človek, ki je bil znan po tem, da nosi s seboj vedno stekleno oko. Ko so prebivalci izvedeli za tega moža, so se odpravili k njemu in ga prosili za pomoč. Vendar pa mož ni zlahka pristal na prošnje ljudi. Šele po urah prepričevanja in prošenj se je le odločil, da jim pomaga. Ko so ga pripeljali do skale in je mož dvignil svoj pogled proti nebu, da bi lahko zagledal vrh skale, je osuplo rekel: »Moj bog, kako velika skala!« Takrat pa se je zaslišalo bučanje in tla so se močno stresla. Vse je popadel strah in že so hoteli zbežati, ko so ugotovili, da se je ogromna skala prelomila na pol. Od takrat naprej je stekleno oko postalo amulet, ljudi s svojo izjemno močjo varuje pred vsem slabim.

Poleg steklenega očesa najdemo na stenah tudi slike raznih turških znamenitosti, o pomenu katerih vam Ahmet in Hasan z veseljem pripovedujeta. V majhnem prostoru, ki slastno diši po pravi turški hrani, izginejo vsi predsodki in vse maske. Pod eno streho tako najdemo mlade upornike in varuhe reda, zaljubljene pare in stare mame, poštarja, ki se mu mudi naprej na delo, in umetnika z akvarelno popackanimi kavbojkami. Zdi se, da so prav vsi dobre volje, medtem ko Ahmet in Hasan pripravljata vsakemu najljubšo jed ter z vsakim posebej malo pokramljata. Če pa ste po naravi bolj radovedne vrste, vam z veseljem povesta še kaj o turški kulturi in načinu življenja, pa tudi to, kje v Turčiji se najbolj spleča pre-

živeti dopust in kaj si mora vsak popotnik ogledati, ko obišče njihovo državo.

Tako se ob pripravi in uživanju slastne turške hrane rodijo prijetni pogovori, polni pozitivnih misli in smeha in v človeku se mnogokrat utrne misel, da bi taki morali biti ljudje povsod in svet bi tako postal prijetnejši kraj za življenje. K spajanju dveh različnih kultur ogromno pripomorejo odlične kulinarčne dobrote. Zdi se, da pomagajo vzpostaviti komunikacijo med različnimi in drugačnimi ter odpravljajo namišljeno mejo med »nami« in »drugimi«, med večinsko družbo in priseljenci. Tako se razvije duh odprtosti, vzajemnega spoštovanja in posluha.

Alenka Vončina








Recept za dve pidi:

Sestavine za testo:

- 1 žlica suhega kvasa
- 1 skodelica toplega mleka
- 1 žlička sladkorja
- 1 čajna žlička soli
- 1 jajce
- 3 žlice rastlinskega olja
- 3 skodelice namenske moke

Sestavine za nadev:

- 10 dag govejega mesa
 - 1 srednje velika čebula
 - 2 stroka česna
 - 2 žlici olja ali masla
 - sveže mlet črni poper
 - 1 čajna žlička soli
 - 1/2 skodelice nasekljanega peteršilja
 - 2 žlici sesekljane sveže mete
 - 2 žlici limoninega soka
 - 1 srednje velik paradižnik
 - 1 skodelica mocarele
 - 2 jajci
 - malo škroba
- 

Priprava testa:

Segrejemo mleko, da postane toplo, in ga nato zlijemo v srednje veliko posodo. V mleku raztopimo kvas, dodamo jajce, sladkor, sol, moko in olje. Vse skupaj dobro zmešamo in gnetemo, da dobimo gladko vlečljivo testo. Testo namažemo z malo olja, nato nanj položimo najprej vlažno krpo, potem pa še suho. Tako pustimo stati 30 minut.

Medtem ko testo počiva, pripravimo nadev. Segrejemo ponev in v njej stopimo maslo, dodamo seseklano čebulo in česen ter goveje mleto meso. Dodamo sol in poper in vse skupaj pražimo 4 do 5 minut. Nato odstranimo z ognja in pustimo, da se nadev ohladi.

V srednje veliki posodi zmešamo ohlajeno meso, sesekljan peteršilj, sesekljan meto in limonin sok. Pazimo, da sestavine res dobro zmešamo. Vzamemo testo in ga pregnetemo na pomokani podlagi ter ga odrežemo na dva enako velika dela. Nato ga razvaljamo v ovalno obliko, ga prenesemo na pekač in enakomerno porazdelimo nadev. Na ta nadev posujemo na kocke zrezan paradižnik in mocarelo. Nato testo na robovih zvijemo, tako da dobimo obliko čolna. Na robovih namažemo s stepenim jajcem, ostalo jajce pa polijemo po nadevu. Damo v pečico, ki jo prej segrejemo na 200 °C, za približno 25 minut.

Pa dober tek.



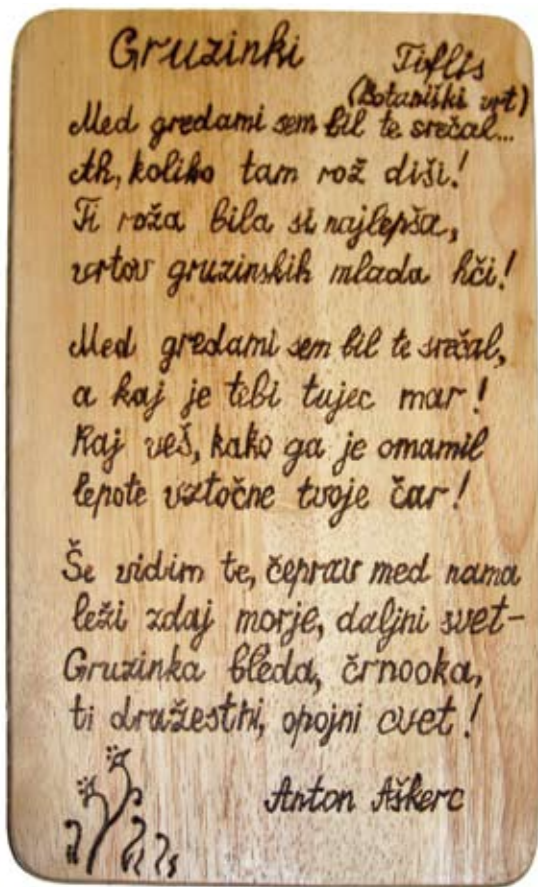
Popotovanje v ljubljsko Gruzijo



Odkar imamo v Ljubljani gostilno Zlato runo, Gruzijo in Slovenijo povezujeta tudi hrana in pijača. In če se vprašamo, kaj ju je povezovalo prej, nas iskanje odgovora zanesljivo popelje skozi preteklosti, skozi okuse in zvoke ter skozi najdevanje včasih izgubljenega iskrenega gostoljubja, ki ga v tej majhni gostilni ne manjka.

Gruzinski Tbilisi in slovenska Ljubljana sta vse od 7. oktobra 1977, takrat še republiko socialističnih Sovjetske zveze in Socialistične federativne republike Jugoslavije, pobrateni mesti. V okviru večnacionalnih držav so tako Gruzinci kot Slovenci zavzeto ohranjali svojo jezikovno identiteto in z njo povezovali tudi svoj enkraten položaj v večjezičnih družbah. V zgodovini obeh držav sta pomembni dve letnici: leta 1991 sta se obe državi osamosvojili, dosti prej, leta 1918, pa sta se osvobodili izpod imperialne oblasti carske Rusije oziroma avstro-ogrske monarhije.

Medsebojno navdušenje in občudovanje pa prav gotovo segata še malo dlje v preteklost, vsaj do Antona Aškerca v začetku 20. stoletja, ki je eno svojih pesmi (mimogrede, pesem, ki jo je lastnik gostilne sam vžgal na leseno ploščico, visi tudi na steni v Zlatem runu) posvetil Gruzinki:



Anton Aškerc, Iz popotnega dnevnika

Je ta Aškerčeva pesem odraz fascinacije nad daljnim svetom, kjer se srečujejo slovanska melanholična Rusija, daljni vzhod in Črno morje? Ali se v njej vendarle skriva prava ljubezen do kake dražestne Gruzinke, ki jo je pesnik srečal na svojem popotovanju?

Ko ravno omenjamo popotovanje, nikakor ne moremo mimo zgodbe o Argonavtih, ki jo, z nekaj ne nepomembnimi razlikami, najdemo v izročilu obeh kultur. Slovenska verzija pravi, da so pred približno 3000 leti Argonavti, torej Jazon na čelu petdesetih grških bojevnikov, na begu iz staroslavne Kolhide, kjer so ukradli zlato runo, ob tem pa Jazon še Medejo, prek Črnega morja, Donave, Save in na koncu Ljubljanice prispeli v Ljubljano. Tam je Jazon mimogrede uplenil še strašnega zmaja, ki je pestil prebivalce in s tem mestu nehote podaril simbol. Grki so potem ladje prenesli do Jadranskega morja in od tam odpluli proti domu.

No, gruzinska različica, ki mi jo je zaupal gruzinski par, ki že tretje leto uspešno vodi gostilno Zlato runo, je za malenkost drugačna in v Gruziji zaradi tega, ker so izgubili zlato, ne preveč priljubljena. Argonavti so prek današnjega Carigrada oziroma Bosporja in Dardanel res prišli na obale gruzinskega carstva Kolhide, da bi ukradli zlato runo. Vendar pa so si, potem ko so videli, s kom imajo opraviti, Grki premislili. Z drugimi besedami, Gruzinci so jih s svojo gostoljubnostjo razorožili, Jazon pa se je zaljubil v Medejo. Zlatega runa tako niso ukradli, temveč jim ga je gruzinski car Ajet podaril, kot Medejino doto. Gruzinska različica torej izpusti za Gruzince nesprejemljivo krajo, in tudi pot v Slovenijo, na pomembno mesto pa postavi gruzinsko gostoljubnost.

Za razliko od grških Argonavtov, katerih nadaljnja pot v gruzinski legendi ni pomembna, pa pot družine iz Gruzije v Slovenijo pravzaprav sledi slovenski različici in dopolnjuje gruzinsko legendo. Z upanjem na boljšo prihodnost in varnost ter v iskanju miru zase in za svoje otroke so se leta 2004

odpravili od doma, v sicer ne povsem neznano deželo. In igra naključij je hotela, da sta se dve različici legende o zlatem runu, ki je navdih in vir poimenovanja ljubljanske gostilne, ujeli prav pri gruzinskih zakoncih v Ljubljani.

A za Zlatim runom se skriva mnogo več kot samo zgodovina in mitologija, saj gre v resnici za družinsko zgodbo o delu in predanosti. Kot pravita zakonca, je bil odhod težak, ravno tako težko pa je bilo začeti iz nič: »Ne govoriš jezika in v upanju, da boš lahko začel znova, se poskušaš najbolj prilagoditi in se znajti, narediti nekaj pravzaprav iz nič.« Njuno glavno vodilo je prihodnost, predvsem prihodnost njunih otrok, četudi za ceno preteklosti. Za preteklost nimata niti časa: »Nostalgijo imamo oziroma smo jo imeli, zdaj, ko toliko delamo, pa ni več časa [...]; spoštujemo državo in z entuziazmom gledamo v prihodnost.« Stike s sorodniki vzdržujejo prek skajpa in telefona. Ob tem poudarjata, da jima je bilo po prihodu v Slovenijo v veliko pomoč, da sta tukaj našla vzporednice v mentaliteti, kulturi, naravi in predvsem v vinski tradiciji ter kulturi pitja vina. Od tu do iskrive sogovornikove misli, da smo bili Gruzinci in Slovenci nekoč v davni preteklosti bratje, ni daleč.

In zdi se, da so vse našete vzporednice pripomogle k temu, da se gruzinska družina tukaj počuti doma. Sogovornika pravita, da jima je v posebno veselje in zadovoljstvo še posebej to, da sta se njuna otroka dobro znašla v novem okolju, čeprav sta se sprva bala, da ne bo lahko. Prav sprejetost, pravita, je še dodatna spodbuda za vsakdanje delo. Tega pa je toliko, da je »naš edini primanjkljaj čas«, pripomnita, ko razkrivata svoje ideje o tečaju gruzinske kuhinje in literarnih večerih.

Ena temeljnih osebnostnih in kulturnih potez, ki jih gruzinska kuhinja prinaša v Slovenijo, je iskrena predstavitev tradicije skozi gostoljubnost. Gostoljubje je del gruzinske tradicije vsaj od kolhidskega carstva naprej in še vedno predstavlja pomemben del njihovega vsakdanjega življenja, tudi družini v Sloveniji.



Goste v Zlatem runu gostinec naslavlja z »moji pošteni gosti« in jim na široko odpre vrata v svojo tradicijo, tako kulturno kot kulinarčno: »Gost je od boga poslan, še posebej, če je nepričakovan.« Tudi Aškerc opozarja na pomen gostoljubja pri Gruzincih in navaja Puškinovo anekdoto:

Puškin je bil svoj čas doživel tukaj komičen slučaj. Ves utrujen je bil prišel k nekemu Gruzinu in prosil počitka. Gospodarja ni bilo doma. Gospodinja (ne žena) ga sprejme in ga uvede v sobo, kjer se pesnik sleče in mirne vesti leže na divan. Nenadoma pa pride gospodar domov, in ko mu povedo, da spi v njegovi hiši neki tujec, plane k njemu, ga vzbudi in ošteje ter ga izpodi izpod strehe. Par dni pozneje se je moral nevljudni Dušetčan v Tiflisu zagovarjati zaradi svoje »gostoljubnosti« ter prositi Puškina odpuščanja ...

Anton Aškerc, *Dva izleta na Rusko* *

Gruzinska tradicija gostoljubja temelji na reku: »Kdor pride z mečem, od meča pogine, kdor pa pride z vinom, ga z vinom tudi pogostimo, in v miru odide.« Osnovno vodilo sta torej poštenje in zaupanje, ki se vzpostavi že ob sprejemu gosta. Še več, ta filozofija je ponazorjena tudi v simbolu Matere Gruzije (v gruzinščini *Kartlis Deda*), katere kip bdi nad Tbilisijem in v desni roki drži meč za obrambo pred sovražniki, v levi pa čašo vina: »Smo zelo kontrasten narod, odprtega srca, vse damo, ampak če hoče to kdo izkoristiti, hitro skoči iskra.« Ob tem sta me sogovornika opozorila, da gostoljubje ne pomeni samo hrane in vina, temveč precej več. »Ko so gostje siti, se začne pogovor o abecedi, pisavah, o vsem mogočem, o potovanjih.« Navdušuje ju iskreno zanimanje za vsakdanje teme, ki ga gostje izražajo ob dobri hrani, vinu in glasbi, pa tudi za pogovor o jeziku, religiji, tradiciji, gostoljubnosti, vinogradništvu, in ob tem opozorita, da se »kulturni odnos začne z majhnimi koraki.« Gruzinski sogovornik pravi: »Go-

* Do leta 1936 se je Tbilisi uradno imenoval Tiflis, obe različici imena pa pomenita »toplo pomlad«. Opomba avtorja.

stilna ni samo hrana, naš namen je pokazati svojo tradicijo, kulturo, običaje, glasbo. Ne pravim, da smo idealni, želim pa pokazat tisto, kar je dobro, kar imamo dobrega [...], in tako po majhnih korakih, da bi se nekoč Ljubljana in Tbilisi spet povezala.« Kot v svojem zapisu poudarja zvesta obliskovalka:

Največji plus je (poleg zelo dobre hrane, seveda) ravno domačnost, ki jo ustvari lastnik [...] Za goste si vzame čas, po potrebi razloži kaj, mirno navrže še kakšno gruzijsko šalo ali rek in te nauči kakšno gruzijsko besedo. (Irena Sirena).



Ob tem je pomemben tudi odnos do dela. »To ni biznis, to je moje delo,« odgovori lastnik, kadar ga kdo vpraša kako gre biznis: »To ni samo matematika. Moja naloga je pokazati ljudem svojo tradicijo, [jim ponuditi] atmosfero za druženje, pogovor, kjer lahko povem, kaj mislim, kako mislim, vi poveste svojo zgodbo ... jaz sem Gruzinec, vi ste Slovenec. Vsak ima svoje običaje, se ne kregamo, ampak iščemo dobro.«

Ne glede na to je hrana v gruzinski kuhinji, in prav tako v Zlatem runu, vsekakor izjemno pomembna. In v slovenski kulinariki krajini vsekakor eksotična. A vsa skrivnost ni le v surovinah: »Meso je meso, peteršilj je peteršilj, umetnost je v tem, kako jed pripraviš,« pravita zakonca, čeprav ob tem priznavata, da pogosto kljub spretnemu kombiniranju začimbne mešanice ne dobiš pravega okusa: »Ni tako kot v Gruziji, surovina je vendarle drugačna, druga trava, moka, voda«. Kakor koli že, za tukajšnjo ponudbo okusov so hačapuri, lobiani, ptičje mleko, šašlik, hinkali vsaj nenavadni. Tisto, kar k temu prispeva, pa je poleg tradicionalnih gruzinskih začimb in dodatkov — tj. koriandra, granatnih jabolk in orehov — predvsem sprotna priprava vedno svežih sestavin, saj je le sveže pripravljena jed lahko privlačna. Lastnik hodi vsak dan na tržnico po sveže sadje in zelenjavo, pri lokalnih proizvajalcih kupuje tudi vse ostalo: od sira in moke do mesa. »Vse delamo ročno in vse je sveže, takoj obdelano, pripravljeno, postreženo [...], šašlik je dober samo sveže postrežen, hačapuri tudi ... spečen in postrežen postan, to ni sprejemljivo! [...] To ni skrivnost, ampak resnica!«

A ob dobri hrani je pomembno tudi okolje, kjer je jedača postrežena in zaužita. Čeravno stoji Zlato runo sredi betonske džungle in je srce gostilne v prostoru brez oken, se hitro izkaže, da je to pravzaprav lahko prednost. Namesto razgleda na pločevino in beton, lahko gost upre svoj pogled na gruzinsko narodno nošo, razstavljeno na steni, na pester izbor vin in drugih pijač nad šankom, pogledu pa ne ubežijo niti tradicionalna pokrivala in glasbila. Ti predmeti so sestavni del prostora in še več, so pomemben del ambienta, ki se ob gostoljubju in hrani

vzpostavlja skozi interakcijo z lastnikom. Kot pravi že omenjena obiskovalka na svojem blogu:

Ambient je povsem preprost in kljub temu kuhinji primeren – povsod visijo runa, preprogice, rogovi, noži, tradicionalna pokrivala, a vseeno z ničemer ne pretiravajo, zvočna kulisa pa je prav tako primerno gruzijska. Tako popolno izdelanega in vseeno nevsiljivega ambienta po vsej verjetnosti nisem doživela že od Harambaše, kjer prav tako vedno postrežejo s čevapom in pleskam primernim okoljem in glasbo, hihi (Irena Sirena).



Seveda pa ne hrane ne ambienta ni brez pijače. In če drži, da je v vinu resnica, potem zagotovo lahko rečemo, da je v primeru gruzinskega *vinodelja* ta resnica stara vsaj 6000 let. Prav v Gruziji so arheologi našli tisočletja stare amfore za vino in tudi semena divje trte. Amfore imajo v gruzinski kulturi posebno mesto. Pravijo, da bolj ko je »razvita kultura vinopitja, bolj je narod miroljuben, saj nihče ne pije sam, vedno z gosti, se pravi v miru«. Tradicija pa veleva, da ob rojstvu otroka na dvorišču zakopljejo amforo, jo napolnijo z vinom, zapečatijo z voskom in jo odprejo ob poroki. Ob tem pravijo, da družina lahko razpade, amfora pa bo obstala, tako kot času in naravnim silam kljubujejo nekatere že tako dolgo.

Ampak vino ni samo alkohol, ni samo hrana, za dobro vino je potrebno veliko truda in dela, zato se vsakdanji pogovori neredko sučejo prav okoli vina in pridelka: »Koliko vina ste pridelali letos?« S tem so povezani, razloži lastnik, tudi pivski običaji, prva zdravica je po navadi za boga, druga za mir na celem svetu, potem pa si sledijo otroci, družina ... Ob tem Gruzinci poudarjajo, da je vino povezano z »veseljem, šalo ter da ni pošteno do vina, če ga mešamo s problemi«.

K dobri hrani in vinu ter pogovoru gre seveda tudi glasba, ki je v Zlatem runu ne manjka. Vsaka glasba je »svoja filozofija ... in v Gruziji je veliko žalostne glasbe, glede na to, da je bilo veliko vojn za obrambo ozemlja.« Vendar pa tudi v žalosti glasba — pogosta glasbila so, recimo, bobni, piščali in tamberice — ohranja gruzinski temperament in se v skoraj mistični zamaknjenosti lepo spaja z vzdušjem gostilne. Filozofija glasbe ne pozna meja oziroma jih zelo rada prehaja in presega. Lep primer tega je ljubljanska ženska pevaska skupina »K'vali«,

ki prepeva gruzinsko večglasno ljudsko in sakralno glasbo in s tem gradi povezave med državama in njunimi prebivalci. Ali, kot pravi članica skupine Jasna Klinc:

Pri petju gruzinskih pesmi lahko izklopim razum in zgolj občutim melos in dinamiko, ki ga besedilo ne more zasenčiti, saj ga dobesedno težko prevedemo, izluščimo le bistvo, ki potem narekuje interpretacijo. Preko te glasbe sem spoznala predvsem sebe in dojela, da je dobro to, kar se dobro občuti. Gruzinska tradicija temelji na ljubezni in iskrenosti in je prvovrsten navdih ne le za ustvarjanje, ampak tudi za življenje. Darila, ki hodijo s tujci, so pravi zakladi, ki presegajo vse navidezne meje in nepotrebne sodbe.

In kakor Aškerčeva pesem vabi v dalj, tako tudi zemljevid nad mizo v Zlatem runu kliče na popotovanje, čeprav sprva morda le v domišljiji. Ko pa smo postreženi, nam tudi hrana, pijača in glasba v Zlatem runu odpirajo poti v neznane svetove ..., v neznane pokrajine okusov in vonjev, in skozi vse to do morda sploh ne tako zelo oddaljene kulture in tradicije. Gruzinci pravijo: »Nam tujega ni treba, ampak svojega ne damo,« sogovornika pa v šali skromno dodata: »Saj tudi nimamo česa dati.« A to ne drži.

Zlato runo je prostor srečevanj, ki ga je ta gruzinska družina napolnila s svojim delom, osebnostmi in temperamentom. Je prostor, ki tako družini kot gostom predstavlja košček Gruzije. Je prostor, kjer so gostom, če le tako želijo, odprta vrata v daljni svet in obenem v svet povsem osebne zgodbe. Je prostor

sredi Ljubljane, od koder lahko za hip smuknemo na mitično potovanje vse do antične Kolhide.

Naj se za konec, po bolj poetsko podobo Gruzije, še enkrat zatečemo k Aškercu:

*Le urno priganjaj konjiče ti stari bradati jemščik!
Gruzinskega kupim ti vina in kosil boš danes šašlik.
In cesta se vije in vije in trojka leti in drdni ...
Že skrnil se Tiflis je, za nami izginil tam onkraj gora.
O lepa dežela gruzinska!
Zamaknjene moje oči v ta zlata so polja pšenična v gorice,
kjer grozdje zori ...
Naprej! Tam od daleč pozdravlja nas resni visoki Kavkaz;
ali po tratah zelenih prijazni pozdravljajo nas ...
Anton Aškerc, Črez Kavkaz!*

Martin Pogačar



Kako pripravimo pravi hačapuri:

Zamešamo navadno kvašeno testo, za nadev pa pripravimo mladi beli sir iz kravjega mleka. Testo raztegnemo v krog in na sredino naložimo sir. Primemo robove kroga in jih stisnemo v *čopek*. »Mošnjo« raztegnemo v krog in za 10 do 15 minut postavimo v vročo pečico, dokler se zlato ne zapeče. Ko hačapuri vzamemo iz pečice, ga premažemo s čajnim maslom, da postane mehkejša.





Pionir novomeškega multikulturalizma: Okrepčevalnica »Gedžo«



V Novem mestu skoraj ni človeka, ki ne pozna Gedža, lastnika Okrepčevalnice »Gedžo«, ki je že več kot 25 let sinonim za posebnost in tudi odprtost novomeške lokalne skupnosti. Zato ne bo narobe, če za začetek povemo zgodbo o Gedžu, ki pa je hkrati tudi zgodba o njegovi okrepčevalnici.

O Gedžu ...

Gedžo je bil rojen leta 1959 kot Slavoljub Milenković na jugu Srbije, v bližini meje s Kosovom in mest Blace in Kuršumlija, v Slovenijo pa je prišel leta 1982 kot vojaški nabornik. Njegova zgodba ne bi bila dosti drugačna od zgodb mnogih vojakov, ki so na služenje vojaščine prihajali v Slovenijo iz »južnih krajev« nekdanje Jugoslavije, če se vendarle ne bi razvila na poseben način. Vendar pa se zgodba ni začela v Sloveniji, ampak precej prej. Ko je bil star pet let, ga je, dobesedno, zadela strela. Čeprav bi bil dogodek zanj zlahka usoden, je preživel. No, po svoje pa ga je tudi ta dogodek zaznamoval, saj

so mu kasneje v vojski dali vzdevek Gedžo, prav zaradi tega dogodka. Od takrat, ko ga je zadela strela, mu je na glavi ostala majhna vdrtina, zaradi katere mu vojaška kapa ni stala tako kot vsem drugim vojakom, temveč poševno kot srbska kapa *šajkača*. Zato ga je sovojak, prav tako iz Srbije, poimenoval Gedžo, kar pomeni »srbski kmet«.



Gedžova osebna zgodba je obenem tudi zgodba o Jugoslaviji, saj uteleša tipično jugoslovansko večkulturnost. Ko je končal osnovno šolo v svoji vasi, se je vpisal v srednjo šolo v Prištini, kjer je končal pedagoško akademijo. Po študiju se je preselil v Niš, vendar nikoli ni delal kot učitelj, ampak ga je precej bolj zanimalo delo, povezano s trgovino. Poročen je s Hrvatico iz Zagorja, ki jo je spoznal prav ob služenju vojaščine in rad poudari, da ima prijatelje z vseh krajev nekdanje Jugoslavije. Tudi ljudje, ki delajo v njegovi gostilni, so iz različnih krajev nekdanje države: kuhar je iz Leskovca, natakar pa iz Zadra.

Okrepčevalnico Gedžo uspešno vodi že od leta 2001 in njen uspeh povezuje z jedilnikom, ki ponuja le specialitete srbske kuhinje, zlasti tiste z juga Srbije. Zastopa namreč »profiliran pristop« h kuhinji in strežbi hrane in ne podpira kombiniranja srbske kuhinje s slovensko ali kakšno drugo, kar je sicer ustaljena praksa v marsikateri slovenski gostilni zato pri Gedžu strežejo le srbske kulinarične dobrrote: »Jaz poznam to hrano od otroštva. Recept za roštilj je star več kot 32 let. Veliko jih poskusi s to kuhinjo, ampak se ne prime, prav zaradi tega, ker dajejo skupaj srbsko in slovensko hrano, pice in kaj še ...«

Razen lepinj in ajvarja vso hrano pripravljajo Gedžo in člani njegove družine sami: vsako leto kisajo tudi zelje, za katerega pravi, da ga gostje obožujejo, prav tako sam peče tudi papriko.

Vendar pa kljub odločilni vlogi, ki jo Gedžo igra v življenju in uspehu svoje okrepčevalnice (in obratno), poleg hrane, ki je osrednji »element« prostora, pomembno mesto zavzemajo še druge, fizične in manj fizične stvari, ki izoblikujejo oziroma sooblikujejo atmosfero, duh prostora, ki izžareva izkušnje, ki se jih gost okrepčevalnice lahko »naužije«.





O preteklosti ... nostalgija

Ko človek vstopi v gostilno, mu takoj postane jasno, da Gedžove osebne zgodbe ne pripoveduje le sam gostinski prostor, ampak tudi gostje in njihovi pogovori ter razlogi za obisk in razlogi za vračanje. Okrepčevalnica Gedžo je torej zgodba o preteklosti, najprej o osebni, potem pa tudi o preteklosti lokalne in širše skupnosti. In seveda o različnih sedanjostih. Ko vstopite v gostilno, se počutite kot domači dnevni sobi. In ne samo to: obide vas občutek, da ste stopili ne v katero koli dnevno sobo, ampak Gedžovo, in da vam bo zdaj zdaj na mizo postavil prigrizek in pijačo, kar se seveda tudi zgodi.

Kljub temu pa to ni navadna dnevna soba, pravzaprav je muzej osebnih spominov na državo, na katero je bil lastnik zelo navezan. In skozi interpretacijo njene zgodovine gradi tudi svojo podobo in sloves. Ta referenčna zgodba se je v pomembnem delu odvila v nekem drugem prostoru, v času nekdanje Jugosla-

vije, v obdobju bratstva in enotnosti, prijateljstva in ponosa. Tako pogledu ne uidejo slike, na katerih so motivi Alp, cerkev, lonce nad ognjem, ki dajejo prostoru »tradicionalno« slovensko vzdušje. Ob tem pa prostor okrepčevalnice polnijo različni predmeti, na primer stari likalniki na žerjavico in predmeti, ki simbolno predstavljajo srbsko tradicijo, kot so venci čebule, posušeni feferoni in orjaška opanka. Vse to je mogoče najti v številnih gostilnah s srbsko kuhinjo in podobnim konceptom: A kaj je tisto, zaradi česar je Gedžo poseben?

Posebno mesto v okrepčevalnici zasedajo slike, na katerih je upodobljen Gedžo z družino, na ribolovu, ob pečenih odojkah na različnih koncih nekdanje Jugoslavije – na večini fotografij je v ozadju jugoslovanska zastava. Poleg fotografij iz Gedžovega osebnega in družinskega albuma, ki so kot specifični »osebni spomini«, so tudi druge, ki jih lahko definiramo kot podobe in simbole kolektivnega spomina na skupno preteklost. Ti spomini so prevzeti iz »rezervoarja« sodobnih spominskih in nostalgичnih praks – s spleta. Večina jih je z različnih spletnih strani, posvečenih Jugoslaviji in spominjanju, z različnih forumov in blogov. Gedžo se ni mogel izogniti takšnim »najbolj znanim« reprezentacijam skupne preteklosti in jih je sam digitalno obdelal in uporabil za komunikacijo s svojimi gosti. Tako ga vidimo, kako se veselo smeji ob Titu in drugih socialističnih funkcionarjih.





V notranjosti gostilne je poleg fotografij razstavljen tudi bogata zbirka likovnih izdelkov in plastik, na katerih prevladujejo upodobitve Tita; samo kipcev je več kot 20. Narejeni so iz različnih materialov in v okrepčevalnici zasedajo različno »pomembna« mesta: velik odlitek profila je takoj ob vratih, več jih je na polici nad kaminom ob ceniku in sliki z loncem nad ognjem. Vseprisotnost Titovih upodobitev sama postavlja vprašanje, kakšno vlogo imata Tito in jugoslovanska izkušnja v Gedžovem življenju. Gedžo na to kratko odgovori: »Jaz sem komunist že od malega.« To lahko razumemo tudi kot subverzivno izjavo, ki moč pridobiva skozi sliko slovenske poosamosvojitvene politično-kulturne sedanjosti, kjer se zadnjih dvajset let iz polja »korektnega« aktivno izloča pestrost in raznolikost kolektivne in osebne zgodovinske izkušnje in spomina. In Gedžov pristop je eden od načinov, kako tej »problematični« preteklosti omogočiti prihodnost: skozi dejavno rabo nostalgije kot prijema, ki omogoči, da jugoslovanska preteklost in z njo povezane vrednote dobijo svoje mesto v sedanjosti.

Ta nostalgična zgodba ima tudi drugo plat (ne nujno slabo). Zdi se, da je v tem prostoru z vsemi njegovimi razsežnostmi Gedžo znal uporabiti nostalgični diskurz tako za promocijo kot za prepoznavnost okrepčevalnice. »Idejni in spiritualni vodja« gostilne je, kakor pravi Gedžo, Tito, saj mu je že večkrat pomagal najti in uresničiti inovativne ideje za promocijo gostilne in pospeševanje dela. Tako je lani odprl podružnico v Blacu v južni Srbiji.



O sedanjosti ... nostalgija ni samo biznis

Okrepčevalnica »Gedžo« torej ni samo prostor, kamor lahko pridemo nekaj pojest, je tudi prostor odprtega nostalgичnega diskurza in »prisedanja« predmetov in idej oziroma idealov preteklosti. Predmeti, ki jih ima Gedžo razstavljenе v svoji okrepčevalnici, v svojem »mini muzeju«, so rezultat njegovega dolgoletnega zbirateljstva. Z zbiranjem predmetov, povezanih z jugoslovansko preteklostjo, se ukvarja zadnjih 30 let in sam sebe vidi kot »zbiralca preteklosti«. Tako

se gost naenkrat znajde v prostoru, ki je hkrati gostilna in muzej, in v muzeju, ki je tudi gostilna. In to ne samo muzej predmetov z jugoslovansko tematiko, ampak po svoje tudi muzej kulinarčne preteklosti in sedanjosti: v poplavi različnih kuhinj se Gedžovo kulinarčno poslanstvo osredotoča na posebno vrsto kuhinje, ki v Sloveniji sicer ni neznana, je pa pogosto »poslovenjena«.



Poleg tega je Okrepčevalnica »Gedžo« »živi muzej«, saj prostor s svojo kulinarično in zbirateljsko dejavnostjo ter na osebni ravni preko stika z gosti nehoti služi kot prostor srečevanja s »prejšnjimi časi«: ti prejšnji časi pomembno določajo odnose med Gedžom, Novomeščani, Dolenjci, naključnimi obiskovalci, turisti ... Pri tem ima posebno mesto zapuščina multikulturalizma, ki je prav tako ena izmed »izgubljenih vrednot« v »novi državi«. Z osamosvojitvijo se je kljub razvoju, odpiranju in demokratizaciji na precej področjih, slovenski kulturni, socialni, politični in tudi ekonomski prostor zmanjšal, včasih na velikost peskovnika, v katerem se politiki prerekajo za lopatke in kanglice, medtem ko se okoli po svetu dogajajo resne spremembe. In prav ta zaprtost, ekskluzivnost in navidezna samozadostnost slovenske družbeno-politične krajine se kažejo kot precejšnje nasprotje (pogosto tudi) idealizirani odprtosti, multikulturalnosti in internacionalnosti jugoslovanskega časa in prostora.

Vendar pa je Okrepčevalnica »Gedžo« eden tistih prostorov, kjer ti ideali živijo brez pretiranega truda. Dokaz za to je tako v popularnosti Gedžove okrepčevalnice kot tudi v odnosu, ki ga ima do svojih gostov, in seveda obratno. Gedžo pravi, da se vsak dan pred gostilno ustavi vsaj en avtobus, da ima goste iz vse Slovenije, da zelo radi prihajajo Italijani in tudi Francozi, iz bližnjega Renaulta.

Opaža, da zadnje čase prihajajo predvsem mladi, športniki, skratka, gostje »ki poznajo kvaliteto, [pridejo] tudi po trikrat na teden«. In čeprav sta okrepčevalnica in občutek, ki se v tem prostoru lahko oblikuje, v prvi vrsti odraz Gedžove »misije«, vendarle ne gre zanemariti dejstva, da goste priva-

blja tisti subverzivni oziroma ironični, morda eksotični pri-
dih. Opaža tudi, da mladi kažejo vse več interesa za skupno
jugoslovansko zgodovino, morda pa bolj tujce privlači ekso-
tična »komunistična preteklost«, ki je obenem magnet tudi
za mlajše generacije. In če bi lahko rekli, da tujci s tem vsaj z
eno nogo in brbončicami vstopajo na »divji vzhod«, pa se zdi,
da mlade privlači zgodba, ki so jo gradili njihovi stari starši ter
živeli in videli propasti njihovi starši. In v poplavi različnih
interpretacij te preteklosti, ki jih zlahka najdejo tako na inter-
netu kot na potovanjih v kraje nekdanje skupne države in ki se
pogosto »tepejo« z dnevno političnimi interpretacijami, je
edino pošteno, da sami najdejo svojo zgodbo in svoje mesto v
novih poglavjih zgodovine. Vse to (skupaj z Gedžovim »mul-
tikulti« družinskim ozadjem) predstavlja prostor priložnosti
za mednarodno, medkrajevno in medčasovno ter medsose-
dsko in medčloveško izmenjavo. Gedžo zatrjuje, da 79 odstot-
kov ljudi, ki prihaja v okrepčevalnico, z njim govori srbsko.
Ob tem poudarja, da je to njihova izbira in tudi sama sva vide-
la, ko sva ob odhodu iz gostilne srečala gosta, ki je takoj, ko je
videl Gedža, pozdravil: »Gde si bre, Gedžo!«

In če gostje ob spoznavanju preteklosti in sedanosti skozi
hrano, predmete, slike in kipe, skozi Gedžove zgodbe spozna-
jo delček druge kulture in tudi del svoje, je Gedžovo poslan-
stvo opravljeno.

Martin Pogačar in Ana Hofman

JEDI Z ŽARA		CENA
	ČEVAČIČI	peršir 7,00 €
	HAJDUŠKI ČEVAPI	peršir 8,00 €
	PLESKAVICA	peršir 4,00 €
	HAJDUŠKA PLESKAVICA	peršir 7,50 €
	POLJNIENA PLESKAVICA (bušnjaci)	peršir 9,00 €
	UŠTIPCI	peršir 9,00 €
	DOMAĆA KLOBASA	peršir 4,00 €

	CENA	
	KOTLETI peršir 7,50 €	
	BELA VEŠALICA peršir 8,00 €	
	POLJNIENA VEŠALICA peršir 10,00 €	
	SVINJSKI MEDALJON peršir 11,00 €	
	RAŽNJIČI peršir 7,50 €	
	MEŠANO MESO (pačji, svinjski, domaći klobaso, piletsko, šampolji)	1 meso 11,00 €
	PLOŠČA GEDŽO (pačji, svinjski, domaći klobaso, piletsko, šampolji)	2 meso 23,00 €

	CENA
	ŠOPSKA SOLATA 1 peršir 3,50 €
	PARADIŽNIK 1 peršir 3,50 €
	URNBES SOLATA 1 kupa 2,50 €
	KAJMAK 1 kupa 2,50 €
	LEPINJA 1 kom. 1,00 €
	PRILOGE (sveže, domaći umaci) 1 kom. 1,50 €
	EMBALAŽA 1 kom. 0,30 €

	CENA
	DEVOJAČKI SAN 1 platio 25,00 €
	LESKOVAČKA MUČKALICA peršir 8,50 €
	PREBRANAC peršir 4,00 €
SOLATE + OSTALO	
	KISLO ZELJE peršir 2,00 €
	PEČENA PAPIKA peršir 2,50 €
	PEČEN FEFERON 1 kom. 1,00 €





»Chang Xing« v sožitju s karantansko mitologijo



Odsotno sem se igrala z nekakšno ključavnico na lesenem zabojčku, na katerega sem se naslonila, in ko sem ga nehote odprla, me je naravnost v oči gledala kača. Odskočila sem kakor poparjena, a ne toliko zaradi tega, ker sodim med tiste, ki imajo prirojen strah pred plazilci, kakor zaradi nenadnega srečanja s kitajskim simbolom modrosti.

Takole je Zorana Baković, novinarka in dopisnica časnika *Delo* s Kitajske, ki je od srede sedemdesetih let 20. stoletja najtesneje povezana z deželo vzhajajočega sonca, opisala svoj obed v eni od hongkonških restavracij. V tistih kitajskih restavracijah, ki so v zadnjih desetletjih vznikale na slovenskih tleh, kač običajno ni na jedilniku, saj skušajo kitajski gostinci gurmanske užitke kar najbolj približati okusu slovenskih okuševalcev. Ponujajo jedi, značilne za različne predele Kitajske. Tudi mariborske kitajske restavracije niso izjema. V tem času jih mesto ob Dravi premore pet. Konkurenca je huda, se strinja šef Changchun Hong, ki je pred desetimi leti v Ključavničarki ulici v strogem centru mesta odprl restavracijo »Chang Xing«.

Ko se pogovarjava, srka kavo z mlekom, medtem ko se sama sladkam z opojnim jasminovim čajem; prikima, ko pripomnim, da sva si izmenjala značilne napitke svojih kultur. Ni vedel, da je popotniški guru *Lonely Planet* njegovo restavracijo priporočil lačnim popotniškim želodcem, ki obišejo Maribor. Tudi sicer so spletni forumi polni hvale, ko opisujejo svoja prehranjevanja v »Chang Xingu«. Nekateri zmoti le pomanjkanje parkirnih mest pred restavracijo – za sodobne potrošniške generacije več kot značilna pripomba. Kot britev oster ocenjevalec slovenskih gostiln, ki se skriva za imenom »Rad dobrojem«, je kmalu po odprtju Changchunove restavracije prav spodbudno zapisal, da je »ob pomanjkanju restavracij v središču mesta novi Kitajec dobrodošel, saj v dovolj prijetnem, dovolj prostornem, dovolj čistem okolju ponuja dovolj evropsko in hkrati dovolj kitajsko ponudbo, da bi se lahko obdržal v dovolj gosti kitajski konkurenci«. Domnevamo lahko, da bi se okuševalec izognil pripombi o čistoči v gostilni, če bi ocenjeval slovensko gostilno. Takle pogojni refleksi imenujemo predsodek.





Changchun Hong je oče štirih hčera; medtem ko nama dijakinja Xinxin s svojo očarljivo slovenščino pomaga pri pogovoru, se osnovnošolki Jiaxin in Jiaqing mučita z domačimi nalogami, štiriletna Yuxin pa zvedavo opazuje svet v varni mamini bližini. Čeprav se je zadnja edina od otrok rodila v Sloveniji, nerada zapušča družinsko zavetje; kljub temu se zadnja dva meseca voljno uvaja v vrtec. Xin je prišla v Slovenijo kot osnovnošolka, vključitev v slovensko šolo je bila zanj zelo težka, geste in govorica otrok ter učiteljic pa popoln šok. Priznava, da so bili otroci in učitelji z njo ves čas zelo potrpežljivi, a tudi neprizanesljivi v popravljanju slovničnih napak, zato je hitro napredovala. Da bi se lahko vpisala na univerzo, mora Xin uspešno opraviti maturo; skrbi jo zlasti esej pri slovenščini, zato ji ponudim pomoč pri pripravi nanj. Mama ljubkih kitajskih deklet Ji Zhanhong, ki se ji – podobno kot

soprogu – na obrazu riše zdravje in notranji mir, se mudi za točilnim pultom. Budisti, mi smehljaje pritrди, ko pokažem na skrbno urejevan oltarček ob zidu.

Changchunova družina prihaja iz kraja Zhejiang (blizu Šanghaja). Ko je oče leta 1996 iz Avstrije prišel v Slovenijo, je delal v kitajskih restavracijah v različnih slovenskih mestih. Ker je delal od jutra do večera, ni veliko razmišljal o prebivalcih mest. Mislil je le na čas, ko bo prihranil dovolj denarja za odprtje lastne restavracije in se mu bo lahko pridružila žena z otroki. Načrt se je pričel uresničevati v Mariboru, kjer sta si s soprogo sčasoma postavila še hišo. Restavracijo imajo v najemu, zato interjerja niso temeljito spreminjali, pove šef, ko se ob vstopu v restavracijo čudim stenskemu zapisu o Karantaciji, »državi z najbolj napredno zakonodajo sredi Evrope v 6. stoletju«, in nasploh bogatemu prepletu tradicionalne kitajske in karantanske ikonografije/mitologije. Masivnim knežjim kamnom na okenskih policah tako delajo družbo kitajski cvetlični aranžmaji, medtem ko deli prostor na dva dela velik, na steklo izrisan zemljevid domnevnega karantanskega teritorija.

Razen Xin govorijo predvsem kitajsko, slovensko pa le v nekaj preprostih stavkih. Ker starša ne moreta opraviti izpita iz znanja slovenščine, nimajo slovenskega državljanstva, imajo pa stalno bivališče. Začetki, ko je družini bivanje v Mariboru zapletal status začasnosti, so le še grenak spomin. Prva leta se niso vračali na Kitajsko, od leta 2006 pa tja potujejo vsako leto. Pričaka jih babica in nekaj drugih sorodnikov ter prijateljev. Changchun pozorno spremlja politično dogajanje na Kitajskem. Ponošen je na gospodarski vzpon države in zlasti na postopno povečanje socialnih pravic. Z ženo ne skrivata želje, da bi se na stara

leta vrnila domov. Kot kaže, je starejša hči kot najbolj vključena v slovenski vsakdan glede tega vprašanja razpeta, medtem ko si mlajše tri s svojo življenjsko potjo še ne belijo glave.



Od konca 18. stoletja Evropejci prištevajo Kitajce k rume- ni rasi, tovrstni rasni predsodki pa ne prispevajo k odprtosti med kulturami. Changchun vseeno zatrjuje, da so bili Mari- borčani ob njegovem prihodu v mesto prijetni someščani. Da- nes je drugače, razmišlja in doda, da je nezaupanje najbrž po- vezano z okoliščinami gospodarske krize in dejstva, da je šte- vilo kitajskih restavracij in trgovin v mestu v zadnjem času naraslo. Noče govoriti o morebitnih konkretnih slabih izku- šnjah. Kriza je restavraciji odnesla tudi dobiček, shajajo le s pokrivanjem sprotnih stroškov. Šef slikovito opiše, kako po- vedano izgleda v praksi: »Gostje hitro pojedjo glavno jed, pi- jejo vodo, prej pa so naročali tudi predjedi, juhe, solate, sladi- ce, pili vina in pivo.« Pred recesijo je bilo največ gostov med vikendi, sprejemali so rezervacije, saj so Mariborčani pri njih radi slavnostno obedovali ob različnih priložnostih. Sedaj re- stavracija med vikendi bolj ali manj sameva.

Več prometa je med tednom, ko ga rešujejo predvsem študentje, ki lahko v restavraciji jedo na študentske bone. S študenti imajo dobre izkušnje, se nasmehne Changchun, a nazadnje le pripomni, da mladina zaradi svojega specifičnega obnašanja, denimo, glasnega govorjenja, odganja redke druge goste. Hkrati pa se študentje požvižgajo na prekletstvo, ki v času trendovske gonje za zdravo prehrano visi nad kitajskimi restavracijami. Imenuje se sindrom kitajskih restavracij, gre pa za umetne dodatke k hrani, ki na človeški organizem vplivajo prikrito, a precej pogubno. Nutricisti omenjajo zlasti glutaminsko kislino, ki ima zaradi svojega vpliva na okus pomembno mesto v prehrani. Običajno je dodana prehranskim izdelkom v obliki natrijeve soli. Poleg tega, da intenzivira aro-mo hrane, deluje tudi kot konzervans. Kdo ve, ali ne gre nema-tudi v tem primeru za sodbo, še najbolj povezano s strahom pred neznanim.


Hongi zagotavljajo, da nimajo socialnih stikov z Mariborčani, pa tudi z drugimi Kitajci v mestu ne. Nesporni družinski poglavar glavni razlog za to pripisuje pomanjkanju časa, saj je restavracija odprta vse dni v letu od 11.00 dopoldne do 23.00 zvečer. V misli se prikrade vtis o socialni izključenosti kitajske družine, čeprav njeni člani niso zagrenjeni posamezniki. Vseeno posumim, da bi mi radi ustregli, ko na vprašanje, kje se počutijo doma, s sekundnim pomislekom odgovorijo, da v Sloveniji. Zatrjujejo, da ne spremljajo političnega, gospodarskega in kulturnega dogajanja v državi ali mestu. Ker se ne čutijo nagovorjene od slovenskih medijev, jih pustijo hladne tudi napovedujoče se izredne snežne razmere, ki v zimskem popoldnevu blaznijo glave tolikih Mariborčanov in dajejo

vsebino pogovorom na ulicah mesta.

Čas, ki ga otroci po končanem pouku večinoma preživijo v restavraciji, si krajšajo s kitajskimi filmi, glasbo in dopisovanjem prek spleta s prijatelji s Kitajske. Ne hodijo na dopust in slovenskega ali hrvaškega morja, kamor v poletnih mesecih roma toliko Slovencev, še niso videli. Včasih si le privoščijo tudi kak prehranjevalni užitek med Slovenci zunaj svoje kuhinje. Ne, to niso jedi, ki jim pravimo tradicionalne slovenske, temveč hitro pripravljene ameriški hamburgerji ali kosilo v kateri od restavracij v supermarketih. Tam nabavljajo živila za svojo restavracijo, ribe pa jim pripelje dobavitelj. S slovenskimi kmeti nimajo stikov in tiste redke, ki jim po telefonu ponujajo česen ali krompir, običajno zavrnejo.


Ko se poslavljam, je restavracija skoraj prazna in le trojica hrvaških gostov za edino polno mizo zmoti vtis, da odhajam iz družinske dnevne sobe. Toliko bolj živahno je za točilnim pultom. Hongi so dobili obisk sorodnic, ki se zdaj hihitajoč gnetejo v ozkem prehodu in si iz naročja v naročje podajajo najmlajšo Yuxin. Na računalniškem zaslonu ob blagajni se prikaže uvodna špica kitajskega filma.

Mateja Ratej



Recept za ocvrte banane, ki jih lahko po želji nadomestite z jabolki, ananasom, piščancem ali ribo:

Šef Hong pripravi maso v svoji restavraciji v sledečem vrstnem redu in razmerju: v posodo ubije 2 ali 3 jajca, doda 2 žlici pecilnega praška in 2 skodelici škroba, kane malce olja, na koncu pa doda še 1 kg moke. Nato meša, da se zmes primer-
no zgosti in vanjo pomaka koščke sadja ali mesa oz. ribe. Cvre jih na vročem olju kratek čas, da skorjica lepo zarumeni. Sadje je priporočljivo politi še z medom, ocvrto meso ali ribe pa lahko jeste samostojno oz. vmešate v prej prepraženo zelenjavo. Za domačo izvedbo količine prilagodimo potrebam.







ETHNO CLUB ZLATI ZOB

Zlati ZOB

SUZŃ

info@zlatizob.com



Zgodba glasbenega prostora: Etno klub Zlati zob



Če bi želeli narediti topografijo glasbenih prostorov v Ljubljani, bi bil klub Zlati zob med pomembnejšimi mesti pri »mapiranju« urbane kulture. Odprt je bil aprila 2008 in ima upravičeno že nekaj let sloves osrednjega mesta za predstavljanje in promocijo »etno glasbe« ali glasb sveta (*world music*). Kot lahko preberemo iz neuradne predstavitve kluba, jih je pri uresničevanju zamisli vodila ideja, da bi Ljubljani ponudili nov prostor za kulturne dogodke:

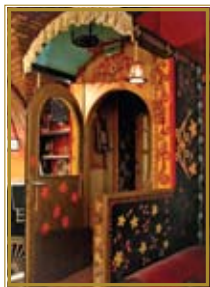
*Nova kulturna točka v Ljubljani, kjer se srečujejo umetniki etno glasbe z vseh koncev sveta in gledalci, ki uživajo v multikulturalnosti in s svojo prisotnostjo še bogatijo glasbenoumetniške večere.**

Izjemno ponudbo kluba potrjuje tudi to, da so v nekaj več kot dveh letih organizirali več kot 400 glasbenih in plesnih dogodkov ter delavnic. Klub je odprt štiri dni v tednu, od četrтка do nedelje, in ima izbran krog ljubiteljev, ki so med sabo povezani prek klubske e-poštne liste; slednja je tudi glavni kanal izmenjave informacij o aktualnih dogodkih. Zadnjih nekaj mesecev ima tudi plesno in koncertno dvorano, precej velik prostor, ki meri več kot 80 kvadratnih metrov.

* Iz nenavadne biografije kluba zahvaljujoč Nenadu Ljubotini.

Glasbeni prostor: od zunaj

Na mestu, kjer je danes Zlati zob, je bil nekoč majhen lokal, kjer se je ob »hitri pijači za šankom« zbirala predvsem lokalna klientela. Kot pravi eden od lastnikov kluba, Nenad Ljubotina, je bila v lokalu samo ena majhna in zelo temna soba. Koncept »lokalnega« prostora so tako po letu 2008 spremenili v »translokalni« koncept, ki postaja pomemben del urbane topografije Ljubljane in obiskovalcem ponuja jasno definiran program. Čeprav bi odmaknjenost Zlatega zoba od mestnega jedra lahko na glasbenem prizorišču interpretirali tudi kot odmaknjenost na obrobje v zemljepisu popularnih glasbenih lokacij, pa ta koncept izraža popolnoma drugo (bolj centralno) in specializirano pozicijo, ki jo spremlja tudi določena doza elitizma. Kot poudarja Nenad, »periferna lokacija« kaže tudi na to, da ne gre za nekakšno »prehodno mesto«, ampak za (glasbeni) prostor, v katerem obiskovalci v vsakem trenutku vedo, kaj lahko pričakujejo: »Naš cilj je bil, da obiskovalec pride sem z določenim namenom ..., da ne prihajajo naključni mimoidoči. Zdaj je treba priti na Zaloško cesto izključno zaradi Zlatega zoba.« To pomeni, da je glasba, ki se izvaja v Zlatem zobu, in koncept, v katerega je umeščena, osnovna motivacija za ljudi, ki prihajajo sem z različnih koncev Ljubljane in od drugod samo zaradi te izkušnje.





Glasbeni prostor: od znotraj

Ob tem, da pristop k etno glasbi istočasno promovira tudi različnost kultur in promovira ohranjanje dediščine in kulture, pogosto vključuje narative o »vračanju h koreninam« na področju ekologije in ohranjanja okolja. Notranjost Zlatega zoba ilustrira prav tak pristop: tla, strop in stene pa tudi mize so narejeni iz lesa, vse pa je urejeno v »etno stilu« s prevladu-

jočimi balkanskimi motivi. Na stenah so od daleč vidne »pirotske« preproge, fotografije rož, rožice in zavese v stilu »kuhinje stare mame«, tapiserije, vezenine, veliko starih predmetov in orodij. Razstavljeni so tudi različna glasbila: poleg kitar prevladujejo ljudski instrumenti z Balkana, kot so različne vrste tamburic (npr. *saz*) ali *gusle*.^{*} Prostor deluje naravno, občemer se sklicuje na izvirnost in avtentičnost in v spomin obiskovalca priključuje nostalgijo po starih, »izvirnejših« časih, ki nas vrnejo v življenje daleč od stresa in hitrosti sodobnega časa:

Etno klub Zlati zob je pristen kraj za sprostitvev in nepozabna doživetja. Cilj in poslanstvo sta približati tako domačim kot tudi tujim gostom drugačnost in bogastvo, ki ju je moč črpati iz ljudskih izročil, katerih radoživost in vrednote so lahko opora današnjemu življenju. (www.zlatizob.si)

Nenad, solastnik Matjaž Magajna in oblikovalka Tanja Radež, ki so med drugimi osmislili notranjost kluba, pravijo, da je na videz prostora vplival izlet (pravzaprav službena pot) v Beograd, kjer so iskali navdih ob obiskovanju različnih beogrjskih lokalov. Ideja, ki se je uresničila v končni fazi, pa je nastala kot kombinacija različnih vplivov, ne le »balkanskih«, ampak tudi francoskih in čeških, kjer so lastniki, sami glasbeniki, veliko nastopali.

^{*} Enožični inštrument na katerem se izvajajo t.i. »epske pesmi« razširjen v centralnem (dinarskem) delu Balkanskega polotoka.



Osrednje mesto v prostoru ima fotografija nasmejanega Roma z zlatimi zobi iz knjige »Cigani sveta« Nebojše Tomaševića in Rajka Đurića. Da so v osrednjem delu konceptualizacije prostora Zlatega zoba Romi, ni naključje, saj so prav Romi že prepoznani kot »prevajalci« in mediatorji med kulturami, kakor poudarja dr. Svanibor Pettan, raziskovalec romske glasbe. Zaradi tega je zelo zanimivo, da se »glasbeni mostovi« med kulturami ustvarjajo prav okrog romske glasbene identitete, ki je v prostoru kluba implicitno prisotna na več ravneh. Eden od lastnikov je namreč član skupine Šukar, ki že 20 let igra romsko glasbo. Nenad, s katerim sem se pogovarjala, je po rodu iz Beograda, nižjo glasbeno šolo pa je končal v Ajdovščini. Po srednji šoli v Beogradu se je vrnil v Slovenijo, kjer zdaj igra violino in

tamburin v skupini Šukar, ki je že od vsega začetka večkulturno zasnovana. Sodelovali so z vrsto slovenskih glasbenikov, kot sta Zoran Predin in Magnifico, in tudi z zelo znanimi romski glasbeniki, recimo s Šabanom Barjamovićem in skupino Kal. Glede na to, da se je ansambel razvil iz folklorne skupine Emona, ne izvaja le romske glasbe, ampak tudi starogradsko in drugo ljudsko glasbo Balkana. Nenad pravi, da so dolgo razmišljali o tem, da bi skupaj odprli klub, ki bi bil posvečen izključno etno glasbi, ta ideja pa je potem dozorevala na potovanjih po državah »zahodne Evrope«. Od vsega začetka so vedeli, da hočejo ustvariti tak prireditveni prostor, v katerem bo mogoče doživeti »kafansko vzdušje«, ki bi spominjalo na Rome in romski pristop k izvajanju glasbe in v katerem se bo zbiralo občinstvo, ki ga zanima etno glasba.



Prostor glasbe

V Zlatem zobu nimajo klasičnega glasbenega odra, saj je prostor urejen tako, da se občinstvo in natakariji lahko svobodno sprehajajo skozi »prostor za glasbenike«, kar dodatno spodbuja spontano uživanje v glasbi. Tako so vsi del istega prostora, kar vpliva na izjemno intimnost pri doživljanju glasbene izkušnje. Glede na to, da klubski prostor lahko sprejme 50 do 60 ljudi, prostor lahko označimo tudi kot »napol zaseben«. Klasične vstopnine ni, glasbenike pa obiskovalci lahko nagradijo s prostovoljnimi prispevki – denar se daje v klobuk, kar je v Ljubljani verjetno redka izjema. Kot pravi Nenad, je bilo na začetku ljudi težko navaditi na to »posebnost«, a že po nekaj mesecih se je občinstvo navadilo in praksa ustalila. Ta specifična »nagrada« za uživanje v glasbi še dodatno izziva ločitev na glasbenike in neglasbenike, saj poslušalci lahko sami ocenijo in nagradijo kakovost izvajanja: »Klobuk gre po prostoru in od samega začetka smo bili vztrajni ..., gostu daš možnost, da sam oceni, ali mu je glasba všeč. 80–90 odstotkov gostov zelo pošteno nagradi to, kar sliši. Glasbeniki so pa zadovoljni« (Nenad Ljubotina).

Tudi sami glasbeniki so navdušeni nad domačo atmosfero in »kafanskim« vzdušjem v prijetnem ambientu Zlatega zoba. Domače skupine v glavnem delajo »na klobuk«, tistim, ki pridejo iz tujine, pa lastniki pokrijejo potne stroške in prenočišče, kar po navadi zaslužijo že z vstopnino. V klubu izvajajo predvsem akustično glasbo in vabijo tudi uveljavljene glasbenike za domače občinstvo: »Na enem mestu dobijo kakovostne glasbenike neposredno pred sabo, za glasbenike pa je izziv, da prihaja publika samo zaradi njih« (Nenad Ljuboti-

na). Izkušnjo neposrednosti glasbenega prostora še dodatno poudarja praksa, ki sem jo doživela tudi sama, in sicer glasbeniki in občinstvo zamenjajo vloge. Zlasti afriški večeri ponujajo interaktiven odnos in izmenjavo, saj posamezniki iz občinstva pogosto vzamejo v roke glasbila (tolkala) in nadaljujejo igranje. Glasbeniki, katerih mesto sedaj zasedajo »glasbeniki iz občinstva«, pa uživajo v poslušanju. Zlati zob je tako ustvarjalni prostor, in čeprav ima zelo jasno definiran koncept glasbenega žanra, ki ga promovira, je hkrati dinamičen prostor sprejemanja glasbe.



Zlati zob ponuja t. i. »etno glasbo« oziroma etnično glasbo različnih glasbenih skupin, predvsem tistih, ki imajo svoje predstavnike v Ljubljani, gostijo pa tudi slovenske etno skupine, ki poustvarjajo ljudsko glasbo ali druge glasbe sveta. Vzpostavili so stike z makedonskim, afriškim, srbskim, bolgarskim društvom, tj. z društvi, ki delujejo v Ljubljani, društvo Folk Slovenija pa je v prostorih kluba organiziralo več dogodkov. Med pomembnejšimi dejavnostmi kluba so tudi glasbene in plesne delavnice: večkrat so organizirali tečaj slovenskih ljud-

skih plesov, trebušnega plesa, srbskih plesov (občasno tudi povabijo domače in tuje folklorne skupine, ki kot gostje kluba obiskovalce učijo plesnih korakov). Med povabljenimi tujimi skupinami, ki izvajajo »glasbo sveta«, so v Zlatem zobu nastopale skupine z različnih koncev sveta: *Fanfara complexa* iz Madžarske, *Amadou diarra* iz Burkine Faso, *El enterriano tango quartet* (Italija, Argentina, Slovenija), *Behrang baghayee* (Iran) in drugi. Pogosto v klubu organizirajo tematske večere, na primer afriški, bolgarski, iranski, srbski večer, v katerega je vključeno predavanje, literarni ali filmski večer, pred nastopom glasbenikov pa je obvezna tudi postrežba značilnih kulinaričnih dobrot. Tako Zlati zob na zelo specifičen način združuje glasbo in hrano:

Z ljubiteljskim delovanjem ponuja WORLD ETNO bogastvo ljudskih dragocenih vrednot, tako v obliki različnih prireditev kot tudi posebni kulinariki. Originalno tradicionalen ambient zagotavlja domač občutek topline, kjer se lahko udeležite raznovrstnih etno obarvanih dogodkov, koncertov, plesnih nastopov, predstavitev folklor različnih kultur, kulinaričnih dobrot in še pa še pa še. (www.zlatizob.si)

Stalno ponudbo na jedilniku predstavljajo domači izdelki, siri, različne pite, salame, predvsem prigrizki – t. i. *meze*, »ker mi kuhinje nimamo«, pravi Nenad in dodaja, da »noben od lastnikov ni klasičen gostinec, ampak so glasbeniki, ki vodijo klub«.

Interpretacija Balkana, ki jo ponuja Zlati zob, se razlikuje od interpretacij v drugih prostorih, ki so specializirani za t. i. balkansko ali »ex-YU« glasbo. Slednji imajo povsem druga-

čen koncept, ki je usmerjen bolj k aktualni glasbeni »industriji« iz drugih bivših jugoslovanskih republik. Nasprotno pa lastniki kluba Zlati zob zelo spretno združujejo vzdušje *kafane* kot prostora intimnega uživanja v glasbi in dobre hrane; glasbene žanre, ki jih ponujajo, pa umeščajo v širši kontekst glasbe sveta ter poudarjajo njihovo nadnacionalnost in svetovljanstvo, nasprotno od drugih prostorov za uživanje v balkanski glasbi, ki imajo predvsem bolj lokalni, pogosto tudi nacionalni pridih. Lastniki pravijo, da je glasbena ponudba zelo pestra, zato za vsak dogodek skrbno premislijo in resno izberejo izvajalce ter glasbenikom predlagajo kak drug prireditveni prostor, če se jim zdi, da njihova glasba ne sodi v njihov koncept: »Ne delamo izključno zaradi denarja. Glede področja bivše Juge smo osredotočeni na kantavtorstvo, pa world music« (Nenad Ljubotina).

Osnovna ideja kluba Zlati zob je torej promocija strpnosti in razumevanja med kulturami. V tem smislu je pogosto zelo formaliziran odnos do multikulturalizma, t. i. »uradnega multikulturalizma«, ki se skriva za sintagmo »državljanke in državljani Republike Slovenije«, pretočen v življenjsko izkušnjo in konkretno glasbeno multikulturno realnost, ki jo lahko doživimo v prostorih kluba. Klub proslavlja »multikulturno Ljubljano«, v kateri gostje ne presegajo le meja med glasbeniki in občinstvom, gostitelji in gosti, ampak postajajo tudi del svetovljanske, nadnacionalne skupnosti, ki se vedno znova vzpostavlja ob vsakem obisku kluba.

Ana Hofman



LITERATURA IN VIRI

Anton Aškerc, »Dva izleta na Rusko«, *Ljubljanski zvon*, let. 23, št. 8, 1904.

---, »Črez Kavkaz! Vojaško-gruzinska cesta«, *Četrty zbornik poezij*, pl. Kleinmavr & fed. Bamberg, 1904, str. 50.

---, Iz popotnega dnevnika, *Ljubljanski zvon*, 1901, let. 21, št. 11, www.dlib.si/v2/PreviewSave.aspx?urn=URN:NBN:SI:DOC-FGMP63Z0.

»Argonavti 'prinesli' zmaja«, 24ur.com/ekskluziv/zanimivosti/argonavti-prinesli-zmaja.html.

Zorana Baković, »Nebeški mir na trgu; Anakonda v lestencu«, *Delo – Sobotna priloga*, 23. maj 2009, str. 22-23.


Fernand Braudel, *Sredozemlje i sredozemni svijet u doba Filipa II*, Zagreb, Antibarbarus, 1998.

Josep Fontana, *Evropa pred zrcalom*, Ljubljana, Založba /*cf, 2003.

Ervin Hladnik Milharčič, *Pot na Orient*, Ljubljana, Beletrina, 2009.




Eric Hobsbawm, *Čas skrajnosti: svetovna zgodovina 1914–1991*, Ljubljana, Založba Sofia, 2000.




Jasna Klinc, e-pošta, 11. februar 2011.




Feri Lainšček, *Nikdar neboš znala: moje prekmurske verzuške pa kejpi*, Murska Sobota, Franc-Franc, 2007.




Ministrstvo za notranje zadeve, *Podatki o številu Angležev v Prekmurju*. Posredovano 8. novembra 2010.




Rural retreat, www.businessstraveller.com/archive/2005/december-2005-january-2006/destinations/rural-retreat.




Nebojša-Bato Tomašević, dr. Rajko Đurić, *Cigani sveta*, Beograd, Jugoslovenska revija, 1988.



Irena Sirena, »Kulinarična stran Gruzije«, irena.blog.siol.net/2009/01/23/kulinaricna-stran-gruzije/, 31. januar 2009.



Blanka Vombergar in Mirko Nidorfer, ur., *E-dodatki v živilstvu in prehrani*, Maribor, Živilska šola, Višja strokovna šola, 2007.



ZVOKI IN OKUSI DRUGE SLOVENIJE

Vodič po prostorih medkulturnih srečevanj



Uredila Ana Hofman in Oto Luthar

Avtorji Ana Hofman, Ivanka Huber, Oto Luthar,
Martin Pogačar, Mateja Ratej, Alenka Vončina

Recenzenti Peter Stanković, Tanja Popit

Jezikovni pregled Helena Dobrovoljc

Fotografije Teja Komel, Igor Lapajne, Ivanka Huber,
Veronika Ožbolt, Franci Virant, Alenka Vončina

Oblikovanje in prelom Tanja Radež

Fotografija na naslovni strani Franci Virant

Založnik Založba ZRC, ZRC SAZU

Za založbo Oto Luthar

Glavni urednik Vojislav Likar

Tisk COLLEGIUM GRAPHICUM, d. o. o., Ljubljana

Naklada 200 izvodov

Publikacija je v elektronski obliki prosto dostopna na:

http://www.medkulturni-odnosi.si/images/stories/publikacije/Zvoki_okusi.pdf

ISBN e-izdaje: 978-961-254-299-3

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

640.43(497.4):316.72(0.034.2)

641/642(497.4=1:4/9)(0.034.2)

316.72(497.4)(0.034.2)

ZVOKI in okusi druge Slovenije [Elektronski vir] : vodič po
prostorih medkulturnih srečevanj / [avtorji Ana Hofman ... et al.]
; uredila Ana Hofman, Oto Luthar ; [fotografije Teja Komel ...
et al.]. - El. knjiga. - Ljubljana : Založba ZRC, ZRC SAZU, 2011

Način dostopa (URL): http://www.medkulturni-odnosi.si/images/stories/publikacije/Zvoki_okusi.pdf

<https://doi.org/10.3986/9789612542993>

ISBN 978-961-254-299-3 (pdf)

1. Hofman, Ana

257172736



Publikacija je nastala v okviru dejavnosti projekta »Strokovne podlage, strategije in teoretske tematizacije za izobraževanje za medkulturne odnose ter aktivno državljanstvo«, ki ga je omogočilo financiranje Evropskega socialnega sklada Evropske unije in Ministrstva za šolstvo in šport RS.

 REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA ŠOLSTVO IN ŠPORT



 PEDAGOGSKI INŠTITUT

 **Nalčiča v tvojo prihodnost**
OPRAVLJATELJICE INŠTITUTA ZA KVALITETO V IZOBRAŽEVANJU

© 2011, Založba ZRC, ZRC SAZU

Vse pravice pridržane. Noben del te izdaje ne sme biti reproduciran, shranjen ali prepisan v kateri koli obliki oz. na kateri koli način, bodisi elektronsko, mehansko, s fotokopiranjem, snemanjem ali kako drugače, brez predhodnega pisnega dovoljenja lastnikov avtorskih pravic.

