

bilo žal, ko so se poslovili od razstave in ko je bilo treba vrniti izposojene fotografije. K sreči je ostala knjiga. Še najbolj žal pa je bilo tistim, ki v začetku niso hoteli sodelovati, ob koncu pa je bilo že prepozno. Vendar so jim vrata k sodelovanju odprta.

Oba avtorja izhajata iz istega rodu. In še toliko drugih, ki se sploh ne poznajo. Pri skupnih trikrat ali štirikrat prastarših se sorodstvene linije porazgubijo. Vendar veže ljudi iz Benečanovih Banov tudi slovenski jezik.

Naj zaključimo z besedami, ki jih je povedal Pavel Vidau: "Domačini sprejemajo to delo pozitivno in si želijo, da bi se nadaljevalo, da bi se razširilo tudi na druge rodbine v vasi. Saj konec koncev ne živijo v kraju samo potomci Krevatinov. Vendar pa se ne moremo ukvarjati samo z družinskimi debli, kar bi morda prebivalce najbolj veselilo. Tudi drugi vidiki vaškega življenja so še zanimivi. Zavedamo se, da to življenje nepreklicno izginja. Soočamo se s prav posebnimi problemi. Naseljujejo se italijanski mestni ljudje, torej dvakrat drugačni od nas domačinov. Spreminja se celo pogovorni jezik v vasi. Vse te nove stvari bo treba še primerno zabeležiti in obdelati."

Benečanove Bane so torej obetaven začetek.

Tanja Tomažič

---

VESNA GUŠTIN GRILANC, *JE VEČ DNEVOV KU KLOBAS : NEKDANJE PREHRAMBENE NAVADE IN RECEPTI TRŽAŠKEGA PODEŽELJA*. Založba Devin, Trst 1997, 169 str., ilustr.

Pred dobrimi tristo leti je nastal naslednji zapis:

"Testo zvaljajo prav na tanko ko list ali papir in ga namažejo z zdobljenimi in z medom pomešanimi orehovimi jedrci; to zmes zvaljajo, stisnejo ali zvijejo v krogu, da postane kakor hleb kruha. Naposled speko in, ko je pečeno, se imenuje potica. Plemičem in meščanom, ki imajo delikatnejša usta, denejo v tale kruh veliko masti in jajc. Tudi pri plemičih in meščanih peko take potice ob istem času in na prav isti način."

Avtor tega besedila je plemeniti Janez Vajkard Valvasor, avtor dela *Slava Vojvodine Kranjske*. Znanstveniki in raziskovalci so delo definirali na veliko načinov, še najbolj pa odgovarja termin velikega polihistorskega zapisa vsega, kar se je v njegovi dobi vedelo ali dalo izvedeti o, širše vzetem, slovenskem prostoru. Prav gotovo ne bi mogli trditi, da je Valvasorjevo delo knjiga receptov, pa čeprav se da v njej najti veliko informacij o tedanjih prehrabnih navadah nižjih in višjih slojev prebivalstva.

Zelo podobno je s knjigo, ki jo danes predstavljamo. Marketinški pristop

bo založbi verjetno narekoval promocijo v smeri lažje dostopne - mogoče ženske? - zbirke kuharskih receptov iz naših polpreteklih podeželskih kuhinj. No, in delno tako tudi je. Približno polovico knjige zavzemajo recepti, ki jih je avtorica zbrala na območju geografskega Krasa do Brkinov in Brega. Pomenska teža celotne publikacije pa je povečini drugje, v tistem začetnem delu, ki je vsebinsko orodje, v določenih aspektih tudi orožje, strokovni aparat knjige. Prav zaradi tega dela bo knjigo nemogoče zamenjati s katerimkoli volumnom a la' "Cucina triestina" ali "Slovensko kuharico" ali "Jedmi z našega podeželja".

Vsako jed je avtorica postavila v primeren okvir obredja, ki je tisti hrani pripadalo. Delovnik je tak ostal tudi po skoposti odmerjenega grižljaja, pa čeprav se lepo sliši, da so naši predniki imeli kar štiri obroke, in sicer frušték, kosilo, južno in večerjo. Človek bi se kar čudil, kako so ob vsem tem lahko sploh bili lačni. Skromnost in varčnost pa sta nujno morali biti gospodinjinini lastnosti, da je bilo vsem vsaj približno zadosti, nikomur pa preveč. Med najbolj priljubljenimi šalami je bila prav gotovo tista o macefizelnih na kisló, ki da se kuhajo, ko pa so v resnici lonci, iz pomanjkanja, samevali. Še drugače je v kuhinji dišalo, ko je imela gospodinja na delu ljudi ob večjih kmečkih opravilih: nikakor ni smelo zgledati, da so gospodarji skopuhi. Naslednje leto bi morali domači vse sami postoriti, pa še sramota bi bila velika.

In mimo trdih delavnikov, skozi katere se je človek včasih res težko prebijal, se v knjigi začenja opis praznikov letnega in življenjskega ciklusa; dnevov, ki nam v današnjem času premalo pomenijo, da bi jih resnično znali ceniti.

Če se za trenutek povrnem k Valvasorju in njegovi potici: zanimivo je prebrati, kakor zatrjuje avtor, da tudi plemiči in meščani pečejo potice ob istem času in na isti način kot kmetje. Vprašanje je seveda, kolikokrat so si potice lahko privoščili eni in kolikokrat drugi, pa vendar. Potica še tako revne družine je bila vredna prisotnosti na plemiški ali meščanski mizi. In mi vsi vemo, kako včasih že duh po določenih dobrotah vsiljivo priklíče na misel praznike. Prav tako zadiši iz knjige ob opisovanju mrzličnih priprav, ki so se jim naše ženske posvečale ob približevanju kakih posebnih priložnosti. Poglavlje zase bi tu zahtevalo obravnavanje božičnega obdobja, pa pusta, pa praznika vaškega zavetnika ali pa velikonočnih dni. In kako izpustiti veselje, ki je spremljalo družino, od njenega najmlajšega pa do najstarejšega člana, ob velikih življenjskih praznikih, ki so se, manj ciklično seveda, vrstili med zidovi domačije! Vsaka taka priložnost je od gospodinjininih rok zahtevala prav posebno, obredno jed. To vedenje pa se je nenapisano predajalo iz roda v rod, od matere na hčer ali nevesto, še do pred kratkim, kot v najstarejših dobah našega bivanja.

Ob šegah, vezanih na prehrano, katerih veliko število je avtorica rešila pozabe s tem, da jih je zabeležila v knjigo, je tu še nekaj začetnih poglavij, ki s svojo simboliko nadgrajujejo pomen celote. Kuhinja - prav gotovo to ni bil samo prostor, kjer so se jedi pripravljale, pekle, cvrle. To je bil osrednji bivalni prostor, kjer se je odvijalo družinsko in širše, socialno življenje. Le nekaj ur na dan je to

bil izključno gospodinjin prostor. V tem, pogosto edinem segretem prostoru v hiši, so otroci odraščali ob strogih večernih modrovanjih vaških mož, ob izmenjavanju nasvetov med materjo in drugimi gospodinjami, ob šalah odraščajočih bratov in sester. Ob ognjišču so poslušali pesmi in pripovedke, iz plapolanja zubljev in izgorevanja čoka v ognju so prerokovali bodočnost: sebi zadosten mikrokozmos, ki je s svojo pomenljivostjo človeka duševno nahranil.

In že iz kuhinje ponovno zadiši - tokrat po kruhu, kateremu avtorica spet dovoljuje solo - nastop v začetku knjige, in ob kruhu vino, olje, tudi voda. Vsaka sestavina, do še tako skromne, zadobiva svoj originalni, že pozabljeni blesk in prvinsko lepoto. Ko je človek zadostil svoji primarni potrebi po hrani, ga je napredek gnal višje. Mineštra naj ne bo samo hranljiva, temveč tudi dobra; kolač ne več samo dober, ampak tudi lep. Naše žene niso svojega čuta za estetiko razvijale samo pri šivanju prelepih noš, pač pa tudi ob lepo pogrnnjeni mizi in okusno pripravljeni hrani.

Ves ta ponos preteklih dni - omenim naj še bogato dialektalno izrazoslovje - je zbran v pričujoči knjigi. Zato je glede na ostale knjige o tržaški kuhinji to izjemna publikacija; predvsem zaradi dodatnih informacij, ki bogatijo naše vedenje. Tega za večino v italijanščini tiskanih knjig ne moremo reči.

Glede na recepte v knjigi "Je več dnevou ku klobas" bi težko odgovorili na vprašanje, ali je na našo prehrano bolj vplivala mediteranska, osrednjeslovenska ali celo dunajska kuhinja 19. stoletja. Niti pretakanja naše kuhinje s tržaško torej ne bomo ustavili z neustreznimi umetnimi pregradami. Vsekakor pa lahko ugotovljamo spretnost v vihtenju peres, s katero si določeni tržaški, neslovenski krogi, začenjajo lastiti pravico nad slovenskim ljudskim bogastvom - seveda mimo primera kuharskih knjig.

Bolj tehtno bi bilo, da bi sami znali svoje ljudsko blago predstavljati in ovrednotiti bodisi znotraj bodisi izven naše skupnosti. Pogosto pa niti nam ni jasna vrednost tega bogastva in prenekateri nad "ljudskim" vihajo nosove.

Dokaz naj bo le v tem, da še vedno ne premoremo inštitucije, ki bi se profesionalno ukvarjala z etnološko vedo. Res je, da stojimo kot manjšina v tem trenutku na barikadah in bomo verjetno v bodoče morali braniti tudi to, kar že imamo, pa vendar, kakor da za določene argumente ni ne posluha ne politične volje. Na besedo **folklor**, ki hrani v sebi strokovnost angleških etnografov iz prejšnjega stoletja in ima svojo znanstveno težo, na to besedo naletimo v zadnjih mesecih v tisku uporabljeno kot žaljivko. Zakaj vse to? Smo še vedno vajeni deliti kulturo na tisto z veliko in tisto obrobno, z malo začetnico?

Kljub razmišljanju, ki nas je popeljalo nekoliko v stran od izhodišča, naj ponovim, da je danes za nas velik praznik, kakršnega lahko slovenskemu človeku pomeni le izid knjige. In ker je to prva knjiga Vesne Guštin Grilanc, lahko z veseljem rečemo, da je šel Vesnin "kucec" s štale; upam, da bo takih "kukcev" še veliko.