



Janez Bogataj: Abeceda okusov Slovenije

Izbor izmed 315 značilnih jedi 24 gastronomskih regij naše države

Knjige Janeza Bogataja, doktorja etnoloških ved, ki velik del svojih raziskav namenja kulinariki in gastronomiji na Slovenskem, so že stalnica. Večinoma so že na pogled podobne, kot da bi šlo za zbirko, za kar sta najzaslužnejša oblikovalec **Edi Berk** in zadnja leta fotograf **Tomo Jeseničnik**.

Vse se povezujejo in dopolnjujejo, izstopajo pa temeljite monografije, kot sta v prvi vrsti prikaza ikon slovenske kulinarne tradicije in narodne istovetnosti, kranjska klobasa in številne vrste potic. Bogataj si prizadeva, da bi te in še nekatere jedi postale veliko bolj poudarjene glasnice naše prepoznavnosti v svetu, kot so po volji »poznavalcev« in odločevalcev v uradih in protokolih vseh ravni, češ da so to že preseženi vzorci slovenske kmečke zaostalosti. Snovalec strategije razdelitve države na gastronomske regije – prikazane na zemljevidu na koncu knjige – jim s primeri iz tujine, kjer znajo bolj ceniti svoje, ugovarja, da še malo ni tako. Opozarja na pomen marsikje razvejane in uveljavljene kulinarne oziroma gastronomske diplomacije. Janez Bogataj je prepričan, da ima ta dejavnost poleg promotivnih tudi ekonomske učinke. Za gostince, ki se izgovarjajo, da bi gostom, zlasti tujcem, že ponudili kaj izvirno domačega, a za to nimajo ustreznih napotkov, zato od časa do časa pripravi kak priročnik z



orožje zoper nevednost, malodušnost in nemarnost vseh, ki ne znajo, ne vedo ali nočejo vedeti, kaj bi jim bilo storiti, da bi predvsem tuji gostje odhajali še bolj zadovoljni od nas. Obojim, gostom in gostiteljem, zlasti gostincem, je namenjena izdaja z angleškim prevodom, ki je lahko dvojno koristna, če jo eni in drugi resneje vzamejo v roke. »Vse jedi,« opozarja Bogataj, »so najprej poimenovane v slovenskem jeziku, čemur je dodana

recepti pa tudi s pojasnili in spodbudami, kaj, kdaj in kako naj postavijo na mizo, da bo dobro in prav. Turistične organizacije od države na vrhu do mestnih in vaških navzdol ne kažejo enake pripravljenosti za sodelovanje in še manj vztrajnosti pri dogovorjenem. Tako se kljub nekaterim uspehom in dobrim izkušnjam predvsem v večjih krajih, voini za vzpostavitev povezane mreže prepoznavnosti izjemne zemljepisne in klimatske pestrosti regij naše države kar ni videti konca. Abeceda okusov Slovenije je tako še eno

fonetično zapisana izgovarjava. V duhu danes aktualnih razprav o ogroženosti slovensčine na račun angleščine je tudi to prispevek za uveljavljanje izrazja v našem jeziku. Moramo si prizadevati, da bo vsakdo, ki bo prišel k nam iz nekega drugega kulturnega okolja, spoznal tudi ta del slovenskega besedišča. Tukaj celo prehitevam večje naro-

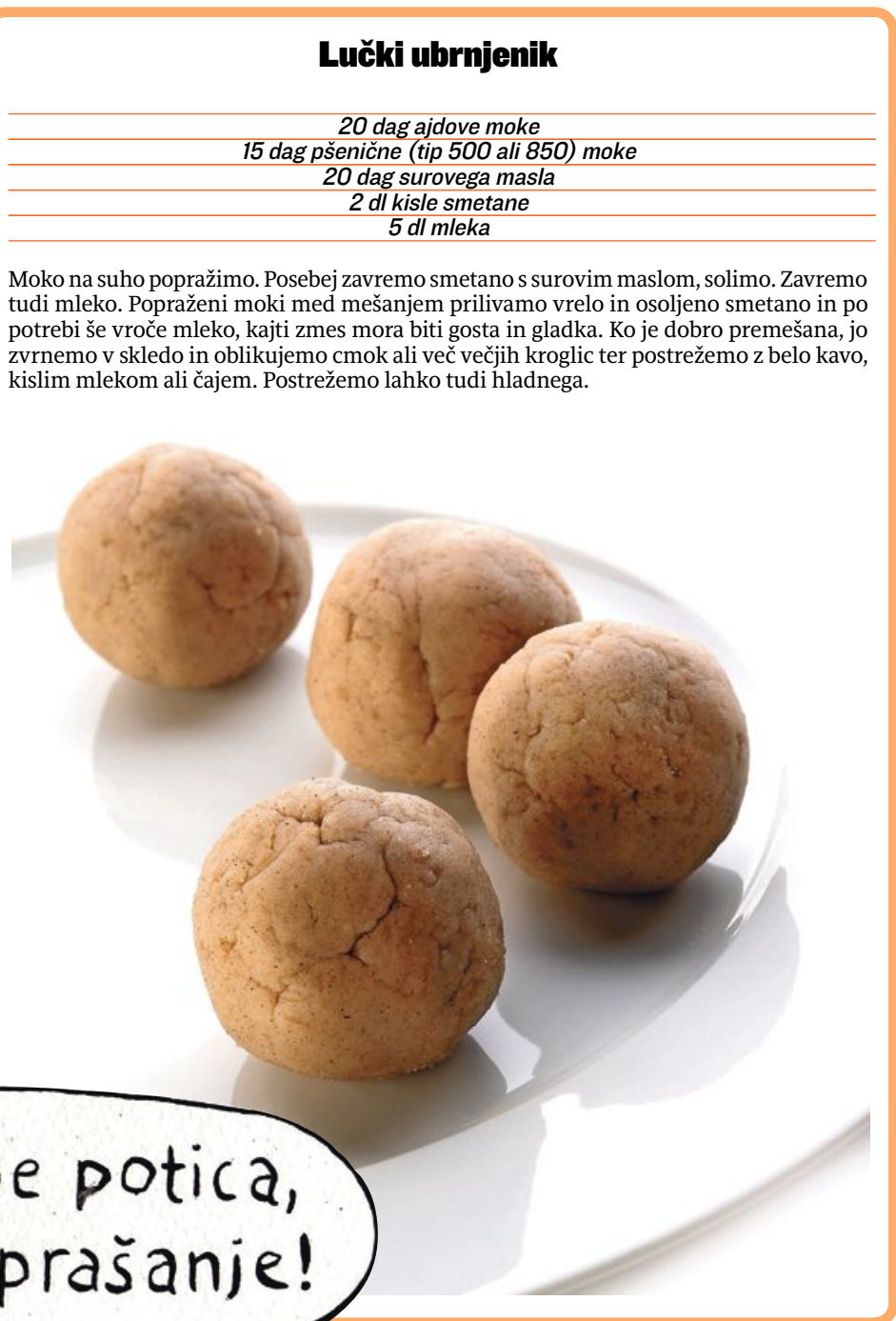
Potica ali ne potica, to je zdaj vprašanje!

de in države, ki nimajo abecede svoje kulinarike. Italijani, gastronomska velesila, so za svetovno razstavo Expo v Milanu pripravili neki prospekt, ki pa je veliko skromnejši od naše izdaje!« Resda je v knjigi v ospredju z recepti le nekaj več jedi, kolikor je črk v abecedi, a so zato temeljito obravnavane skupine, v katere spadajo. Tako so z več vrstami predstavljene na primer jota, krvavice, potice, siri in štruklji. Avtor poleg tega povsod ob najznačilnejših jedeh dodatno opozori še na nekatere druge z enako začetnico v imenu. Posebno so označene vse jedi in živila z geografskim poreklom in tradicionalnim poimenovanjem, zaščitenim pri Evropski uniji. »Žal se sami,« pripominja, »do teh težko doseženih priznanj, čeprav jih je že 26, obnašamo zelo mačehovsko.« Za knjigo je značilna enotna

metoda predstavljanja posameznih jedi: ob fotografiji je najprej naziv in nato še zgodba te jedi, ki je po Bogatajevem prepričanju zelo pomembna: »Lepo, če na primer nekdo reče 'danes bomo pa jedli cvrčo', vendar mora o tej jedi, med Primorci bolj znani kot ftrtalja, tudi nekaj vedeti. Da lahko gostu razloži, kaj bo jedel ter od kod je in kako je ta jed pripravljena. Izkušnjo imam, da velika večina ljubljanskih natakarev, ko smo delali raziskavo, ni vedela povedati skoraj nič o značilnih ljubljanskih jedeh. Čeprav bi se o tem zlahka poučili. Še ni dolgo, kar me je neki Indijec vprašal, zakaj v Ljubljani kuhamo tako italijansko?!« Abeceda okusov, ki se začne z Ajdovo kašo in belokranjsko pogačo ter konča z zafrk(n)jačo in žganci, je lahko v tem smislu koristna, poučna. »Odgovarja,« poudarja Janez Bogataj, »na vedno znova slišana modrovanja: 'Zakaj spet potica, kranjska klobasa

...? Dajmo raje nekaj drugega, novega ...' Abeceda je pač abeceda, osnova, na kateri se da graditi novo, vendar prepoznavno pojavnost, ne pa da jo prezremo! Ohranjanje moramo istovetnost naših jedi, njihovih prepoznavnih okusov, čeprav jih lahko ponudimo v drugačni obliki in v njih uživamo na drugačen način. Tako kot veleva današnji čas na področju gastronomije in kulinarike. Slovenci smo, žal, po psihološkem, že kar psihiatričnem profilu taki, da ničesar svojega ne cenimo, če tega ne pohvalijo tudi drugi.« Ena med manj znanimi izbranimi jedmi v knjigi je zagotovo lučki ubrnjenik – tudi ubrnjenk, obrnek in obrnenk – posebnost kulinarne dediščine Zgornje Savinjske doline. Je masovniku ali masleniku nekoliko podobna močnata jed v obliki cmoka; avtor se je odločil za različico, ki jo poznajo v Lučah.

IZTOK ILICH



Lučki ubrnjenik

20 dag ajdove moke
15 dag pšenične (tip 500 ali 850) moke
20 dag surovega masla
2 dl kisle smetane
5 dl mleka

Moko na suho popražimo. Posebej zavremo smetano s surovim maslom, solimo. Zavremo tudi mleko. Popraženi moki med mešanjem prilivamo vrelo in osoljeno smetano in po potrebi še vroče mleko, kajti zmes mora biti gosta in gladka. Ko je dobro premešana, jo zvrnemo v skledo in oblikujemo cmok ali več večjih kroglic ter postrežemo z belo kavo, kislim mlekom ali čajem. Postrežemo lahko tudi hladnega.