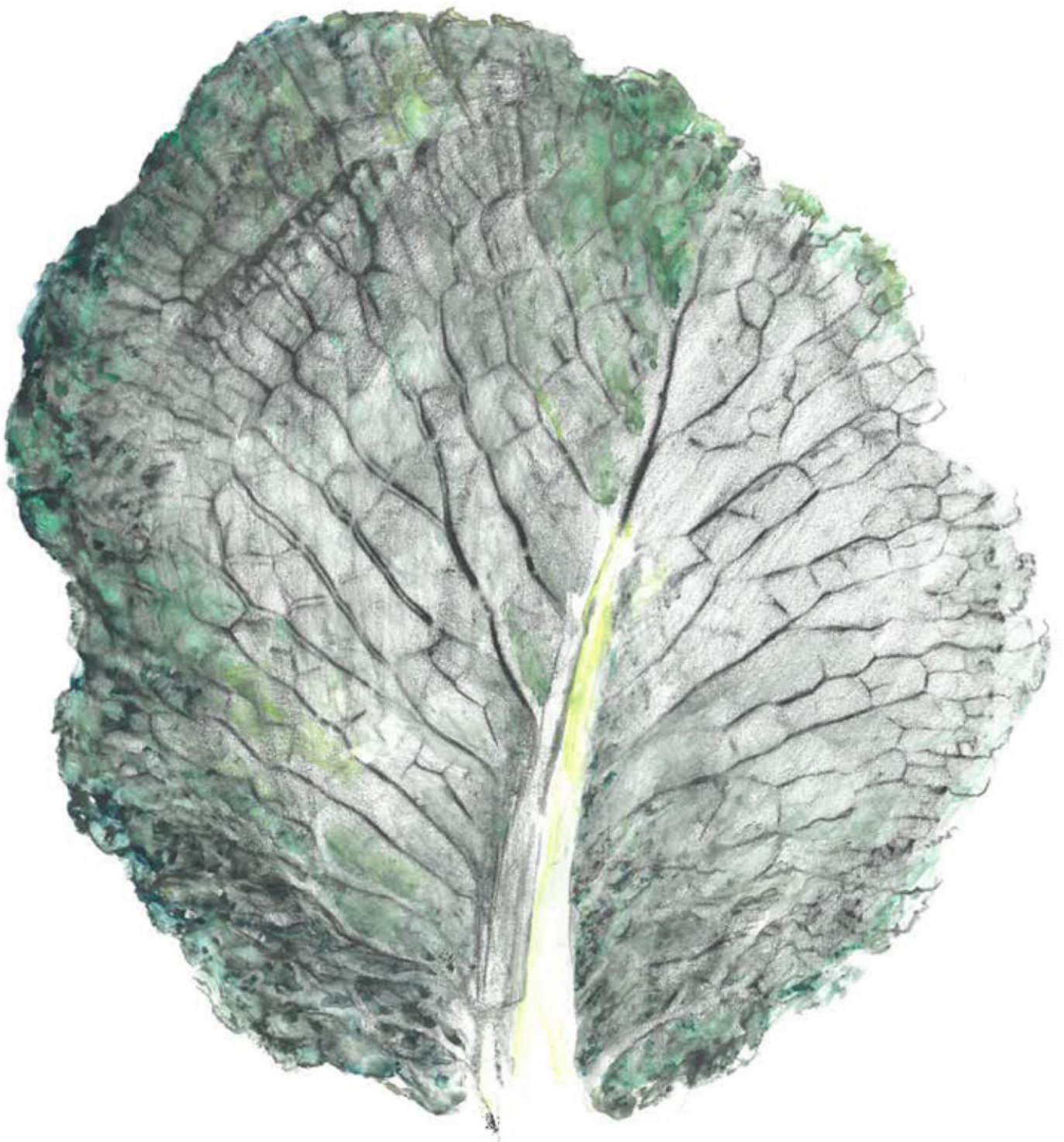


Menü 2021

VSI OKUSI LENDAVE • LENDVAI ÍZKAVALKÁD



Menü 2021

VSI OKUSI LENDAVE
LENDVAI ÍZKAVALKÁD

Izdajatelj in založnik • Kiadó:
Občina Lendava • Lendva Község

Za izdajatelja • Felelős kiadó:
Janez Magyar

Urednica • Szerkesztő:
Tanja Šimonka

Sourednica • Társszerkesztő:
Aleksandra Sarjaš

Prevajanje • Fordítás:
Jolanda Harmat Császár
(madžarski in slovenski jezik •
magyar és szlovén nyelv)

Lektoriranje • Lektorálás:
Livija Horvat
(slovenski jezik • szlovén nyelv)

Tamás Kruzslíc
(madžarski jezik • magyar nyelv)

Ilustracija naslovnice •
A címlap illusztrációját készítette:
Mrika Danč Roth

Izbor fotografij in podnapisi •
Fotók kiválasztása és képaláírások:
Urednica publikacije in avtorji
besedil. • A kiadvány szerkesztője
és a szövegek szerzői.

Oblikovanje napisa MENI •
A MENÜ feliratot tervezte:
Timea Vida

Oblikovanje notranjosti •
A belső oldalakat tervezte:
Peter Orban

Tiskarna • Nyomda:
DigiFot d.o.o.

Naklada • Példányszám:
1500

Leto izida • Megjelenés éve:
2021

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

641.56(497.4)Lendava)

MENI : vsi okusi Lendave =
Lendvai ízka Valkád / [urednik
Tanja Šimonka, sourednik
Aleksandra Sarjaš ; prevajanje
Jolanda Harmat Császár ; izbor
fotografij in podnapisi urednica
publikacije in avtorji besedil].
- Lendava : Občina = Lendva :
Község, 2021

ISBN 978-961-93752-3-5
COBISS.SI-ID 70366723

občina LENDAVA
LENDVA község



Valentina Smej Novak Obedi in obredi	4
Smej Novak Valentina Étkezések és szertartások	5
Matej Fišer Ambasadorka dobrih okusov	7
Fišer Matej A finom ízek nagykövete	10
Eva Lőrincz Lovstvo, dedičina iz pradavnine	13
Lőrincz Éva Ősi örökségünk, a vadászat	16
Franc Koren Sladolep po deset! Kdor ga kupi, se zastrupi, kdor pa ne, pa umre.	19
Koren Franc Tíz gombóc jó fagyú megmérgez, ha belenyalsz, ha nem eszed, belehalsz	24
Martina Bukovec Primorska tradicija na krožnikih Lendave	28
Bukovec Martina Tengermeleki tradíció a lendvai terítéken	30
Tanja Šimonka Vrtovi dobre nade	32
Šimonka Tanja A jó reménység kertjei	35
Milena in Marjan Dora Jedi iz grofičine kuhinje	38
Dora Milena és Marjan Ételek a grófnó konyhájából	40
dr. Mária Bihar Kepéné – dr. Zoltán Kepe Lendvai Duša jedi	42
Kepéné Bihar Mária és Lendvai Kepe Zoltán Az étel lelke	45
Sandra Habjanič Vegetarijanstvo – način življenja, modna muha ali obujanje skromnega in bolj zdravega prehranjevanja naših prednikov?	48
Habjanič Sandra Mi a vegetarianizmus? – Életmód, divathóbort, avagy elődjeink szerény és a mainál egészségesebb étrendjének felelevenítése?	49
Matej Fišer Hrana – podoba	51
Fišer Matej Étel – kép	52
Klarisa Jovanović Lokalno ali globalno?	53
Jovanović Klarisa Lokális vagy globális?	54
Atila Pisnjak Kaj se skriva v steklenici izza napisa?	56
Pisnjak Atila Mi rejtőzik a címke mögött a palackban?	58
Tanja Šimonka Kuhinja, knjiga, karizma	60
Šimonka Tanja Konyha, könyv, karizma	62



www.lendava.si



Od vrta do deserta

V letu, ko je Slovenija nosilka naziva Evropska gastronomska regija, se v Lendavi trudimo osvetliti pestro paleto kulinarike. Ta nas ne glede na drugačnost, razdvajanje in prepričanje združuje in zbližuje. V preteklem letu in pol je marsikaj izgubilo ceno, marsičemu pa je vrednost narasla. Hrana, zlasti lokalna, ki je na dosegu roke in skuhana doma, je vsekakor med slednjimi. V času zaprtja javnega življenja smo ponovno odkrili, da je kuhinja središče sveta in da jedilna miza vsako hišo spremeni v dom.

Tako v vsakodnevnosti kot v turizmu velja, da ob dovzetnosti za poizkušanje novih okusov spoštujemo pristno, lokalno, torej tradicionalno, kar sem že večkrat strnil v slogan: »Kar jemo doma, ponudimo gostom.« Že pred več kot 30 leti je gospa Muca Kiraly s tem pristopom vsakič znova očarala številne pomembne in znane goste iz sveta gospodarstva, politike in umetnosti. S svojo kuho je osvajala številna priznanja, pogostoma pa jo je predstavljala tudi onkraj državnih meja. Želel bi, da se iz pristne samozavesti o vrednotah domače kulinarike napajamo vsi mi. Panonska klima omogoča bogato letino na vrtovih, poljih, v sadovnjakih in gozdovih; tudi razkošno osončeni bujno zeleni bregovi vinogradov rodijo bogato in žlahtno. Imamo torej vse, kar pritiče velikim.

Lendava – prostor barvitosti – v prispevkih te številke **Menija** potrjuje, da se različnosti oplajajo in stapljajo, a hkrati ohranjajo svojo avtentično identiteto in prvinsko moč. Lendava je dokaz, da kulinarčne meje ne sovpadajo z državnimi zemljevidi, da je hrana varuh spominov na dogodke in ljudi, ki so ta prostor soustvarjali in ga bogatijo še danes. Okus in spomin sta močnejša od vseh receptov in predsodkov tega sveta.

Oziranje v zgodovino in odkrivanje družinskih korenin nista le nostalgiji, temveč načina vzdrževanja vezi s predniki. Prav hrana in vse, kar je povezano z njo, je nevtralna a pristna varuhinja vrednot, s katero se lahko poistovetimo prav vsi. Povezuje nas z večnostjo in samim sabo.

Janez Magyar, župan

A kerttől a desszertig

Az idén, amikor Szlovénia az Európai Gasztronómiai Régió cím hordozója, Lendván is szeretnénk bemutatni gazdag gasztronómiai kínálatunkat, amely a számos különbség és felfogás ellenére összeköt, közelebb hoz bennünket egymáshoz. Az elmúlt másfél évben sok minden elveszítette értékét, más dolgok értéke viszont lényegesen magasabb lett. A helyi, egy karnyújtásnyira lévő alapanyagokból, otthon elkészített ételek kétségkívül az utóbbi kategóriába sorolhatók. A közösségi élet leállásának idején újra rájöttünk, a konyha a világ közepe, és az étkezéssel otthonná varázsolja a házat.

Mind a mindennapokban, mind a turizmusban igaz, amellet, hogy nyitottak vagyunk az újra, szükséges tisztelni az eredeti, helyi, tehát hagyományos ízeket is. Jómagam gyakran az alábbi kifejezéssel fogalmaztam meg ezt tömören mintegy szlogenként: „Amit otthon eszünk, azt kínáljuk a vendégeknek is”. Király Muca asszony már több mint 30 éve ezzel a hozzáállással ejtette ámulatba a gazdasági, politikai és művészeti élet számos kiemelkedő, rangos képviselőjét. Főztjével számos elismerést nyert el több esetben az országhatáron túl is bemutatkozva. Szeretném, ha mindnyájan tudnánk kapcsolódni a hazai konyha értékeiből táplálkozó őszinte felismeréshez. A pannon éghajlatnak köszönhetően kertjeink, mezőink, gyümölcsöseink és erdőink bőséges termést adnak, ugyanez vonatkozik a napsütötte domboldalakra és nemes termésére is. Egyszerűen rendelkezünk mindennel, ami naggyá tesz minket.

Lendva, a sokszínűség városa, a **Menü** ezen számával is bizonyítja, hogy a sokféleségből adódó különbségek összeolvadnak és gazdagítanak, ugyanakkor őrzik eredeti identitásukat és ősi erejüket is. Lendva a bizonyíték, hogy a gasztronómiai határok nem azonosak az országhatárokkal, hogy az étel őrzi azoknak az eseményeknek és embereknek az emlékét, amelyek közösen alakították, és ma is alakítják ezt a közösséget. Az ízek és az emlékek a világ összes receptjét és előítéletét képesek legyőzni.

A történelmi visszatekintés és a családi gyökerek kutatása nem csupán nosztalgia, hanem az ősökkel való kapcsolattartás módja is. És éppen az ételek és minden, amely hozzájuk kapcsolódik, hűen őrzik azokat az értékeket, amelyekkel mindnyájan azonosulni tudunk. Összekötnek az örökkévalósággal és önmagunkkal.

Magyar Janez, polgármester

Obedi in obredi

Prebiranje kulinarčnih zgodbo, zbranih v reviji *Vsi okusi Lendave*, človeka razigra in navduši. Toliko preteklosti, ki se napleta v zgodbe prihodnosti, tako bogata tradicija na kulturnem križišču, kar je ta prostor od nekdaj bil.

Prave zgodbe namreč zmeraj vzniknejo na presečiščih, kjer se dogodi srečanje. Prehranska kultura določenega področja se tako rojeva na presečišču tradicije in inovacije. Ko govorimo o tradiciji, mislimo na nabor znanj, tehnik in vrednot, ki smo jih podedovali, ki so nas tako rekoč pričakale, in zajemamo iz njih. Toda ko nastopijo nove okoliščine, so pogosto potrebne prilagoditve in nadgraditve. Takrat šele se pokaže človeška ustvarjalnost in iznajdljivost – inovativnost. Inovacijam pogosto botruje nujnost. Ko živa inovacija trči ob tradicijo in ko se ti dve danosti prepleteta v plodni ustvarjalnosti, se rojeva prehranska kultura. Evropska prehranska kultura vznikne, ko pred poldrugim tisočletjem antično mediteransko kulturo vinske trte in pšenice pretresejo barbarski vplivi z okusi mesa, masti in piva.

Ko danes govorimo o prehranski kulturi, tako govorimo o pretočnem pojmu, ki se vsak dan znova preraja in nadgrajuje. Tudi zato veliki zgodovinar prehrane Massimo Montanari piše: "Kulinarčna identiteta ni zapisana v nebesih." Vsaka kultura oz. identiteta je dinamična in nestabilna, rojena iz kompleksne izmenjave in medsebojne kontaminacije. Ko mislimo na korenine, razmišljamo o naši prehranski kulturi kot o rastoči rastlini. Korenine ima vsepovsod! Kulinarčna kultura je drevo, na katerem vidimo sicer razraščajočo se krošnjo, ki se širi na vse strani neba, toda poji se iz mnogoterih razpredenih koreninic.

In vse te vplive lahko kot pod lupo opazujemo v prehranski kulturi lendavskega področja, ki se je skozi stoletja oplajalo z vplivi večkulturnega in strpnega okolja. Vinske trte v Lendavskih goricah, ki se vzpenjajo nad rodovitno žitno ravnico, krepki pörkölti so po srednjeevropsko zabeljeni s smetano, a potreseni z rdečo papriko z madžarske puste ...

Če pogledamo, kaj se danes srečuje na naših krožnikih, vidimo izrisano in izpisano zgodovino pokrajine: vsako živilo, vsaka začimba, vsak okus, ki se je skozi stoletja veščin in znanja, skozi desetletja razvoja logističnih poti in poljedelstva, skozi leta negovanja naših okusov prebil na krožnike, priča o srečevanjih tradicije in inovacije, ki gradijo današnjo kulinarčno podobo. Vsaka jed tako izraža tradicijo in odraža družbo.

Ko danes govorimo o pojmih identiteta in kulturna izmenjava, se zmeraj znova sprašujemo, kako ščititi tradicijo in kako vpeljati invencije. Prehransko polje je planjava globalnih vplivov, modnih trendov, pa tudi spreminjajočih se ekonomskih, življenjsko-stilnih in podnebnih danosti.

Kar je na krožniku, nosi številna sporočila – gre za zgodbo, odnos do okolja, posledice za lokalno skupnost, način in proces, kako je hrana na krožnik prispela.

Kompulzivna globalizacija ob koncu 20. stoletja je zaznamovala tudi našo kulinarčno krajino in zdelo se je, da bo uvožena hrana povsem uniformirala prehranske navade, namesto tradicije in sporočila se je pri hrani iskala samo praktičnost, dostopnost in cenenost. V zadnjih desetletjih pa je pričela kulinarika ponovno zajemati iz dediščine kot prispevka k iskanju lastne identitete skozi ponovno odkrivanje tradicionalnih jedi.

Trenutno doživljamo prepород pojma "domače", ki mu uspeva zaradi ambicioznosti in razgledanosti novih generacij, ki se lotevajo gastronomije; kreativni pristopi pri vnovičnem upovedovanju tradicionalnih jedi, kombiniranih z najmodernejšimi kuharskimi tehnikami, in hkrati naslanjanje na lokalne surovine so postali samoumeven del pisanja nove turistične agende. Ostaja pa izziv, kako dobro hrano domače "kuhinje" pretvoriti v kvalitetno gostinsko "ponudbo" – tu ne gre samo za besedni, ampak tudi za vsebinski pristop, ki v praksi postane preskok v načinu priprave, nenazadnje pa tudi preskok v sami prehranski izkušnji. V slovenskem jeziku obede in obrede razlikuje en sam glas; in že to kaže na večplastnost izkušnje, ki jedi pretvori v dogodke ...

In kaj pomenijo vsi ti *okus*, ki so tudi v naslovu te revije? O okusih se ne moremo prepirati, so rekli včasih. Okusa za hrano nas ne nauči nobena šola, razvijamo ga skozi svoje življenje, oblikujemo ga in vzgajamo. Definicija okusa se tako gradi iz kulturne dediščine, zato je okus zmeraj tudi družbeni konstrukt: nosi spomine, tradicije, inovacije, veliko pa sporoča tudi o načinu življenja posameznika in družbe. Kako se okusi skozi leta spreminjajo? Tudi o tem nam govorijo zgodbe te revije.

Kot pričajo zgodbe iz *Vseh okusov Lendave*, ima hrane številne pomene in družbene funkcije. Gotovo je danes hrana tudi pomemben način komunikacije in sporočanja. Skozi hrano tudi najlažje vstopimo v tujo kulturo: tako jemo hrano "drugega", preden spregovorimo njegov jezik. Tako kot so odgovorili naši dedki in babice na vprašanje, ali razumejo kakšen tuji jezik: "Ja, piti in jesti po njihovo znam." Veliko resnice je bilo upovedane v tem šegavem odgovoru.

Smej Novak Valentina

Étkezések és szertartások

A *Lendvai ízkavalkád* című magazinban összegyűjtött gasztronómiai történetek olvasása felvillanyozza és lelkesedéssel tölti el az embert. A jövő történeteit gazdagon át- meg átszővi a múlt, a mindig is a kultúrák kereszteződésének színhelyéül szolgáló régió gazdag tradíciója.

Az igazi történetek ugyanis mindig a metszéspontokon játszódnak le, ott, ahol a találkozás létrejön. Ezért tehát egy bizonyos terület étkezési kultúrája a hagyomány és az innováció metszéspontján születik meg. Amikor hagyományról beszélünk, akkor az általunk örökölt tudás, képességek és értékek összességére gondolunk, amelyeket készen kaptunk, és amelyekből merítünk. Amikor azonban új körülmények adódnak, akkor gyakran kell alkalmazkodnunk és továbbfejlesztünk addigi gyakorlatunkat. Ilyenkor megmutatkozik az emberi kreativitás és találékonyság – az innováció. Az innovációt gyakran a szükség szüli. És amikor a legújabb innováció találkozik a hagyománnyal, és



Smej Novak Valentina és Novak Luka a filozófia és az összehasonlító irodalom világa helyett a gasztronómia tagmezejét választotta. • Valentina Smej Novak in Luka Novak sta iz vod filozofije in komparativistike zavila na široko polje gastronomije.

termékeny kreativitásban összefonódnak, megszületik az étkezési kultúra. Az európai étkezési kultúra akkor jött létre, amikor 1500 évvel ezelőtt az ókori mediterrán szőlő- és búzatermesztési kultúrára a – húst, a zsírokat és a sört középpontba helyező – barbár étkezési szokások erőteljes hatást gyakoroltak.

Amikor manapság étkezési kultúráról beszélünk, akkor egy folyamatosan változó fogalomról van szó, amely naponta újjászületik és tovább fejlődik. Ahogy a neves táplálkozástörténész, Massimo Montanari írta: „A kulináris identitás nincs kőbe vésve”. Minden kultúra, minden identitás dinamikusan változik és instabil, mivel összetevőinek egymással való komplex kicserélődéséből és elegyedésből születik. Amikor étkezési kultúránk gyökereire gondolunk, akkor úgy tekintünk rá, mint egy élő, fejlődő növényre. A gyökerek mindent átszönek! A kulináris kultúra egy fa, melynek mi a minden irányba növekvő, terjeszkedő lombját látjuk, miközben azt számtalan szétágazó hajszálgöyökér táplálja.

Ha alaposan vizsgáljuk, akkor mindezeket a hatásokat a lendvai régió étkezési kultúrájában is megfigyelhetjük, melyre évszázadokon keresztül megtermékenyítő hatással volt a multikulturális, toleráns környezet. A termékeny búzaföldek fölé magasodó lendvai hegyoldalra kapaszkodó szőlők hosszú sora, a közép-európai módra tejföllel dúsított és a magyar pusztáról származó pirospaprikával megszórt sűrű pörkölték...

Amikor manapság megnézzük, hogy mi minden kerül tányérunkra, akkor abból kirajzolódik a régió történelme: minden étel, minden fűszer, minden íz, amely az évszázadokon keresztül megszerzett képességek és fölhalmozott tudás, a beszerzési útvonalak és a mezőgazdaság sok évtizedes fejlődése, ízlésünk sokéves pallérozása következtében tányérunkra került a mai konyhaművészetet alkotó hagyomány és az innováció találkozásának tanúja. Ilyeténképpen minden étel magán viseli a hagyomány hatását és tükrözi a társadalmat.

Amikor manapság az identitás és a kulturális cse-re fogalmáról beszélünk, akkor újra és újra felvetődik a kérdés, hogyan lehet megvédeni a tradíciót és hogyan lehet bevezetni az újításokat. A táplálkozás területe a globális hatások, a divattrendek, valamint a változó gazdasági, életstílusbeli tényezők és az éghajlati adottságok terepe.

A tányéron lévő étel számos üzenetet hordoz – története sokat elárul a környezethez való viszonyunkról és arról, milyen következményekkel jár előállítás a helyi közösségre nézve, illetve az étel tányérra kerülésének módjáról és útjáról.



Fišer Matej fotója az „*Obedi in obredi Pomurja*” című könyvből, amelynek társszerzője Smej Novak Valentina. •
Fotografija Mateja Fišerja v knjigi *Obedi in obredi Pomurja*, katere soavtorica je Valentina Smej Novak.

A XX. század végén lejátszódott megrögzött globalizáció a mi gasztronómiánkat is jellemezte, és úgy tűnt, hogy az importált élelmiszerek teljesen uniformizálják táplálkozási szokásainkat, az ételeknél a hagyományok és a beltartalom helyett csak a praktikum, a hozzáférhetőség és olcsóság számított. Ugyanakkor az utóbbi évtizedekben a konyhaművészet újra visszanyúlt örökségéhez, egyre gyakrabban merít belőle, adalékként tekint rá saját identitásának keresése során, a hagyományos ételek újrafelfedezésén keresztül.

A gasztronómiával foglalkozó új generációk céltudatosságának és széles látókörének köszönhetően tehát most átélhetjük a „hazai” fogalmának az újjászületését. Az új turisztikai agenda magától értetődő részévé vált a hagyományos ételek elkészítéséhez való kreatív hozzáállás a legmodernebb konyhai technológiával kombinálva, valamint a helyi alapanyagok előnyben részesítése. Ugyanakkor megmarad az a dilemma, hogyan lehet a hazai „konyha” jó ételeit minőségi éttermi „kínálattá” alakítani – és itt nemcsak a formai, hanem a tartalmi megközelítésről is szó van, amely a gyakorlatban az elkészítés módjában, s nem utolsósorban magában az étkezési élményben való megújulást is jelenti. Szlovénül az „étkezés” és a „szertartás” szavak

(obed, obred) között csak egyetlen betű a különbség; ez is az élménynek arra a többrétegűségére utal, ami az étel fogyasztását ünneppé avatja...

És mit jelentenek mindazok az *íz*ek, melyek magazinunk címében is jelen vannak? Az ízlésekről nem lehet vitatkozni – szól a mondás. Az ételekkel kapcsolatos ízlést egyetlen iskola sem tudja nekünk megtanítani, azt magunk fejlesztjük és ápoljuk önmagunkban életünk során. Az ízlés definíciója tehát a kulturális örökségen alapszik, ezért az ízlés egyúttal mindig társadalmi konstrukció is: magában hordozza az emlékeket, hagyományokat, újításokat, és sokat elárul az egyén és a társadalom életmódjáról is. Hogyan változnak az ízek az évek során? Erről is szólnak magazinunk történetei.

A *Lendvai ízkavalkád* történeteinek tanúsága szerint az ételnek számos jelentése és társadalmi funkciója van. Manapság az étel minden bizonnyal a kommunikáció és a közlés fontos módja. Ezen kívül az ételeken keresztül tudunk a legkönnyebben megközelíteni egy idegen kultúrát: előbb esszük meg a „másik” ételét, minthogy a nyelvét beszéljék. Így válaszoltak nagyanyáink és nagyapáink arra a kérdésre, hogy értenek-e valamilyen idegen nyelven: „Igen, enni és inni már tudok a nyelvükön”. Sok igazság volt ebben a tréfás válaszban!

Matej Fišer

Ambasadorka dobrih okusov

Ksenija Škrilec - intervju

Trimlini, Lendava, Ljutomer, Budimpešta, Dunaj, Ljubljana. Kot diplomatka ste vedno na neki poti, križišču med različnimi interesi, različnimi kulturami, ki jih na nek način prevajate in pojasnjujete. V kolikšni meri diplomata določa primarno okolje, iz katerega prihaja, domači kraj?

Kdor ima izhodiščno pozitiven odnos do svojega izvora in okolja, iz katerega izhaja, mu to zagotavlja moč, iz katere lahko črpa povesod, ne glede na to, kaj dela in kje po svetu se nahaja. Na ta način lahko ostaja avtentičen. V mojem primeru je to dvojezično okolje, strpnost do drugačnosti, moj podeželski izvor iz Trimlinov pri Lendavi, ki me do danes močno definira.

Mislite, da ljudje prepoznajo to pristnost? Je to lahko prednost tudi v krogih visoke diplomacije?

Pristnost, naravnost in sozvočje osebnosti s tem, kar sporoča, je zmeraj prednost. Tudi v diplomaciji. Ljudje se zmeraj zelo pozitivno odzivajo na mojo odprtost, ki jih najprej preseneti, saj od veleposlanika pričakujejo, da je nedostopen in vzvišen. Če si profesionalen in netendenciozen, vzbujáš spoštovanje tudi pri kolegih. Verjetno je tudi to povezano s človekovim odnosom do svojega izvornega okolja. Najbolj se mi je vtisnil v spo-

min opis študentke, ki je po srečanju z mano povzela: »Veleposlanica je drugačna, tako normalna.«

Kdo so bili vaši učitelji?

Moji učitelji so bili vsi moji šefi, veleposlaniki, predhodniki v Budimpešti. Visoko cenim svojega prvega šefa veleposlanika Hajósa, ki je po osamosvojitvi Sloveniji utiral pot na Madžarskem. Veleposlanica Močivnik je zavestno prevzela vlogo moje mentorice, od nje sem se učila fines diplomacije, zmeraj me je spodbujala k pogumu. Kasneje me je na zunanjem ministrstvu kot vodja sektorja za sosednje države usmerjala pri nalogah referentke za Avstrijo ter koordinatorke slovensko-avstrijske komisije zgodovinarjev in pravnikov. Še sedaj sem ponosna, da je slovenska stran uspela izdati dvojezični zbornik besedil na usklajene teme.

Vaše področje delovanje je bilo doslej zelo povezano s Srednjo Evropo. Mnenja so deljena ali »Mittel-europa« danes še obstaja oziroma kaj pomeni?

Srednja Evropa je še danes geografsko definiran, kulturnopolitično kodiran pojem. Je pa tudi slog, odnos do življenja, ki se je oblikoval na temelju skupne tradicije. Gre tudi za način, na katerega percipiraš svet in ob-



Sloviti Lojze Wieser iz pečice jemlje telečje krače, ki jih pripravlja na Wieserjev način. Anna Badora, nekdanja direktorica dunajskega Volkstheatra, je Lojzetovo predstavo opazovala s strokovno natančnostjo. • A neves Lojze Wieser a sütőból éppen most emelte ki a Wieser-módra sült borjúcsülköt. Anna Badora, a bécsi Volkstheater egykori igazgatója árgus szemekkel figyelte Lojze bemutatóját. (Lojze Wieser, Ksenija Škrilec, Anna Badora)

čutje, ki te prevzame, ko bereš besedila pisateljev tega območja, poslušáš glasbo, občuduješ likovne stvaritve. Če si pogledamo dunajski telefonski imenik, je poleg nemških več kot polovica imen slovenskega, hrvaškega, madžarskega, slovaškega, češkega, poljskega, srbskega itd. izvora. To nam potrjuje, da Dunaj ni bil glavno mesto velikega srednjeevropskega imperija v preteklosti, na nek način to ostaja še danes.

Je to neki latentni skupni gen, ki nas vseeno povezuje?
Zagotovo, ne glede na železne zavese, hladne vojne in druge delitve.

Rezidenca veleposlaništva je bila v zadnjih letih stičišče gospodarskega, kulturnega in političnega življenja. V njej so se lahko srečevali ljudje, ki se drugače sploh ne bi imeli priložnosti srečati. Peter Handke, Boris Podrecca, Martin Kušej, Drago Jančar, Tanja Prušnik, Florjan Lipuš, Lojze Wieser in mnogi drugi so zgolj odmevna imena, ki jih vsi poznamo. Ali menite, da je ta način povezovanja vaše skrito orožje v današnjem času »digitalne brezosebnosti«?

Kako spoznaš drugega? Samo, če mu prisluhneš. Za to je potrebno ustvariti okolje, ambient, situacijo. To je naloga diplomacije, seveda ne zgolj na kulturnem področju. Diplomacija ustvarja atmosfero za razumevanje, oblikuje okolje za priložnosti, usmerja pozornost. Vse to pa se hrani iz znanja in izkušenj.

K tovrstnim srečanjem se vsekakor prilegata hrana in vino.

Tako kot pri vseh družabnih dogodkih, kjer dober gostitelj ponudi gostom najboljše. Veleposlanik v rezidenci, ki jo lahko pojmuje tudi dom Slovenije, predstavi gostom vse, kar Slovenijo dela posebno, drugačno, vrhunsko. Sama se trudim pokazati izredno raznolikost Slovenije. Geografska raznolikost se kaže v kulturni, kulinarčni in vinski raznolikosti. Vse to sem se vsa štiri leta trudila kombinirati. Pri večerji ali kosilu, ko se pogovarjaš o določenih temah, lahko za prehod poveš še zgodbo o posamezni jedi, kuharju ali proizvajalcu, tradiciji. Skozi hrano lahko poveš veliko o deželi in ljudeh.

Kaj je tujcem zanimivo?

Pristnost. Najpreprostejše jedi, ki so avtentične in izhajajo iz tradicije. Te so drugačne, posebne, zanimive. Ključna je kvaliteta. Če so sestavine domače, lokalne, ne moreš zgrešiti. Uniformirano, zmeraj enako, pa čeprav gre za najdražjo hrano, ni zanimivo. To je znano vsem, tudi nam.

Kam bi me peljali na Dunaju in kam v Budimpešti, da opraviva današnji pogovor, če ne bi bilo zaprtja?

Če je gost Avstrijec, bi ga peljala v slovensko restavracijo, ki je na Dunaju še zmeraj ni. Tako v Budimpešti kot na Dunaju sem si prizadevala, da bi vzpostavili restavracijo s slovensko ponudbo. Prepričana sem, da je to naloga naslednjih let. Slovenija ima izredno raznoliko kulinarčno tradicijo, ki je v tujini še neznana. Za alpsko deželo kot je Avstrija, je posebej privlačna Istra s področjem Slovenskega primorja, pršutom, divjimi šparglji, tartufi, morsko hrano. Tudi lendavski pereci,



Peter Handke se v Ksenijini kuhinji ni mogel upreti pogledu na kraški pršut. Kot se za dobro gostiteljico spodobi, mu ga je narezala kar sama. • Peter Handke Ksenija konyhájában nem tudta levenni tekintetét a karszti sonkáról, aki pedig jó házigazdához illően saját maga szeletelt belőle. (Ksenija Škrilec, Peter Handke, Dejan Prešiček)

ki jih niso poznali niti moji sodelavci, žanjejo navdušenje. Moja osebna favoritka pa je pehtranova potica. Ker slovenske restavracije zaenkrat ni, sem ta ambient ustvarjala v rezidenci, kar je bila priložnost za predstavljanje, promocijo slovenskih restavracij na Dunaju. V Budimpešti mi je turistična revija, ki me je poimenovala za veleposlanico turizma, ker sem se trudila Slovenijo predstaviti kot vznemirljivo turistično destinacijo, priredila skupno kuhanje z znanim madžarskim kuharjem Tamásom Bereznayem in kolegi veleposlaniki. Takrat sem jih naučila pripraviti pehtranovo potico. Slovenca bi peljala v tipično dunajsko restavracijo, kavarno.

Turizem je dejavnost, ki jo imajo v razvojnih načrtih zapisane številne občine v Sloveniji. Z vidika promocije v tujini pa je prav ta razpršenost oteževalna okoliščina. Kaj bi bil vaš predlog lokalnim županom glede turistične promocije v tujini?

Povezovanje in še enkrat povezovanje. Razumljivo je, da je vsak ponosen na svojo posebnost, vendar je ta del regionalne raznolikosti. Zato je potrebno združiti moči in delovati inkluzivno navzven. Ko pa uspemo goste privabiti, pridobiti, jim je potrebno pokazati vse, kar je pristno, vso dediščino, ki so jo naši predniki razvijali skozi stoletja. Lokalno hrano na primer lahko postrežemo v tradicionalnih posodah, ki odražajo tradicijo in obrtniško znanje. Imeti je potrebno koncept, misel, ki povezuje različne elemente.

Dunaj in Budimpešta sta prestolnici, ki največ turistične ponudbe ustvarita z integracijo kulturnih in zgodovinskih vsebin. Na drugi strani pa še vedno iščeta možnosti predstavitve sodobne kulture in odpirata vrata različnim ustvarjalcem.

Avstrijci med drugim tržijo habsburški mit. Z Dunajem in Salzburgom so izredno močni v mestnem turizmu, ki vsebuje jasno definirane elemente. Obe mesti umetnosti in glasbe kulturo integrirata v turistični produkt, ki vsebuje tako tradicionalne kot moderne elemente. Tudi veleposlaništvo je v letu dialoga na Dunaju Slovenijo predstavljalo z integriranjem umetnosti in turizma. Pripravili smo serijo razstav slovenskih umetnikov, tudi iz Pomurja in Lendave, umetnost smo povezali s turizmom, ob razstavah je lokalna skupnost umetnika dobila priložnost, da se na sprejemu ob otvoritvi predstavi skozi kulinariko. Zelo dober je bil odziv županov Lendave, Križevcev, Ljutomera. Pripravljene so bili katalogi z besedili avstrijskih avtorjev, s tem smo umetnikom ustvarili dodatno referenčno platformo pri njihovem nadaljnjem uveljavljanju doma in v tujini.

Lendavsko vino družine Škrilec je bilo v rezidenci ob drugih slovenskih vinih zmeraj na mizi in zmeraj odlično sprejeto. Tipičen primer vrhunskega in neodkritega. Veliko dela bo še potrebnega za utrjevanje

znamke Pomurje, Prekmurje, nato pa lahko sledijo lokalne posebnosti.

Konkretno vi ste človek, ki daje iniciative, v okolju zaznava, kaj bi bilo zanimivo.

Zagotovo. Proaktivnosti ni mogoče nadomestiti z ničemer. Z dunajske perspektive vidim priložnosti za Slovenijo v pokorona časih. Mnogi, ki so do nedavnega leteli na oddih, bodo odkrivali bisere v bližnjem okolju, zato je nujno, da jih ponudba pričaka na njihovem pragu. Sporočati je treba, da se lahko z osebnim vozilom, vlakom, celo kolesom v eni uri znajdejo v svetu, ki ga ne poznajo in ki jih bo očaral. V Avstriji je turizem na zelo visoki ravni in to gre pogosto na račun pristnosti. Mi je imamo še na pretek; imamo lokalne izdelke in pridelke, kulturo je potrebno vključiti v turistični produkt, v vsakdanjik.

Če se vrnem na serijo razstav in kataloge, za katere so besedila pisali uveljavljeni avstrijski avtorji, bi omenila, da ob referenci umetnika zagotavljam izvornemu okolju zavedanje o tem, s čim razpolaga. Tako imajo župani teh občin v rokah vrhunski večjezični katalog, ki ga lahko podarijo gostom, politikom, gospodarstvenikom in prispevajo k dvigu ravni podobe lastnega kraja. Ob katalogu lahko podarijo tudi delo teh ustvarjalcev in s tem nadgradijo dober pogovor ob kosilu ter polagajo temelje na dolgi rok. Lokalna prepoznavnost se obenem povezuje z unikatnostjo. V Lendavi bi bilo potrebno povsod imeti v ponudbi bograč s perezem v glineni posodi in z domačim vinom. S tem lahko ustvariš nov trend, ki lahko že jutri postane priljubljen. Na ta način integriraš tradicijo, lončarstvo, lokalno pridelavo in kulinarika znanja v vsakdan.

Če sva začela z vprašanjem, koliko lokalnega okolja nosite s seboj po svetu, lahko zaključiva v nasprotni smeri. Koliko izkušenj sveta prinašate v Lendavo? Kako lahko s svojimi izkušnjami pomagate lokalnemu okolju?

Pomagaš lahko povsod, kjer se za to izkaže potreba. Lendavi sem bila in ostajam zvesta. V interakciji z mestom in njegovimi akterji ustvarjanjem priložnosti zanjo in vanjo prinašam svet, kjer se obrnem. Med doslej navedenimi primeri nisem še omenila lendavske kandidature za evropsko prestolnico kulture. V pripravah nisem le sodelovala, temveč angažirala uveljavljene avstrijske kulturnike. Partnerstvo z Budimpešto in naklonjenost župana Tarlósa je potrebno le negovati. S svojim odnosom in ponosom sem v svetu ne le ambasadorica Slovenije, temveč tudi Lendave, dvojezičnosti, strpnosti. To je dvosmerna cesta. Ko na avstrijskem Koroškem ali Štajerskem predstavim slovenski pristop do manjšine, pokažem dvojezično osebno izkaznico, predstavljam dobre prakse svoje države in vzbujam radovednost – vsaj pri tistih, ki poslušajo.

Fišer Matej

A finom ízek nagykövete

Škrilec Ksenija-interjú

Hármasmalom, Lendva, Ljutomer, Budapest, Bécs, Ljubljana. Diplomataként folyamatosan úton van, amelyen különböző érdekek, kultúrák keresztezik egymást. Ön ezeket értelmezi, tolmácsolja. Mennyire van hatással egy diplomatára az eredeti, hazai környezete?

Amennyiben alapvetően pozitívan viszonyulunk saját származásunkhoz és eredeti környezetünkhöz, ez olyan energiákkal ruház fel bennünket, amelyekből tekintet nélkül arra, mivel foglalkozunk, vagy hol járunk a világban, mindig meríthetünk. Így tudunk hitelesek maradni. Számomra a mai napig meghatározó a kétnyelvű környezet, a másság iránti tolerancia, vidéki, hármasmalomi eredetem.

Gondolja, hogy mások felismerik ezt a hitelességet? Magas diplomáciai körökben ez akár előny is lehet?

A hitelesség, a természetesség, az, hogy a személyiségünk összhangban van az általunk közvetített üzenettel, mindig is előnyt jelent. A diplomáciában is. Az emberek mindig rendkívül pozitívan reagálnak nyitottságomra. Először talán kicsit meglepődnek, mivel egy nagykövettől azt várják, hogy hozzáférhetetlen és fölényes. A profizmus és az elfogulatlanság a kollégákban is tiszteletet kelt. Valószínűleg ez is összefügg az eredeti környezetünk iránti viszonyunkkal. Leginkább az egyik egyetemista rólam szóló leírása ragadott meg, aki a velem történt találkozás után így fogalmazott: „A nagykövetasszony más, olyan normális”.

Kik voltak a mesterei, tanítói?

Az összes főnököm, a nagykövetek és az előttem Budapesten dolgozók. Mély tiszteletet érzek első főnököm, Hajós nagykövet iránt, aki Szlovénia önállóságát követően elsőként töltötte be Magyarországon ezt a tisztséget. Močivnik nagykövetasszony tudatosan vállalta a mentori szerepet, tőle tanultam meg a diplomáciai árnyalatokat, folyamatosan bátorságra biztattott. Később, a külügyminisztériumban, a szomszédos országokért felelős főosztály vezetőjeként irányított az osztrák előadói, valamint a történészek és jogászok szlovén-osztrák bizottságának koordinátori feladatai ellátása során. Ma is büszkeség tölt el, ha arra gondolok, hogy a szlovén félnek sikerült kiadni az egyeztetett témák kétnyelvű szöveggyűjteményét.

Az ön tevékenysége mindig is összefüggött Közép-Európával. Igencsak megoszlanak a vélemények azt illetően, létezik-e, illetve mit is jelent ma a „Mitteleuropa”!

Közép-Európa napjainkban is földrajzi és kultúrpolitikai szempontból kódolt fogalom. Ugyanakkor a közös tradíció alapján létrejött életmód, az élethez való hozzáállás. És többek között kihat arra is, hogyan érzékeljük a világot, milyen érzelmek kerítenek bennünket hatalmukba, amikor a térség íróinak alkotásait olvasunk, az itteni zenét hallgatjuk, vagy a képzőművészeti alkotásokat csodáljuk. A bécsi telefonkönyvet lapozgatva megállapíthatjuk, hogy a német nevek mellett a



A diplomaták tevékenységének nagy részére nem látunk rá, csak az eredmények látszanak. (Fonda Irena, Fonda haltenyészet és Škrilec Ksenija a konyhában). • Pretežni del dela diplomatov ostane očem skrit, vidni so zgolj rezultati. (Irena Fonda, ribogojnica Fonda in Ksenija Škrilec v kuhinji)

nevek több mint fele szlovén, horvát, magyar, szlovák, cseh, lengyel, szerb stb. eredetű. Ezek szerint Bécs nem csak a múltban, hanem bizonyos értelemben ma is a nagy közép-európai birodalom fővárosa.

Létezik eszerint valamilyen látens gén, amely mégis összeköt bennünket?

Bizonyára, tekintet nélkül a vasfüggönyökre, hidegháborúkra és más megosztásokra.

A nagykövetség rezidenciája az utóbbi években a gazdasági, kulturális és politikai élet találkozási pontjaként működött. Itt olyan emberek találkoztak, akik egyébként bizonyára sosem kerültek volna közel egymáshoz. Peter Handke, Boris Podrecca, Martin Kušej, Drago Jančar, Tanja Prušnik, Florjan Lipuš, Lojze Wieser és sokan mások... ez csak néhány azok közül a nevek közül, amelyeket mindnyájan ismerünk. Véleménye szerint a kapcsolatalakítás ezen módja lehet a titkos fegyver a „digitális személytelenség” idejében?

Hogyan ismerhetjük meg a másikat? Csak ha odafigyelünk rá. Ehhez meg kell teremteni a környezetet, a hangulatot, a helyzetet. Ez a diplomácia feladata, persze, nem csak a kultúra területén. A diplomácia megteremti a megértéshez szükséges hangulatot, környezetet alakít a lehetőségekhez, irányítja a figyelmet. Mindez pedig a tudásból és a tapasztalatokból táplálkozik.

Az ilyen jellegű találkozó kísérői mindenképpen az ételek és a borok is.

Mint minden társasági eseményen, amikor a jó házigazda a legjobb dolgokkal várja a vendégeket. A rezidenciában, amely Szlovénia egyfajta otthonaként is értelmezhető, a nagykövet mindazt bemutatja a vendégeknek, amitől Szlovénia különleges, más, csúcsmínőségű. Jőmagam Szlovénia sokszínűségének ismertetésére törekszem. A földrajzi sokszínűség a kultúra, a gasztronómia és a borok sokszínűségében nyilvánul meg. Az elmúlt négy évben ezeket megpróbáltam ötvözni. Amikor vacsoránál vagy ebédnél bizonyos témák merülnek fel, lehet történeteket mesélni egy-egy ételről, szakácsról vagy termelőről, a hagyományokról. Az ételről beszélve sok minden elmondható egy országról és annak lakóiról.

Mit tartanak a legérdekesebbnek a külföldiek?

Az eredetiséget. A legegyszerűbb ételt, ha az hiteles és hagyományos módon készült. Mert akkor más, különleges, érdekes. A legfontosabb a minőség, de ha hazai, helyi hozzávalókból készült, akkor nem tudjuk elrontani. Az uniformizált, a mindig ugyanaz, még ha a legdrágább is, érdektelenné válik. Ezt mindenki tudja, mi is.

Hol folytatnánk ezt a beszélgetést Bécsben vagy Budapesten, ha nem lennének most a lezárások?

Ha a vendégem osztrák, egy szlovén étterembe hívnám meg, azonban Bécsben ilyen még mindig nem működik. Mind Budapesten, mind Bécsben arra törekedtem, hogy létrehozzák az éttermet, ahol a szlovén kínálat elérhető. Meggyőződésem szerint ez az elkövetkező évek egyik feladata. Szlovénia rendkívül sokszínű gasztronómiai hagyományokkal rendelkezik, amelyet külföldön még nem ismernek. Az olyan országok számára, mint Ausztria, különösen vonzó Isztria, a tenger mellék, a szélen szárított sonka, a vadon termő spárga, a szarvasgomba, a tenger gyümölcsei. És a lendvai perccel, amelyet munkatársaim sem ismertek, elbűvölték a vendégeket. Az én kedvencem pedig a tárkonyos kalács. Mivel egyelőre nincs szlovén étterem, ezt a hangulatot próbáltam megteremteni a rezidenciában, ami lehetőséget biztosított a szlovén éttermek bécsi népszerűsítésére. Mivel végig arra törekedtem, hogy Szlovéniát izgalmas turisztikai desztinációként mutassam be, Budapesten egy turisztikai folyóirat, amely az idegenforgalom nagyköveti címmel ajándékozott meg, közös főzést szervezett számomra és nagykövet kollégáim számára Bereznay Tamás neves séffel. Akkor ott megtanítottam nekik, hogyan készül a tárkonyos kalács. A szlovén vendéget egy tipikus bécsi étterembe, kávéházba hívnám meg.

Az idegenforgalmi tevékenységet számos szlovéniai önkormányzat rögzítette fejlesztési tervében. Ugyanakkor külföldön, a népszerűsítés szempontjából éppen ez a felaprózottság jelenti az akadályt. Mit javasolna a polgármestereknek, amikor az ország külföldön történő promócióját tűzik ki célul? Együttműködést, és még több együttműködést. Értethető dolog, hogy mindenki büszke sajátosságaira, de ez akkor is a regionális sokszínűség részét képezi. Éppen ezért össze kell fogni, és kifelé inkluzív módon működni. Amikor pedig sikerül már idecsalogatni a vendégeket, akkor mindent, ami eredeti, az örökséget, amelyet őseink évszázadokon keresztül alkottak, meg kell nekik mutatni. Teszem azt, a helyi ételeket hagyományos edényekben szolgálhatjuk fel, amely rámutat a tradícióra és a kézműves ismeretekre. Olyan koncepciót, gondolatmenetet kell kialakítani, amely képes ötvözni a különböző elemeket.

Bécs és Budapest két olyan főváros, amely idegenforgalmi kínálatának zömét a kulturális és történelmi tartalmak ötvözésével alakítja. Másrészt még mindig keresik a lehetőséget a kortárs kultúra bemutatására, így különböző alkotóknak nyújtanak alkalmat a bemutatkozásra.

Az osztrákok, többek között, a Habsburg mítoszt is értékesítik. Bécs és Salzburg rendkívül erősek az



egyértelműen kijelölt elemeket tartalmazó városi turizmusban. A művészetek és a zene két városa a kultúrát hagyományos és modern elemeket is tartalmazó turisztikai termékbe integrálja. Bécsben a párbeszéd évében nagykövetségünk is a művészet és az idegenforgalom integrálásával mutatkozott be. Kiállítássorozatot szerveztünk szlovén, köztük Mura-vidéki és lendvai művészeknek, a művészetet összekapcsoltuk a turizmussal, a kiállítás kapcsán az alkotó helyi közössége is alkalmat kapott arra, hogy a megnyitón saját konyhájával mutakozzon be. Lendva, Križevci és Ljutomer polgármestere örömmel élt a lehetőséggel. Katalógusok készültek osztrák szerzők írásaival, ezáltal pedig a művészek egyfajta referenciaplatformot kaptak a hazai és külföldi érvényesüléshez.

A lendvai bort, amely a Škrilec családi gazdaság bora kíséretében mindig ott volt a rezidencia asztalán, kitűnően fogadták. A csúcsmínőség és az eddig még ismeretlen tipikus esete. Még nagyon sok munkát kell fektetni abba, hogy a Mura-vidék védjegy közismertté váljék. Aztán jöhetnek a helyi sajátosságok.

Fogalmazhatunk úgy, hogy ön a kezdeményezések embere, aki felismeri, mi lehet érdekes a környezeté számára.

Kétségkívül. A proaktív hozzáállást semmi sem váltja ki. Bécsi perspektívából azt látom, hogy Szlovénia a koronavírus utáni időszakban lesz a legesélyesebb. Nagyon sokan, akik eddig repülővel utaztak nyaralni, közelebbi gyöngyszemek után fognak nézni. Éppen ezért fontos, hogy a kínálat már a küszöbön köszöntse őket. Olyan üzeneteket kell közvetíteni, melyek szerint személygépkocsival, vonattal vagy akár kerékpárral is egy óra alatt olyan ismeretlen világban találhatják magukat, amely elvárásolja őket. Ausztriában a turizmust rendkívül magas szinten művelik, ami gyakran az eredetiség rovására megy. Nálunk viszont mindez adott: vannak helyi termékeinek és terményeink, a kultúrát pedig fontos bevonnunk a turisztikai termékekbe, a mindennapokba.

De visszatérve a kiállítássorozatra és a katalógusokra, amelyekhez a szöveget osztrák szerzők írták.

2013 és 2017 között a Szlovén Köztársaság budapesti nagykövetségént az ország idegenforgalmi-gasztronómiai gyöngyszemeit is népszerűsítette. 2014-ben a Magyar konyha gasztronómiai folyóiratban hosszabb cikk jelent meg a szlovén, köztük a lendvai vendéglőről is. • Med letoma 2013 in 2017 je bila veleposlanica RS v Budimpešti in svojo državo predstavljala tudi prek njenih turistično-gastronomskih biserov. Leta 2014 je v gastronomski reviji Magyar konyha izšel obširen prispevek o slovenskih restavracijah, med katerimi so tudi lendavske.

Miközben referenciát adnak a művészeknek, a hazai környezetet is rádöbbenetik, hogy milyen értékekkel rendelkezik. Ily módon ezeknek az önkormányzatoknak a polgármesterei olyan minőségi többnyelvű katalógussal rendelkeznek, amelyet nyugodt szívvel ajándékozhatnak vendégeknek, politikusoknak, gazdasági vezetőknek, ezzel pedig saját térségük arculatát erősítik. A katalógus mellett a művészek alkotásait is ajándékozhatják, ezzel pedig tartalmat adnak az ebéd közbeni beszélgetésnek, és hosszútávú alapokat fektetnek le. A helyi ismertség ugyanakkor az egyediséghez kapcsolódik. Lendván például a kínálatban mindenütt szerepelnie kellene az agyagedényben, perccel felszolgált bográcsgulyásnak, és persze mellé a házi bornak. Ezzel újfajta trend alakítható, amely már holnaptól népszerűvé válhat. Ráadásul így lehet a mindennapokban ötvözni a hagyományt, a fazekasságot, a helyi termékeket és a gasztronómiai ismereteket.

Azzal indítottunk, hogy a helyi dolgokból megnyit hord magával a világba, most fordítsuk meg a kérdést. A világból milyen tapasztalatokat hoz Lendvára? Hogyan tudja ezekkel segíteni a helyi környezetet?

Mindenütt segíthetünk, ahol erre igény van. Lendvához mindig is hűséges voltam, és az is maradok. A várossal, az annak szereplőivel kialakított kapcsolatokon keresztül és az esélyteremtéssel magammal viszem Lendvára annak a világnak egy részét, ahol megfordulok. Az eddigi példák között nem említettem Lendva jelölését az európai kulturális főváros címmel. Az előkészületekben nem csak hogy részt vettem, hanem neves osztrák kulturális személyeket mozgósítottam. Fontos a kapcsolatok ápolása Budapesttel és Tarlós polgármesterrel. Hozzáállásommal és büszkeségemmel nem csak Szlovénia, hanem Lendva, a kétnyelvűség, a tolerancia nagykövete is vagyok. Ez egy kétirányú út. Amikor az osztrák Karintiában vagy Stájerországban ismertetem, hogyan kezeli Szlovénia a nemzetiségeit, megmutatom kétnyelvű személyigazolványomat, bemutatam országom jó gyakorlatait, mindig érdeklődésre találok – legalábbis azoknál, akik figyelnek erre.

Lovstvo, dediščina iz pradavnine

P rehoditi je bilo treba dolgo pot, da je človeštvo od prve uplenjene živali prišlo do fazanove juhe, srninega hrbta, postreženega s kruhovimi cmoki in brusnično marmelado, in pörköltta divjega prašiča z zrnatimi testeninami. Sprehodimo se še mi po tej poti preobrazbe!

Človekov lovski nagon obstaja vse odkar je stopil v zgodovino. Lovstvo je skozi tisočletja doživljalo veliko sprememb. Medtem ko je v kameni dobi uplenitev divjadi pomenila vir preživetja, je bil strel na divjad v fevdalizmu predmet zabave. Lovstvo je bilo dolga obdobja privilegij aristokracije. Okoljevarstvena vloga lovstva se je začela uveljavljati za časa vladavine Marije Terezije, ki je uzakonila izstrelitev divjih prašičev, ker v naravi povzročajo neprecenljivo škodo.

O bogati lovski preteklosti Dolnje Lendave priča zanimiva legenda. V ženo Nikolaja Bánffyja, nekdanjega posestnika gradu, ki se dviga nad mestom, v prince-so Margareto Sagansko se je zagledal tudi kralj Matjaž, ki je življenje prelepe princese rešil prav na enem od tukajšnjih lovov. Rane, ki so iznakazile princesino telo, je kralj izpral z vodo iz izvira, ki se je nahajal v delu mesta, imenovanem Sveti Janez. Ta kraj je najbrž zaradi tega ohranil naziv Bánffyjev studenec.

Na loviščih ob reki Muri se je večkrat mudil tudi hrvaški ban, vojskovodja in pesnik Nikolaj Zrinski. Kot strasten lovec je na tem območju velikokrat prirejal plemiške love, na katere je zelo rad vabil aristokracijo Habsburške monarhije.

Po drugi svetovni vojni je imelo lovstvo v Evropi politični simbol. V tem času so države pridobile lovišča in od tu naprej je bilo lovstvo regulirano.

Lovstvo je v današnjih časih skupek doživljajev in varstva okolja. Slovenski gozdovi s prosto živečimi živalmi v njih uživajo svetovni sloves, saj se je tukajšnje lovstvo gradilo na kultu čaščenja in ocenjevanja trofeje. Zanj je značilno brezpogojno spoštovanje divjadi, upoštevanje tradicije, ki ohranja odnos do žive in uplenjene divjadi. Tako se npr. uplenjena divjad nikoli ne prestopi, zmeraj se položi na desni bok ter se ji ponudi zadnji grizljaj. O tem ritualu pričajo tudi jamske poslikave.

Institucionalizacija kulture lovstva v našem kraju sega globoko v zgodovino. Lovsko društvo Dolnja Lendava je bilo ustanovljeno leta 1908, kar je razvidno iz pravilnika društva, ki ga je madžarsko kraljevo ministrstvo za kmetijstvo odobrilo 3. februarja 1908. Namige o tem, da so se na območju Lendave že pred



Kot pravi zabeležka na hrbtni strani fotografije lendavskih lovcev, z leve stojijo: Štefan Gerič, Oszkár Vas, László Kovács, Laci Adorjan, Aladár Vas, József Kósa, Janez Gerič, z leve sedijo: Rajko Kojzek, Mijo Frkač, Jožef Bernjak. • A lendvai vadászokról készült fotó hátoldalán található leírás szerint az álló sorban balról jobbra: Gerič Štefan, Vas Oszkár, Kovács László, Adorjan Laci, Vas Aladár, Kósa József, Gerič Janez, az ülő sorban balról jobbra: Kojzek Rajko, Frkač Mijo, Bernjak Jožef.



Suhomesnati divjačinski izdelki sodijo med najkakovostnejše suhomesne dobrote, saj so izdelani iz prostoživeče divjadi, ki jo predelovalci odkupujejo neposredno od lovskih družin. Izdelujejo jih ročno, dimijo jih na klasičen način in zorijo na naravnem zraku. • A vadhúsból készült készítményeket a legmagasabb minőségű osztályba sorolják, mivel szabadon élő állatok húsból készülnek, amelyet a dolgozók közvetlenül a vadászársaságotól szereznek be. A kézi készítésű termékeket hagyományos módon füstölik és a levegőn érlelik.

tem ukvarjali z lovstvom, lahko preberemo v Dolnjo-lendavskih novicah. V januarški številki iz leta 1890 je zapisano, da, „... se je v beltinškem revirju vršil zelo uspešen veliki gosposki lov. Domačin lova je bil grof Ágoston Zichy. Lova so se udeležili tudi gostje iz Reke, kapitana angleških vojaških ladij Polyphemus in Heckl, grof Siegfried Wimpfen s svojimi sodelavci ter gospod Ferenc K. Hajós. Na lovu so uplenili 320 zajcev in 18 fazanov.“

Lovska družina Lendava je bila ustanovljena leta 1954, s čimer je nasledila družino, ustanovljeno leta 1908. Del takratnega lendavskega lovišča so priključili k Lovski družini Petišovci, tja so se registrirali tudi nekateri člani.

Z lovstvom so povezna številna pisana in nepisana pravila, celo običaji. V okviru posebne ceremonije se opravlja krst, torej ritual, po katerem lovci v svoj krog sprejmejo nove člane. Kot zanimivost naj omenimo, da so v preteklosti lovci sami odločali o tem, koga bodo sprejeli medse, medtem ko lahko dandanes lovec postane vsakdo. Po posebnem protokolu se odvija tudi lovski pogreb, slovo članov od pokojnega solovca. Lovci na pogrebu nosijo lovski klobuk, na desno stran klobuka pritrdijo zeleno vejico, ki jo ob koncu pogreba položijo v grob, ceremonial pa spremljajo zvoki lovskih rogov. Prav tako veljajo posebna pravila za sam odnos do trofeje, do nošenja orožja, do pridobitve lovskega izpita, kakor tudi do uplenitve divjadi.

Ko slišimo besedo lovec, se pred našimi očmi prikaže v zeleno oblečen postavni moški, čigar glavo pokriva s perjem okrašen klobuk iz prave klobučevine, na rami nosi puško, ob njem pa sedi poslušen pes, ki komaj čaka na lovski ukaz oz. na aport. Pri nas se lovci pri izbiri psa večinoma odločijo za vižlo – madžarskega kratkodlakega ptičarja, za nemškega kratkodlakega

ptičarja ali dolgodlakega žimavca. Na t.i. velikem pogonu lahko srečamo tudi nemškega lovskega terierja, celo kopova ali goniča. »Služba« lovskega psa je izvohati sled divjadi in pokazati pot do nje, tako rekoč pot do grma, v katerem se skriva preganjana žival, in na ukaz divjad izgnati iz grma pred lovčovo puško. Po uplenjenju divjo raco se je pes pripravljen zapoditi celo v ledeno mrzlo vodo. Kadar pride do zastrela velike divjadi, jo pes krvosledec izsledí, lovcu pokaže pot do nje, kjer ji zada milostni strel in jo s tem odreši trpljenja.

Naše območje je bilo že v preteklosti bogato z veliko divjadjo. O tem priča podatek, da je leta 1936 na berlinski lovski razstavi trofeja jelena, uplenjenega na lendavskem revirju, prejela zlato medaljo.

Da je imelo naše območje bogato populacijo divjadi, kaže tudi dejstvo, da so lovske družine v 70-ih letih prejšnjega stoletja množično gostile tuje lovce. Prihajali so lovski gostje iz Avstrije, katerih pglavitni motiv je bil priti do čim večje trofeje, cilj italijanskih lovcev pa je bil pridobiti čim več mesa, zato so lovili tudi fazane, jerebice in poljske zajce.

Italijanski lovci so prihajali v skupinah, opremljeni so bili z izjemno dobrimi puškami in ostalimi pripomočki. Stremeli so tudi za lovskim psom z močno razvitim vohom. To nišo so tukajšnji lovci kaj kmalu spoznali in nemalokrat so jim za precejšnjo vsoto prodali kar dobro izurjenega lastnega psa. Našel se je tudi lovec, ki se je zelo hitro odzval na tovrstno zahtevo Italijanov in se pričel ukvarjati z urjenjem in prodajo lovskih psov.

Lovski gostje so uplenjeno divjad ob koncu dneva dali na hladno, večinoma v kako zemljanko. Po načelu kar je sigurno je sigurno, so plen hranili kar v kleti gostilne, kjer so prenočevali. Zgodilo se je, da so lovci s seboj pripeljali tudi svoje soproge. Medtem ko so se moški osredotočali na uplenitev divjadi, so ženske uživale v ponudbi bližnjih termalnih kopališč. Lovski izlet so zmeraj sklenili z veliko pojedino, a ne iz mesa divjadi, ki so jo sami ustrelili, saj so ves plen odnesli s seboj. Pokušali so domače specialitete v ogromnih količinah. Splošno znano je, da Italijani radi veliko in dobro jedo. Na to se navezuje zanimiva anekdota o tem, kako je žena enega od italijanskih lovcev pri izbiri menija za večerjo povprašala še za sladico. Z gostilničarko sta se dogovorili za čokoladno torto. Porodilo se je še vprašanje, kako velika naj bo torta. Gospodinja je pokazala model, ki se je naročnici zdel premajhen. Nato je pokazala nekoliko večji model, ki se je gospe še zmeraj zdel majhen. Ni preostalo nič drugega, kot poseči po loncu. Žena italijanskega lovca je izbrala največjo možno mero, ki se je še dala spraviti v štedilnik. „Ta bo pravšnja!“ je pritrdila in dodatno naročila veliko skledo gostega čokoladnega preliva. Tovrstne zabave so se običajno zaključile z glasbo in plesom. Med italijanskimi in domačimi lovci pa so se stkala številna dosmrtna prijateljstva.

Doživljajev polni so bili tudi veliki lovi ali gonje, ki so jih organizirali v domačem krogu. Skupina lovcev se je skupaj s psi zgodaj zjutraj zbrala na lovišču, ki ga je določil gospodar lovske družine. Poznojesenski ali zimski lov je potekal ob upoštevanju pravil lovskega kodeksa. Potem ko so se poklonili pred uplenjeno divjadjo, so se pred odhodom domov ustavili v bližnji gostilni na kozarcu kuhanega vina, da bi si pogreli nekoliko premraženo telo. Njihov prihod oz. spremljajoči ceremonial je bil prava paša za oči. Sama sem si ga imela kot otrok priložnost večkrat ogledati. Po izstopu iz avtomobila so na prostost spustili pse in jim ponudili svežo vodo, sledila je zamenjava blatnih škornjev s čisto obutvijo, nato so si poravnali lase, si naredili s perjem okrašeni klobuk, oblekli čisti plašč in šele nato vstopili v gostilno. S tem so počastili celotni dogodek, hišo gostitelja in nenazadnje tudi sam lov.

Tovrstnih lovov danes tako rekoč ni več, ker tudi na naših koncih izginja mala divjad. Ob preoranih travnikih, nizkem rastlinju in posekanih mejicah nas to ne bi smelo presenetiti.

Medtem ko so nekoč v eni sezoni ustrelili veliko male divjadi, tudi do 300, je v zadnjih letih število ustreljenih fazanov 10–20. Dandanes je številčnejša velika divjad. Zahvaljujoč njeni izjemni kvaliteti je v Sloveniji kar nekaj takih družinskih podjetij, predvsem v hribovitih predelih, ki se ukvarjajo s predelavo divjačine. Njihove izdelke vrhunske kakovosti lahko na srečo kupimo v večjih trgovskih centrih in ne le na mestnih tržnicah. Slovenske divjačinske klobase in salame dosegajo zavirljive rezultate tudi na mednarodnih ocenjevanjih. Znano je, da si dandanes vsakdo zlahka priskrbi kakovostno surovo divjačino, saj do-

mača mesnopredelovalna industrija poskrbi tudi za to.

Ja, kot smo namignili v uvodu, je bilo potrebno prehoditi dolgo pot od prve uplenjene divjadi do okusne fazanove juhe, srninega hrbta, divjačinskega pörkölt-a ali račje pečenke.

Če se še za trenutek ustavimo pri veliki divjadi: iz nje lahko pripravimo mehko pečeno srnin hrbet ali okusno jelenjo pečenko, h kateri obvezno postrežemo džem iz brusnic ali šipka. Te jedi večinoma ponudimo na domači praznični mizi. Na jedilniku gostinskih lokalov divjačino zasledimo zlasti v jesenskem času. Divjačinski golaž pa velja za jed, ki jo v vsaki dobri slovenski gostilni zagotovo lahko naročimo.

Med drobno divjadjo je fazan tisti, ki zmaguje. Omenjajo ga celo kot kraljevo pečenko. Kot priljubljen zalogaj je slovel že na mizah starih Grkov. Pod svilastim perjem se skriva krhko in okusno meso, iz katerega se običajno pripravi fazanova juha ali pašteta. Po legendi so prvega fazana v Evropo pripeljali Argonavti in le pogledjte, kakšno uslugo so nam s tem naredili.

Na našem območju je bilo nekoč zelo veliko jerebic. Ko se je ob koncu avgusta na polju prikazal lovec s svojo vižlo, je iz nizkega grmičevja ob robu polja z glasnim pompom vzletela jata sivih jerebic. In lovec je pred očmi že videl nedeljsko kosilo: jerebičino pečenko. Če se je pred lovcem v zrak pognala sloka, je moral obvezno priskrbeti penino, saj se sloko spodobi peči in uživati v njenem mesu ob kakovostni penini.

Divjad je nullius oz. nikogaršnja last. Ali to še drži? V zadnjih desetletjih so lovci aktivni udeleženci okoljevarstvenih gibanj. Skrbijo za divjad, pozimi ji priskrbijo hrano, kar v zadnjih letih sicer izgublja na pomenu, saj so zime pri nas čedalje milejše.



Lovska družina Lendava v začetku 1970-ih pred tedanjo gostilno Švec (danes Lovski dom) v Lendavi. • A lendvai vadásztársaság a hetvenes évek elején az akkori Švec vendéglő (ma Lovski dom) előtt, Lendván.

Ősi örökségünk, a vadászat

Hosszú idő kellett ahhoz, hogy az emberiség az első elejtett vadtól eljusson a gondosan megterített ünnepi asztalon feltálatl fácánlevesig, a zsemlegombóccal és áfonyalekvárral kínált őzgerincig, vagy a tarhonyával felszolgált vaddisznópörköltig. Tegyük egy sétát végigtekintve ezen az úton!

Az ember vadászöszöne azóta jelen van, amióta megjelent a történelemben. A vadászat az évek alatt hatalmas fejlődésen ment át. Míg a zsákmányszerzés a kőkorszakban a megélhetés alapja volt, addig a feudalizmus idején a vad elejtése a mulatság tárgyát jelentette. Sokáig csak az arisztokráciának kijáró kiváltság volt. Természetvédelmi felfogása Mária Terézia regnálása alatt kezdett érvényesülni, amikor is az uralkodó rendeletbe foglalta, hogy ki kell lőni a vaddisznókat, mert felbecsülhetetlen károkat okoznak a természetben.

Alsólendva gazdag vadászati múltjához egy legenda is fűződik. A város fölött magasodó vár egykori birtokosának, Bánffy Miklósnak a feleségére, Saganai Margit hercegnőre szemet vetett Mátyás király is. A szépséges

asszony életét a király épp egy itteni vadászat alkalmával meg is mentette. A testét éktelenítő sebeit ugyanis a szentjánosi városrészben található forrásvízzel mosta ki. A kutat ekkortól Bánffy-kútként emlegetik.

A Mura folyó mentén lévő vadászterületeken a csáktornyai gróf Zrínyi Miklós, hadvezér, költő is sokszor megfordult. Szenvedélyes vadászként szokása volt itt fejedelmi vadászatokat rendezni, ahova előszeretettel hívta meg a Habsburg Monarchia főurait.

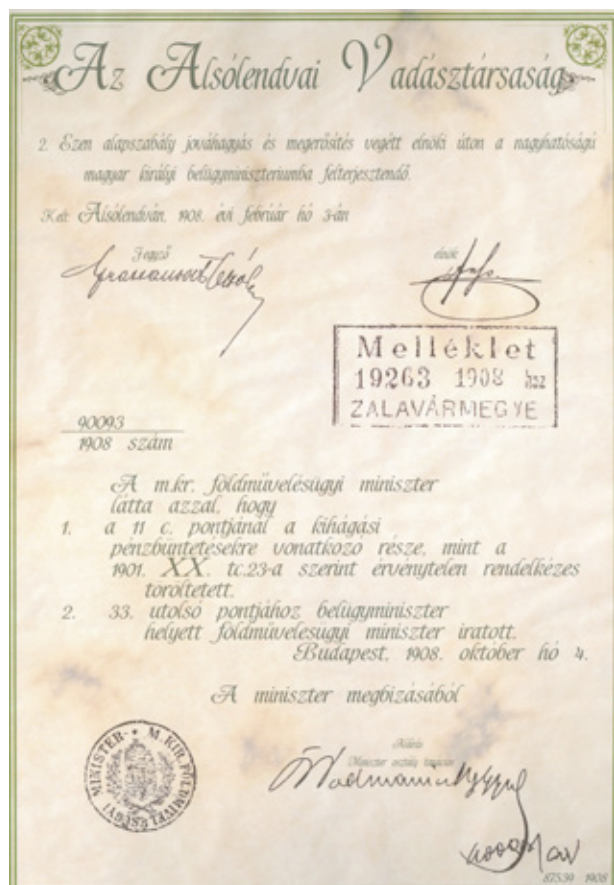
Európában a második világháború után a vadászat politikai szimbólummá is vált. Ekkor jutottak az országok vadászterülethez és innentől szabályozták ezt a tevékenységet.

Napjainkban az élmény és a természetvédelem ötvözte. A szlovén erdő- és vadállomány világhírű, amelyben a vadászat a trófeacentrikus vadászati kultúrkörre épült. Jellemző rá a vad feltétel nélküli tisztelete, a hagyományok ápolása, amely az élő és az elejtett vaddal való bánásmódot szabályozza. Így például a vadász soha nem illeti lábbal, vagy nem lépi át az elejtett vadat, amelyet mindig a jobb oldalára fektet, majd megadja neki az utolsó falatot, a töretet. Ezen szokások emlékét barlangrajzok is őrzik.

Vidékünkön a vadászati kultúra kialakulásának az intézményes alapjai is igen régre nyúlnak vissza. Az Alsólendvai Vadásztársaság 1908-ban alakult, amelynek bizonyítéka, hogy alapszabályzatát a Magyar Királyi Földművelésügyi Minisztérium 1908. február 3-án hagyta jóvá. De hogy Lendva-vidéken már korábban is éltek eme foglalatossággal, azt az Alsó-Lendvai Híradó bejegyzései is tanúsítják. Az 1890. januári számában olvasható, hogy „a beltinci birtokon gróf Zichy Ágoston rendkívüli sikeres vadászatot szervezett. A vadászaton a fiumei vendégek is részt vettek, a Polyphemus és Heckl angol hadihajók kapitányai, Siegfried Wimphen gróf munkatársaival, valamint K. Hajós Ferenc urak. A vadászat eredménye: 320 nyúl és 18 fácán zsákmányul ejtése.”.

A Lendvai Vadásztársaságot mostani formájában 1954-ben alapították, amivel az 1908-ban életre hívott szervezet örökébe lépett. Az akkori lendvai vadászterület és a tagok egy része a Petesházi Vadásztársasághoz is tartozott.

A társaságok életét számos írott és íratlan szabály, sőt szokás is meghatározza. Külön ceremónia szerint végzik a keresztelőt, tehát azt a rituálét, amely során körükbe fogadnak egy új tagot. Érdekességként hadd említsük meg, hogy míg manapság szinte bárkiből lehet vadász, addig régen a vadászok saját maguk döntötték el, kit fogadnak köreikbe. Etikett alapján zajlik



Az alsólendvai vadásztársaság alapító okirata 1908-ból. • Ustanovna listina Doljnjelendavskega lovskega društva iz leta 1908.

az elhunyt vadásztól vett végső búcsú is. A temetésen részt vevő vadászok mindig kalapban érkeznek, amelynek jobb oldalára gyásztöretet tűznek, és ezt végül a sírhantra helyezik. A temetést vadászkürtök hangja nyitja és zárja. De külön szabály vonatkozik a trófeákkal való bánásmódra, a fegyverviselésre, a vadászengedély megszerzésére és a zsákmány elejtésére is.

A vadász szó hallatán egy zöld ruházatú, délceg férfiú jelenik meg a szemünk előtt, akinek a fejét tollal díszített posztókalap fedi, vállán puskát lógat, mellette pedig egy figyelmes kutya ül, aki alig várja a parancsot, azaz az apportot. Nálunk a vadászok zöme a vizslákra teszi le a voksát: a magyar vizslára, illetve a német hosszú- vagy drótszőrű vizslára. De egy-egy nagyvadászaton találkozhatunk német vadászterrierrel vagy kopókkal is. A vadászkutya szolgálata abból áll, hogy kiszimatolja a vad nyomát, és jelzi, melyik bokorban bújlik meg, intésre kitereli, így gazdája már látja is maga előtt a zsákmányt. A kutyák sokszor a vízbe is csobbannak, hogy kihozzák az elejtett vadkacsát. Nagyvad esetében, amikor csak sebet ejtenek a vadon, nyomra vezetik a vadászt, hogy kegyelemlövésssel véget tudjon vetni a sérült állat szenvedésének.

Itt is volt azért korábban nagyvad, hiszen 1936-ban a Berlinben kiállított agancsok közül a lendvai vadászterületen elejtett szarvasagancs aranyérmes lett.

Hogy vidékünk gazdag vadállománnyal rendelkezett, azt mi sem bizonyítja jobban, mintsem hogy a vadásztársaságok az 1970-es évektől tömegesen fogadtak vendégvadászokat. Érkeztek ide osztrákok, akik főleg a trófeára hajtottak és olaszok, akik a húst részesítették előnyben: fácánra, fogolyra, mezei nyúlra pályáztak.

Az olasz vadászok csoportosan érkeztek, kiváló puskákkal és egyéb felszereléssel rendelkeztek. Sokat jelentett számukra a jó szimattal rendelkező vadászkutya is. Erre az itteni vadászok hamar rájöttek, nem egyszer summás összegért akár saját, jól betanított kutyájukat is eladták nekik. Akadt olyan is, aki hamar alkalmazkodott az olaszok eme igényéhez, és vadászkutyák betanításával, értékesítésével kezdett el foglalkozni.

A vendégvadászok az elejtett vadat a nap végén földpincékbe rakták. Szerencsés esetben – biztos, ami biztos jelleggel – annak a kocsmának a picéjébe, ahol megszálltak. Megesett, hogy a vadászatokra a feleségeket is magukkal hozták, és amíg a férfiak a vad után néztek, addig az asszonyok élvezték a környékbeli termálfürdők adottságait. A vadászati kirándulást mindig hatalmas lakomával zárták. No, de nem ám az általuk elejtett vad húsából. Azt magukkal vitték. Itt hazai ínycségeket fogyasztottak, de abból jó sokat. Köztudott ugyanis, hogy az olaszok mindig is szerettek sokat és jól enni. Fűződik ehhez egy anekdota is, amikor is az egyik vadász felesége a vacsoraménü kiválasztását követően a kocsmárosnénál a desszert után érdeklődött. Csokolá-



Po lovu v začetku 1970-ih let. Z leve si sledijo Franc Hebar, Jože Feher in Franc Toka. • Vadászat után a múlt század hetvenes éveinek elején. Balról jobbra: Franc Hebar, Jože Feher és Franc Toka.

détortában állapodtak meg. Igen ám, de mekkora legyen a torta? A gazdaasszony mutatja az egyik tortaformát, ami a megrendelő szerint kicsinek bizonyult, majd mutatja a másikat, ami szintén kicsinek tűnt. Nem volt mit tenni, a lábasokhoz kellett nyúlni. Az olasz vadászfeleség abból is a legnagyobbat választotta, amely még befért a sütőbe. „Ez a jó.” – nyugtázta az asszony, majd még egy szép nagy edény csokoládéöntetet is rendelt mellé. Az effajta multságok javarészt zenével, táncsal zárultak. A visszajáró olasz és hazai vadászok között pedig sok esetben életre szóló barátságok kötődtek.

Élményekben gazdag események voltak a hazai körökben szervezett nagyvadászatok vagy hajtóvadászatok is, amikor a csapat kutyákkal felszerelve kora hajnalban összegyűlt a vadászgazda által kijelölt területen. A vadászkódex szabályait betartva folyt a késő őszi, téli vadászat és miután az elejtett vad előtt is lerótták tiszteletüket, a hazatérést megelőzően még betértek a legközelebbi kocsmába egy pohár forralt borra megmelegíteni kissé átfázott testüket. Érkezésük különös látvány volt, amelyet jómagam gyermekként sokszor megfigyelhettem. Miután kiszálltak az autóból, szabadon engedték a kutyákat és vízzel kínálták őket, majd a sáros csizmájukat tiszta lábbelire cserélték, megigazították a hajukat, feltették a tollal díszített posztó kalapot, tiszta



A vadászok 1977-ben társadalmi munkában építik Hosszúfaluban a vadászházat. • Delovna akcija lovcev pri gradnji lovske koče v Dolgi vasi leta 1977.



A trófeákkal díszített vadászszoba minden vadász természetes közege. Jože Feher családjában, ahol már a harmadik nemzedék vadászik, egy egész vadászháznyi trófea gyűlt már össze. • Lovske sobe s trofejami uplenjenih živali so del podobe vsakega lovca. Pri družini Jožeta Feherja, ki vzgaja že tretjo generacijo lovcev, se je trofej nabralo že za celo lovsko kočó.

kabátot vettek, és csak úgy tértek be a vendéglátóhelyre megadva a tiszteletet az eseménynek, a háznak és nem utolsó sorban magának a vadászatnak is.

Az effajta vadászatok mára megszűntek, mivel már nálunk is fogy az apróvad. Nem csoda, hiszen a réteket felszántották, nincs aljnövényzet, a patakok kiszáradtak. Míg korábban egy-egy szezon alatt akár 200 apróvadat is lepuskáztak, addig az utóbbi években az elejtett fácánkakasok száma legfeljebb 10-20. Manapság inkább nagyvadból van több. Szlovéniában a jó minőségű vadhúsnak köszönhetően több olyan családi vállalkozás is létezik, főleg az ország hegyes területein, amely vadhúsfeldolgozással foglalkozik. Kiváló minőségű termékeikből szerencsére nem csak a nagyobb városok piacán tudunk vásárolni, hanem a nagyobb üzletláncokban is. A szlovén vadas kolbászok és szalámik nemzetközi körökben is magas minősítést érnek el.

Az ínyencek azt is jól tudják, hogy ma már bárki könnyen hozzá tud jutni minőségi nyers vadhúshoz, mivel a hazai húsfeldolgozó vállalatok erről is gondoskodnak.

Igen, ekkora utat kellett tehát megtenni – ahogyan erre már az elején is utaltunk –, attól, hogy az emberiség elejtette az első vadat, odáig, hogy abból fácánlevest, őzgerincet, vaddisznópörköltet, kacsapecsenyét tudunk varázsolni.

Csak egy pillanatra álljunk meg a nagyvadaknál: készülhet belőlük puhára sült őzgerinc, omlós vaddisznópörkölt, esetleg egy finom szarvaspecsenye,

amelyhez szinte kötelező piros áfonyát vagy csipkebogyólevért felszolgálni. Ezeket általában az otthoni ünnepi asztalon szoktuk feltálalni. A vendéglátóhelyek inkább az őszi időszakban teszik fel az étlapjukra a vadast. A vadgulyás például az az étel, amellyel egy jól menő szlovén kocsmában biztosan találkozunk.

Az apróvadak között a fácán viszi a prímet. Királyi peccsenyeként is emlegetik, és szívesen látott vendég volt már a régi görögök asztalán. Az aranylón csillogó tollak alatt porhanyós, ízes hús lapul. Fácánlevest és pástétomot volt szokás belőle készíteni. A monda szerint az Argonauták hozták az első fácánt Európába, és lám, micsoda szívességet tettek nekünk ezzel.

Vidékünkön egykoron rengeteg volt a fogoly is. Augusztus végén, amikor a vadász megjelent vizslájával a mezőn, az erdőszéli alacsony bokrok közül vagy a kukoricásból nagy csörgéssel-zörgéssel röppent fel a szürke fogolycsapat. És a vadász már látta is maga előtt a vasárnapi ebédet, a fogolypecsenyét. Aki előtt viszont szalonka röppent a magasba, annak kötelező volt pezsgőt beszereznie, merthogy a szalonkát pezsgővel illik sütni és mellé is pezsgőt illik fogyasztani.

A vad res nullius, azaz gazda nélküli dolog. Vagy talán mégsem? Az utóbbi évtizedekben a vadászok is aktív résztvevői a természetvédelmi és környezetvédelmi mozgalmaknak. Gondoskodnak a vadról, télen pedig élelmet biztosítanak számára, bár az utóbbi időben ennek is csökken a jelentősége, hiszen a telek is egyre enyhébbek.

Franc Koren

Sladoled po deset! Kdor ga kupi, se zastrupi, kdor pa ne, pa umre.

zštevanka za otroke iz prve polovice 20. stoletja se je porodila po zaslugi množične uporabe sladoleda na področju današnje Slovenije takoj po prvi svetovni vojni in izraža na nek način hamletovsko dilemo »biti ali ne biti«. Užiti sladoled in biti »zastrupljen« oz. zasvojen z njim za vse življenje ali ga ne užiti in »ne biti« oz. »umreti«, prikrajšan za nepozabno gurmansko izkušnjo, čeprav je le-ta ves čas na doseg roke.

Po prvi svetovni vojni je leta 1919 v Lendavo prišel prvi slaščičar Čerim Derviši (1903–1979) s svojim stricem, ki ga je uvajal v slaščičarski posel in s katerim sta prvih nekaj let od pomladi do jeseni prodajala sladoled v Lendavi in okoliških krajih. Po letu 1922 je v Lendavi in okolici občasno prodajal sladoled še Abdulah Murati Đelili (1908–1981) in ta je v kratkem času »zastrupil« staro in mlado. V vročih poletnih dneh se mu je le redko kdo lahko uprl. Tudi tisti, ki so se najprej norčevali iz te »zmrzline« ali se bali, da se bodo otroci



Abdulah Murati Đelili okrog leta 1936 prodaja sladoled na letališču pri Rakičanu • Abdulah Murati Đelili 1936 körül fagyaltot árul a Rakičan melletti repülőtéren



Čerim Derviši s svojima pomočnikoma prodaja sladoled pred cerkvijo v Lendavi okrog leta 1940 • Čerim Derviši segédeivel fagyaltot árul a lendvai templom előtt 1940 körül

prehladili in zboleli, se čez čas niso mogli več upreti, da ne bi poizkusili sladke kremaste ledene gmote, ki je ohladila telo in zbistрила duha.

Čerim Derviši se je s stricem nekje do leta 1928 ob nastopu hladnejših jesenskih dni vračal domov v Tetovo v Makedonijo. Potem je stric zbolel in ni več zmožal potovanja, tako je Čerim spomladi leta 1929 sprejel odločitev, da bo za svoj drugi dom izbral Lendavo in se tu za stalno naselil. V Spodnji ulici je pri Sobočanovih¹ najel sobo in v gospodarskem posloplju uredil delavnico, v kateri je izdeloval sladoled.

Abdulah Murati Đelili je iz majhne vasice Gajre blizu Tetova leta 1922 najprej pripotoval v Mursko Soboto na prakso k tamkajšnjemu slaščičarju Aliju Zečiriju (danes slaščičarna in kavarna Winter), ki je zaradi povečanega povpraševanja po sladoledu vabil mlade fante iz Makedonije na delo v Slovenijo. Nekaj izkušenj je že imel, kajti slaščičar je bil že njegov oče, ki je pred prvo svetovno vojno delal v Romuniji. Po štirih letih vajeništva, ko je na trikolesniku občasno

¹ Nečadrij kot glavni informator se spomni le priimka lastnika, pri katerem je stanoval in delal njegov dedek, ne pa tudi točne lokacije.

prodajal sladoled tudi v Lendavi, je to mesto zaradi meščanskega videza in aristokratskega vzdušja čez čas in v dogovoru s svojim delodajalcem Zečirijem izbral za svoje novo domovanje. Sobo za bivanje in delavnico je tudi on najel v stanovanjski hiši v Spodnji ulici² in začel s proizvodnjo sladoleda okrog leta 1934.

Sladki led – sladoled

Sladoled so Kitajci poznali že pred 3000 leti, užival ga je Aleksander Veliki v antični Grčiji, z njim so se razvajali Rimljani, v zgodnjem srednjem veku je za nekaj časa izginil iz uporabe, dokler ni Marco Polo v 13. stoletju znova pretihotapil recept in postopek izdelave s Kitajske in se je njegova uporaba razširila v renesančnih mestnih državah današnje Italije. Skozi stoletja je postal nepogrešljiv posladek na dvorih celotne Evrope, v 18. stoletju je osvojil še Ameriko in na začetku 20. stoletja ves svet.

Tako Čerim kot Abdulah sta prepoznala njegov ekonomski potencial že v mladih letih, zlasti ker je bil sever mlade Kraljevine Srbov, Hrvatov in Slovencev neprimerno bogatejši od kraja, iz katerega sta izhajala. Ko sta se odločila za samostojno pot slaščičarjev, sta družini v Makedoniji prodali nekaj njiv in gozdov, da sta zagotovili začetni kapital za zagon dejavnosti. Delo je bilo težaško, sladoled sta mešala ponoči v posebej za ta namen izdelanih lesenih škafih, v katerih se je nahajala ožja bakrena posoda z bakrenimi lopaticami, pričvrščenimi na železni mehanizem z ročajem za vrtenje in pokrovom, s katerim je bila pokrita posoda. V bakreno posodo so vtili sestavine za pripravo sladoleda, v zunanji del pa nasuli led in sol. Sol je znižala tališče vode in med mešanjem je taleči se led porabljal toploto iz okolice in s tem močno ohlajal tudi notranjo posodo. Sladoledna masa se je najprej strjevala na bakreni steni notranje posode, od koder sta ga s pomočjo lopatke dajala v posebne porcelanaste oz. keramične posode, obložene z ledom

in še dodatno izolirane s slamo. Le-te so se nahajale na trikolesih, s katerimi sta se v jutranjih urah odpravila na prodajna mesta. Nedeljske maše, sejmi, proščenja, proslave, tombole, športne prireditve ... od Varaždina do Gornje Lendave (Grad na Goričkem) so bili stalnica, kjer so se srečevali slaščičarji s svojo ponudbo, ki je bila zmeraj manjša od povpraševanja. Konkurenca med njimi je bila samo v tem, kdo je zamešal najboljši sladoled in ga posledično najhitreje prodal. Sladoled je vse do konca 60. let 20. stoletja na dogodkih, kjer so se zbirale množice ljudi, zmeraj zmanjkal, kajti problem omejenih količin dostave na trikolesnikih po slabih makadamskih poteh v oddaljene kraje je razrešil šele razvoj hladilnih in mobilnih naprav.

Dom, daleč od doma!

Slaščičarja, tako Derviši kot Đelili, prihajata iz tradicionalnega okolja severne Makedonije, iz okolice Tetova, kjer albanska narodnost in muslimanska vera narekujejo določene vzorce družinskega življenja in obnašanja, ki se jim družini nista nikoli izneverili. V zimskih mesecih, ko sta se za kratek čas vračala v rodni kraj, sta se poročila in ustvarila družini, katerih člani so šele postopoma prihajali v Lendavo. Čerim Derviši je imel pet otrok (tri sinove in dve hčeri), od katerih je najstarejši sin Nazmi (1928–2012) takoj po 2. svetovni vojni prevzel slaščičarski posel v Lendavi in ga vodil vse do leta 1997, druga dva sinova sta odprla svoji lastni slaščičarni – drugorojenec Sabri v Čakovcu, tretji sin Fetiš pa v Varaždinu.

Abdulah Đelili je imel pet sinov in eno hčer. Murat Murati Đelili (1936–2001) je kot drugorojenec leta 1969 ob upokojitvi očeta Abdulaha prevzel obrt v Lendavi, medtem ko so ostali

sinovi že pred tem odprli slaščičarno v Varaždinu z enakim imenom »Stari grad«, kot jo nosi slaščičarna v Lendavi, in tam nadaljevali tradicijo slaščičarstva. Kot zanimivost omenimo še, da je najmlajši sin Šabi (rojen leta 1949) kar nekaj časa bil vratar pri NK Nafti. Navijači so ga poznali pod vzdevkom »Mutibarič«.

Prav gotovo sta se ob prihodu kot ekonomska mi-granta oba spopadla z neznanim okoljem, drugačnimi



Posoda za mešanje sladoleda iz prve polovice 20. stoletja – iz zbirke člana DZP Lindva • Fagyaltkészitő dézsa a XX. század első feléből – a Lindva Muravidéki Régiségyűjtők Egyesülete egyik tagjának gyűjteményéből

2 Hiša, v kateri je živel in proizvajal sladoled in slaščice, je bila že pred leti porušena.

družbenimi odnosi, jezikom, ki ga nista razumela in ki se jima je zdel povsem eksotičen, tako vendščina – prekmurščina kot madžarščina. Tudi politični aspekt življenja je igral pomembno vlogo, zaradi tega sta družini kar nekaj časa uporabljali srbsko različico priimka, in sicer Dervišević in Muratović. Vendar so jih tako mesto Lendava kot Lendavčani kot multikulturna sredina od vsega začetka sprejemali z razumevanjem in simpatijami, ki jih je sladoleđ le še poglobil. Tako sta že čez kratek čas s svojo ponudbo postala nepogrešljiv del družabnega življenja.

Sladoljed – le kaj to je?

Mnogi so postavili vprašanje, ko so prvič zaslišali to besedo, zagledali tricikel in brkatega moža v beli halji s čepico na glavi. V glavnem sta oba slaščičarja pripravljala štiri vrste sladoleđa, in sicer vanilijo, čokolado, jagodo in limono. Žbice vanilije so dobivali iz Makedonije, kamor je prihajala prek Turčije iz azijskih dežel. Kakav kot osnovna surovina za čokoladni sladoleđ je v ta del Evrope prihajal prek tržaškega pristanišča in so ga kupovali v Italiji in Avstriji. Limone so bile domače, makedonske, medtem ko so jagode v glavnem kupovali od lokalnih pridelovalcev. Tudi osnovne surovine, kot so mleko in jajca, so kupovali od domačinov. Sol in sladkor so dobili v lokalnih trgovinah, medtem ko so ledene plošče, ki so jih drobili na manjše kocke, naročali pri Lendavčanih, ki so imeli v lasti ledenice. Brez ledu ni sladoleđa, zato se je proizvodnja ledu povečevala že ob koncu 19. stoletja in nato konstantno naraščala v prvi polovici 20. stoletja, predvsem za potrebe slaščičarn ter za lokalne mesnice in klavnice. Večina starih lendavskih gostiln je za svoje lastne potrebe imela ledenico že v objektu, kjer je poslovala (Krona v kleti, Kardoševi v Hiši brez imena, Kančalovi v zemljanki čez cesto pri treh izvirih ...). Zadnja ledenica, ki je delovala do srede šestdesetih let, je bila Camplinova v Lendavskih Goricah (pod gradom, na mestu, kjer danes stoji nekdanja pekarna Sobočanovih oz. nekdanja pekarna »Liza«), ta je proti koncu svojega delovanja hranila in prodajala led večinoma le še slaščičarjem.

Sladoleđ za večino ljudi ni bil poceni, zato so si ga privoščili le ob praznikih, po nedeljskih mašah, na večjih sejmi in prireditvah. Nema lokrat so bili otroci tepeni, ker so kradli jajčka, tako doma kot pri sosedovih, in jih zamenjali za sladko naslado. Eno jajce je bila valuta, za katero si dobil malo kepico sladoleđa. Tudi jagode so šle dobro v promet, tako domače kot divje. Poudariti je potrebno tudi družbeno-socialni moment, ki ga je predstavljal sladoleđ. Fantje so ga kupovali dekletom na proščanjih in jim s tem izkazovali naklonjenost. Možje so ga nosili po nedeljskih mašah domov svojim družinam, potem ko so v bližnji gostilni



Abdulah Derviši s svojo družino. Murat stoji v zadnji vrsti na sredini za svojim očetom Abdulahom. Fotografija je bila posneta okrog leta 1955 v foto studiu Filipa Jošoviča v Gaberju. Hčere in najmlajšega sina ni na fotografiji. • Abdulah Derviši családjá körében. Murat a hátsó sorban áll középen, apja, Abdulah mögött. A fénykép 1955 körül készült Jošovič Filip gyertyánosi fotóstúdiójában. Lánya és legkisebb fia nincs a fényképen.

popili kakšen špricer preveč in zamujali na kosilo. Tudi ostali slaščičarski proizvodi, kot so bomboni iz lastne proizvodnje, turški med, šampite in baklave, pozneje še kremšnite so obsedle otroke, da so večkrat kradli denar iz svojih šparavčkov ali denarnic staršev, da so si jih lahko privoščili.

Na vprašanje, ali so že od vsega začetka prodajali sladoleđ v kornetih, sta obe družini odgovorili pritrdilno, vendar se nobena ni spomnila, kdo jih je proizvajal oz. od koga so jih kupovali. Vedo povedati le, da so prihajali zapakirani v kartonih z vlakom in so jih pričakali na železniški postaji.

Prve slaščičarne v Lendavi

Nazmi Derviši je odprl prvo slaščičarno v Lendavi takoj po drugi svetovni vojni, in sicer na Glavni ulici v nekdanji meščanski stavbi nasproti cerkve svete Katarine

Aleksandrijske, na mestu, kjer danes stoji blagovnica. V manjši lokal, ki je gledal na Glavno ulico, je postavil nekaj mizic in pult s sladoledom, za njim pa še vitrino za sladkarije. Slaščičarna je v tem prostoru delovala vse do leta 1968, ko so se zaradi gradnje blagovnice preselili na današnjo lokacijo. Novi lokal je bil kar dvakrat večji, moderno opremljen in posodobljen z novimi stroji za mešanje sladoleda in zamrzovalnim pultom, uvoženimi iz Italije. Prav tako se je širila ponudba, ne samo z novimi okusi sladoleda, temveč tudi z drugimi izdelki. V šestdesetih letih je prava turška kava, sveže pražena in dvakrat prevreta v džezvi, postajala vse bolj popularna. Ob njej so obvezno postregli še *rahat lokrum* – sladki žele z orehi, posut s sladkorjem v prahu, za blaženje grenkega okusa prave kave. Pomembna dejavnost je postala tudi peka tort in drugega peciva. Ponudbo so dopolnile brezalkoholne pijače, kot *kokta* iz domače proizvodnje Matjašečevih in prve licencirane tuje pijače, npr. takrat priljubljena *sinalco cola*.

Nazmi je imel tri sinove, od katerih je najmlajši sin Neđadij (1956) leta 1997 prevzel obrt od očeta skupaj z najstarejšim bratom Rafizom (1949–2009). Srednji sin Zekir je šel v druge poslovne vode in se je ukvarjal s preprodajo sadja in zelenjave ter gradbeništvom.

Tudi družina Đelili je takoj po 2. svetovni vojni preselila slaščičarsko delavnico, prvotno na Glavno ulico 28, in sicer v dvoriščno zgradbo, kjer je pozneje deloval frizerski salon »Muca«, in poleg tega najela še bližnje stanovanje. Lokal za sedanjo slaščičarno so najeli leta 1951 (danes Glavna ulica 46). Prostor je bil



Murat Đelili okrog leta 1970 pred svojo delavnico • Murat Đelili 1970 körül a műhelye előtt

takrat za polovico manjši, kot je danes. V sosednjem prostoru je namreč še deloval frizerski salon gospoda Dobošiča. Leta 1948 jim je tedanja socialistična oblast celo izdala prepoved opravljanja dejavnosti zaradi splošne nacionalizacije premoženja, tako so ponovno odprli slaščičarsko dejavnost šele leta 1950. Murat Murati Đelili (1936–2001) je od očeta Abdulaha prevzel slaščičarno leta 1969. Poleg treh hčera se mu je leta



Neđadij in Rafis okrog leta 1982, ko so v slaščičarni Derviši pripravili torto velikanko • Neđadij és Rafiz 1982 körül, amikor a Dervişi cukrászdában óriástortát készítettek

1959 rodil še edini sin Đelil, tako je bilo samoumevno, da bo on nekoč prevzel slaščičarno. Le-to so povečali leta 1971 z dokupom sosednjega frizerskega salona in v nove prostore preselili tudi delavnico s kuhinjo. V tistih letih so prav tako sledili novim trendom, posodobili opremo in razširili ponudbo.

Tradicija je prihodnost

V devetdesetih letih 20. stoletja so bili sprejeti mnogi predpisi (HACCP), ki po eni strani zagotavljajo varnost pri pripravi živil v celotni prehranski verigi, po drugi strani pa so ta pravila »osiromašila« določena živila, med njimi tudi sladoled, za prvinske okuse, ki jih omogoča uporaba svežih domačih jajčk in mleka, kar se je odrazilo tudi na kvaliteti. Od leta 1998 je namreč prepovedana tako uporaba jajčk kot svežega mleka pri pripravi sladoleda. Dovoljena pa je raba raznih ekstraktov, konzervansov in pripravkov za umetno izboljšanje okusov. Seveda se na ta način podaljša rok uporabe sladoleda. Pred tem so slaščičarji praviloma vsak dan zavrgli neprodane zaloge sladoleda, kar danes več ni potrebno. Nobena od družin receptov za pripravo posameznega sladoleda nikoli ni zapisala. Le-ti so se prenašali iz roda v rod, iz generacije v generacijo prek ustnega izročila in predvsem prek trdega dela. Praksa je tako izostrila njihova čutila, da so se prilagodili vsaki situaciji. Že na otip so prepoznali, ali so jajčka sveža, ob pomanjkanju določenih živil, predvsem v vojnem in povojnem obdobju, so uspeli poiskati nadomestke tako za sladkor kot ostale surovine, in kljub temu niso nikoli

imeli težav z zastrupitvijo s salmonelo ali podobnimi boleznimi, ki se prenašajo z onesnaženo hrano. Čistoča in osebna higiena sta bili zmerom na prvem mestu.

Neđadij Derviši danes vodi slaščičarno skupaj z nečakom Abdilkjerimom, ki se je pridružil družinski obrti po smrti svojega očeta Rafiza leta 2009. Abdilkjerim ima še štiri sestre v Makedoniji. Neđadij ima sina in hčer. Sin Nagip (1980) je prav tako že izučen za poklic in lahko v vsakem trenutku prevzame svoj del odgovornosti za posel.

Đelil Đelili je prevzel slaščičarno leta 2001 po smrti svojega očeta Murata. Je oče dveh sinov, Burima (1986) in Alprima (1990), tako se niti njemu ni potrebno bati za nadaljevanje družinske tradicije.

V slaščičarnah je še zmeraj glavni produkt sladoled. Ponudba danes obsega od 10 do 20 različnih vrst sladoleda. Okusi potrošnikov se spreminjajo, zato nastajajo zmeraj nove vrste z eksotičnimi imeni. Sladoled se servira na sto in en način, ročno ali iz aparatov, v trdem ali tekočem stanju, od vodnih palčk do kremastih zmesi v lončkih, s svežim sadjem, na torticah, dobite ga tudi flambiranega ali pohanega ... Kljub temu se je ob vseh novostih pri obeh slaščičarjih ohranila osnovna ponudba, ki se ni spremenila od samih začetkov. To so štirje med seboj tako različni okusi sladoleda, kot so strani neba: sladka vanilija, grenkasta čokolada, osvežilna jagoda in kislja limona, servirani v »škufki« – klasičnem kornetu.

In prav ti štirje okusi mastnega, kremnega sladoleda so še zmeraj temelj delovanja naših domačinov in prijateljev, družine Derviši in družine Đelili.



Abdilkjerim in Neđadij (leva slika) ter Đelil Đelili (desna slika) pred svojima slaščičarnama. Glavni informatorji – april 2021 • Abdilkjerim és Neđadij (bal kép) valamint Đelil Đelili (jobb kép) cukrászdájuk előtt. Fő informátoraink – 2021 április

Koren Franc

Tíz gombóc jó fagyti megmérgez, ha belenyalsz, ha nem eszed, belehalsz

A XX. század első felében született szlovén gyerekmondókát a fagyaltnak az I. világháború utáni tömeges fogyasztása ihlette. Kifejeződik benne a hamleti „lenni vagy nem lenni” dilemma: fagyaltot enni, ami „megmérgez”, azaz egész életre rabul ejt, avagy nem enni és „nem lenni”, tehát „meghalni”, megfosztva lenni a csodás érzelménytől, habár az csak egy karnyújtásnyira van. Az első cukrász, Čerim Derviši (1903-1979) 1919-ben, az I. világháború után érkezett Lendvára nagybátyjával, aki bevezette a cukrászmesterségbe, és akivel az első néhány évben tavasztól őszig fagyaltot árultak Lendván és a környező településeken. 1922 után Lendván és környékén időnként Abdulah Murati Đelili (1908-1981) is árult fagyaltot, amely rövid időn belül az öregeket és a fiatalokat is „megmérgezte”, rabjaivá tette. A forró nyári napokon kevesen tudtak neki ellenállni. Azok is, akik kezdetben még csúfolták ezt a „jéggombócot”, vagy féltek, hogy a gyerekek megfáznak és megbetegszenek tőle, egy idő után nem tudtak többé ellenállni neki, és megkóstolták ezt az édes, krémszerű, jeges gombócot, ami lehűtötte a testet és megélesítette az elmét. A hűvösebb őszi napok beálltával Čerim Derviši 1928-ig minden évben hazatért nagybátyjával a macedóniai Tetovóba. Akkor nagybátyja megbetegedett, és nem tudott többé utazni, ezért 1929 tavaszán ő úgy döntött, hogy Lendvát választja második otthonául, és itt telepszik le. Szobát bérelt

az Alsó utcában a Sobočan családnál¹ és a gazdasági épületben berendezte fagyaltműhelyét.

Abdulah Murati Đelili a Tetovo melletti Gajre falucskából 1922-ben először Muraszombatba utazott gyakorlatra az ottani cukrászhoz, Alije Zečirihez (ma Winter cukrászda-kávézó), aki a fagyalt iránti megnövekedett kereslet miatt toborzott fiatal fiúkat Macedóniában a szlovéniai munkára. Némi tapasztalattal már rendelkezett, hisz az I. világháború előtt édesapja is cukrászként dolgozott Romániában. A négy év inaszkodás alatt néha Lendvára is átruccant triciklijével fagyaltot árulni, és megtetszett neki a város polgári miliője és arisztokratikus hangulata, ezért megállapodott munkaadójával, Zečirivel, hogy ideköltözik és itt terem magának otthont. Ő is egy Alsó utcai² lakóházban bérelt szobát és műhelyt, ahol 1934 körül kezdett el fagyaltot készíteni.

A fagyalt – az „édes jég”

A fagyaltot 3000 éve már a kínaiak is ismerték, az ókori Görögországban Nagy Sándor szintén fogyasztotta, később a rómaiak kedvelt nyalánksága lett, a kora középkorban egy időre eltűnt, majd a XIII. században Marco Polo csempészte vissza Kínából Európába a receptjét és készítési módját, hogy aztán fogyasztása elterjedjen a mai Olaszország reneszánsz városállamaiban. Néhány évszázad alatt az európai királyi udvarok kedvenc nyalánkságává vált, a XVIII. században Amerikát, majd a XX. század elején az egész világot meghódította.

Čerim és Abdulah tehát már fiatalkorukban felismerték a fagyaltban rejlő gazdasági potenciált, különösen azért, mivel az újonnan alakult Szerb-Horvát-Szlovén Királyság északi része sokkal gazdagabb volt szülőföldjükénél. Amikor úgy döntöttek, hogy cukrászként önállósulnak, Macedóniában élő családjuk eladott némi földet és erdőt, melyek árából biztosítani tudták a vállalkozáshoz szükséges kezdőtőkét. Akkori-



Lendva első cukrászdájának helyszíne •
Lokacija prve slašičarne v Lendavi

- 1 Fő informátorunk, Nedadij csak a háziúr vezetéknevére emlékszik, akinek a házában nagypapa szobája és műhelye volt, a pontos címre nem.
- 2 A házat, ahol lakott és fagyaltot meg süteményeket készített, már több éve lebontották.

ban a fagylaltkészítés nagyon nehéz fizikai munka volt: a fagylaltot éjszaka keverték össze az erre a célra kialakított fadézsában, melyben egy keskenyebb, fedéllel lezárt réztartály volt vasszerkezetre rögzítve, közepén réz keverőlapátokkal, oldalt hajtókkal. A réztartályba beleöntötték a fagylalt alapanyagait, majd a dézsába köré szórták a jeget és a sót. A só csökkentette a jég olvadáspontját, keverés közben az olvadó jég kivonta a hőt a környezetéből, és ezáltal a tartály belsejét is erősen lehűtötte. A fagylaltmassza először a belső réztartály falán szilárdult meg, ahonnan lapáttal szedték át külön porcelán, illetve kerámia edényekbe, melyeket jégbe ágyaztak és szalmával is körbekerítettek. A kora reggeli órákban az edényeket triciklikre tették és elke-rekeztek velük a fagylaltárusító helyekre. A vasárnapi misék, vásárok, búcsúk, ünnepek, tombolahúzások, sportrendezvények... Varasdtól Felsőlendváig (Grad na Goričkem) olyan állandó helyszínek voltak, ahol a cukrászok összetalálkoztak egymással és bemutatták kínálatukat, amely mindig kisebb volt az irántuk megnyilvánuló keresletnél. Csak abban vetélkedtek egymással, ki tudja közülük a legfinomabb fagylaltot keverni és azt a leggyorsabban eladni. A XX. század 60-as éveinek végéig a nagy tömegrendezvényeken a fagylalt mindig villámgyorsan elfogyott, mivel a triciklin szállítható fagylalt mennyiségi korlátjának, a rossz makadámutaknak és az egyes vidékek közti nagy távolságnak a problémáját csak a mobil hűtőberendezések megjelenése oldotta meg.

Otthon, messze a hazától!

A cukrászok, Derviši és Đelili egyaránt Tetovo környékéről, Észak-Macedónia hagyománytisztelő vidékéről érkeztek, ahol az albán nemzetiség és a muzulmán vallás a családi élet és viselkedés olyan mintáit írta elő, melyekhez a családok mindig is hűek maradtak. A téli hónapokban, amikor egy rövid időre hazatértek, megházasodtak és családot alapítottak, melynek tagjai idővel egymás után Lendvára költöztek. Čerim Dervišinek öt gyermeke született (három fia és két lánya), akik közül legidősebb fia, Nazmi (1928-2012) közvetlenül a II. világháború után átvette a lendvai cukrász vállalkozást és egészen 1997-ig vezette, másik két fia pedig saját cukrászdát nyitott. A másodszületett Sabri Csáktornyán, a harmadik fiú, Fetiš pedig Varasdon.

Abdulah Đelilinek öt fia és egy lánya volt. Murat Murati Đelili (1936-2001) másodszülettként apja, Abdulah 1969-es nyugdíjba vonulása után vette át a lendvai céget, miközben fivérei már korábban saját cukrászdát nyitottak Varasdon, ahol tovább folytatták a cukrászhagyományt. Cukrászdájukat ugyanúgy „Stari Grad” (Óváros) névre keresztelték, mint ahogy apjuk is saját lendvai cukrászdáját. Érdekességként említsük



**Nazmi Derviši látogatóban szomszédjánál, Weisz úrnál
1965 körül • Nazmi Derviši na obisku pri sosedu, g. Weiszu
okrog leta 1965**

meg, hogy a legfiatalabb fiú, Šabi (szül. 1949) – akit a szurkolók „Mutibarič” néven emlegettek – egy ideig kapusként játszott a NK Nafta labdarugóklubnál.

Az szinte bizonyos, hogy gazdasági bevándorlóként érkezésük után mindkettejüknek meg kellett küzdeniük az ismeretlen környezettel, az eltérő társadalmi viszonyokkal és a nyelvvél, melyet nem értettek és rendkívül egzotikusnak tartottak – a muravidéki szlovén-vend nyelvvél ugyanúgy, mint a magyarral. Életükbe a politika is beleszólt, ami miatt mindkét család egy ideig vezetéknevük szerb variánsát, azaz a Dervišević és a Muratović nevet használta. Ugyanakkor multikulturális környezet lévén Lendva és a lendvaiak kezdettől fogva megértéssel és szimpátiával fogadták őket, és a fagylaltkészítésnek köszönhetően közkedveltek lettek, rövid időn belül a társadalmi élet szerves részévé váltak.

Fagylalt – mi is az tulajdonképpen?

Sokan ezt kérdezték maguktól, amikor először meghalották a „fagylalt” szót, és meglátták a triciklit, rajta a bajszos férfit fehér köpenyben, sapkával a fején. Kezdetben mindkét cukrász négyfajta fagylaltot készített: vaníliát, csokoládét, epret és citromot. A vaníliababot Macedóniából szereztek be, ahová Törökországon keresztül érkezett Ázsiából. A csokoládéfagylalt alapvető összetevőjét alkotó kakaó Európa ezen részébe a triezsti kikötőn át érkezett, és ők azután Olaszországban és Ausztriában vásárolták meg. A citrom hazai termesztésű macedón citrom volt, az epret pedig általában a helyi termelőktől vették. Az olyan alapanyagokat mint a tej és a tojás szintén a környéken szereztek be. A sót és a cukrot a helyi boltokban vásárolták, míg a jég-táblákat, melyeket kisebb kockákra aprítva használtak fel, a jégveremmel rendelkező lendvaiaktól rendelték meg. Jég nélkül nincs fagylalt, ezért a jéggyártás már a XIX. század végén fellendült, majd volumene a XX. század első felében folyamatosan növekedett, elsősorban a cukrászdák, a helyi hentesek és vágóhidak igényeit kielégítendő. A régi lendvai vendéglősök többségének saját jégverme volt a vendéglő épületében (a Koronának a pincében, Kardoséknak a Névtelen Házban, Kancsaléknak a három forrásnál lévő út túloldalán a jégveremben...). Az utolsó jégverem, amely a 60-as évek közepéig működött, Campliné volt Lendvahegyen (a vár alatt, ahol ma az egykori Sobočan-féle pékség, illetve az egykori „Liza” pékség állt), és működésének végén többnyire már csak a cukrászdák részére tárolta és árulta a jeget.

Az emberek többsége számára a fagylalt drága mulatság volt, amit csak ünnepnapokon, vasárnapi mise után, nagyobb vásárokon és rendezvényeken engedhettek meg maguknak. Gyakran elpáholták a



Nazmi Derviši kávé készít az 1960-as években •
Nazmi Derviši pripravlja kavo v 60-ih letih 20. stoletja

gyerekeket, ha otthon vagy a szomszédok tyúkjai alól kilopták a tojást, amit aztán édes ínycsücsre cseréltek. Egy tojásért egy kis gombóc fagylaltot lehetett kapni. Ezen kívül az eper is jó cserealap volt, lett légyen az akár földi eper, akár erdei szamóca. Ki kell emelnünk azt a társadalmi-szociális aspektust is, amelyet a fagylalt jelentett. A fiúk búcsúkon vették a lányoknak ajándékba, ezzel fejezték ki vonzalmukat irántuk. A férfiak a vasárnapi mise után vittek belőle haza a családjuknak többnyire olyankor, amikor a közeli vendéglőben néhány fröccs-csel többet ittak a kelleténél, s emiatt elkéstek az ebédre. A gyerekek az olyan cukrászati termékeket is imádták mint a saját készítésű bonbonok, a törökméz, a *sampite* (habos sütemény), a krémes és a baklava, ezért gyakran csentek ki pénzt malacperselyükből vagy szüleik pénztárcájából azért, hogy vehessenek maguknak.

Arra a kérdésre, hogy vajon már a kezdetektől fogva tölcserben árulták-e a fagylaltot, mindkét család azt felelte, hogy igen, bár arra egyikük sem emlékezett, hogy azt ki gyártotta, ill. kitől vásárolták. Csak annyit tudtak mondani, hogy a tölcserék dobozokba csomagolva érkeztek vonattal és a vasútállomáson vették át őket.

Az első cukrászdák Lendvában

Lendvában az első cukrászdát közvetlenül a II. világháború után Nazmi Derviši nyitotta a Fő utcán, a Szent Katalin-plébániatemplommal szembeni egykori polgári házban. Ott, ahol ma az áruház van. A Fő utcára néző kicsiny üzletben elhelyezett néhány asztalkát és egy fagylaltos pultot, mögötte pedig egy vitrint a süteményeknek. A cukrászda egészen 1968-ig működött itt, amikor is az áruház építése miatt átköltöztek mai helyükre. Az új üzlet legalább kétszer olyan nagy volt, modern bútorokkal rendezték be, valamint korszerű, vadonatúj fagylaltkeverő gépekkel és Olaszországból importált fagyasztópulttal szerelték fel. Ezen kívül a kínálatot is bővítették, nemcsak új ízű fagylaltokkal, hanem más termékekkel is. A hatvanas években egyre népszerűbb lett a frissen pörkölt, dzsezzében kétszer felforralt, igazi török kávé. A kávé mellé mindannyiszor *rahat lokumot* is felszolgáltak, amely egy édes, diós, porcukorba hempergetett zselé – ellensúlyozandó az igazi kávé keserű ízét. Fontos tevékenységükké vált a torták és egyéb péksütemények sütése is. A kínálatot alkoholmentes italok egészítették ki, például a Matjašič család által gyártott „*Kokta*” és az első eredeti külföldi italok, például az akkoriban nagy népszerűségnek örvendő *Sinalco cola*.

Nazminak három fia volt, akik közül Neđadij (1956), a legkisebb fiú vette át apjától az üzletet 1997-ben, legidősebb bátyjával, Rafizzal (1949-2009) együtt. Zekir, a középső fiú más üzletbe vágott bele, ő

zöldséggyümölcs-forgalmazással, valamint építőiparral foglalkozott.

A II. világháború után a Đelili család is másik cukrászműhelybe költözött. Először a Fő utca 28. szám alatt lévő udvari épületbe, ahol később a „Muca” fodrászsalon működött, és ezen kívül egy lakást is kibéreltek. A mai cukrászda helyiségét (ma Fő utca 46.) 1951-ben bérelték ki. Akkoriban az üzlet alapterülete a fele volt a mainak. A szomszédos üzletben ugyanis akkor még Dobošič úr fodrászműhelye működött. Ráadásul 1948-ban, a magánvagyon államosítása során az akkori szocialista hatalom megtiltotta, hogy cukrászati tevékenységet végezzenek, ezért azt csak 1950-ben tudták folytatni. Murat Murati Đelili (1936–2001) 1969-ben vette át a cukrászdát apjától, Abdulahtól. Három lánya után 1959-ben megszületett egyetlen fia, Đelil, úgyhogy magától értetődött, hogy majdan ő fogja átvenni a cukrászdát. A szomszédos borbélyműhely 1971-ben történt megvásárlásával megnövelték az üzlet alapterületét, ahová beköltöztették a műhelyt is a konyhával együtt. Ezekben az években követték az új trendeket, korszerűsítették a berendezést és bővítették a választékot.

A hagyomány a jövő!

A XX. század kilencvenes éveiben sok olyan új szabályt (HACCP) vezettek be, melyek egyrészt a teljes élelmiszerláncban belül biztosították az élelmiszerek biztonságos előállítását, másrészt azonban e szabályok miatt bizonyos élelmiszerek – köztük a fagylalt is – elvesztették eredeti ízüket, amit a friss házitójából és házitejből nyertek, és ez a minőségükön is érződött. 1998-tól ugyanis a fagylaltkészítéshez tilos volt tojást és friss tejet felhasználni. Ezzel szemben engedélyezték különböző kivonatokat, tartósítószerkeket és mesterséges ízfokozók használatát, ami által persze a fagylalt szavatossági ideje is meghosszabbodott. Régen a cukrászok általában minden nap végén kidobták az eladatlanul maradt fagylaltot, amit ma már persze nem kell megtenniük. A fagylaltrecepteket egyik család sem jegyezte fel, mivel ezek szájhagyomány útján öröklődtek, egyik generációról a másikra szálltak, és elsősorban a kemény munka során váltak tudássá. A gyakorlat olyan mértékben kifinomította az érzékszerveiket, hogy bármilyen helyzethez képesek voltak alkalmazkodni. Tapintás alapján meg tudták állapítani, hogy friss-e a tojás, és bizonyos élelmiszerek hiánya esetén – elsősorban a háború alatt és közvetlenül utána – képesek voltak akár a tojást, akár más alapanyagot helyettesíteni. Soha nem fordult elő szennyezett étel okozta szalmonella- vagy hasonló fertőzés. A tisztaság és a személyes higiénia mindig a legfontosabb szempont volt.



Đelil Đelili, Murat fia a Đelili cukrászda kiszolgálópultja mögött 1980 körül. • V slačičarni Đelili okrog leta 1980, kjer za pultom stoji Muratov sin Đelil Đelili.

Neđadij Derviši ma unokaöcsével, Abdilkjerimmel együtt vezeti a cukrászdát, aki édesapja, Rafiz 2009-ben bekövetkezett halála után csatlakozott a családi vállalkozáshoz. Abdilkjerimnek négy húga él Macedóniában. Neđadijnak van egy fia és egy lánya. Nagip fia (1980) már kitanulta a cukrászmesterséget és bármikor ki tudja venni a részét a munkából.

Đelil Đelili édesapja, Murat halála után, 2001-ben vette át a cukrászdát. Két fia van, Burim (1986) és Alprim (1990), úgyhogy neki sem kell félnie attól, hogy nem lesz, aki folytassa a családi hagyományt.

A cukrászdákban még mindig a fagylalt a fő termék. A kínálat manapság 10-20 különböző fagylaltfajtát tartalmaz. A fogyasztók ízlése változik, ezért keletkeznek folyton új, egzotikus ízű fajták. A fagylaltot százféle módon lehet felszolgálni, kézzel vagy géppel kiporciózva, szilárd vagy folyékony állapotban, a vizes alapú pálcikás fagylaltoktól a kelyhekben lévő jégkrémekig, a friss gyümölcsöstől a tortácskákra halmozottakig, de akár flambírozva vagy sütvé is... Bár mindezen újdonságok mellett mindkét cukrásznál megmaradt az alapvető, a kezdetektől fogva változatlan kínálat. Ez az a négyfajta ízű fagylalt, melyek egymástól merőben eltérőek, akár csak a négy égtáj: az édes vanília, a kesernyés csokoládé, a frissítő eper és a savanykás citrom – „škufkában” – klasszikus fagylalttölcsérben szervírozva.

És éppen ez a négyfajta ízű zsírdús krémfagylalt képezi még mindig házigazdáink és barátaink, a Derviši és a Đelili család tevékenységének alapját.

Primorska tradicija na krožnikih Lendave

Junija letos se obeležuje 100. obletnica prihoda prve skupine Primorcev in Istranov, ki so se med prvo in drugo svetovno vojno preselili s Primorske in iz slovenske oz. hrvaške Istre v jugovzhodni del Prekmurja. Kljub takrat težkim razmeram so pričeli kmetovati in si urejati življenje s tistim, kar so imeli in kar so med drugim tudi prinesli v te kraje: miselnost, temperament, kulinarično tradicijo, dobrote ter vrtnine in sadje, ki jih imamo danes za samoumevne, stoletje nazaj pa jih na območju Lendave še niso poznali.

Med letoma 1921 in 1932 se je v Prekmurje priselilo okrog 1300 Primorcev in Istranov; takrat so nastala naselja Petišovci, Benica in Pince Marof, Dolga vas, Kamovci. Na drugem koncu Slovenije so novi dom našle družine iz Brd, Vipavske doline, s Krasa in iz Istre. Večina se jih je v tedanjo Kraljevino Srbov, Hrvatov in Slovencev zatekla pred fašizmom, druge je tja načrtno naselila tedanja oblast, potem ko so se po koncu 1. svetovne vojne vrnili iz internacije in niso več imeli kam, saj je vojna za seboj pustila opustošenje.

Ljudje so lahko dobili zemljo po takratni agrarni reformi. Sprva brez živine in skoraj goloroki so začeli kmetovati in si urejati življenje v težkih razmerah. Na poplavnem območju med Ledavo in Muro so ustvarili

naselje tudi tako, da so po Ledavi splavili deske in zgradili 33 barak, ena med njimi je bila tudi takratna šola. Leta 1922 je tako nastalo naselje Benica.

Na drugem koncu Lendave je prvi priseljenc v Dolgi vasi bil Izidor Radikon z družino iz Podsabotina v Goriških brdih, za njimi je leta 1932 prišlo še nekaj družin. Na 4,5 hektarjih zemlje, ki so jo dobili v zakup, so začeli pridelovati poljščine in vrtnine ter sadje, med katerim so bile vrste, ki jih na tem območju še niso poznali. Vladimir Radikon, pripadnik tretje generacije družine priseljencev, pripoveduje, kako je njegova nona Ida s seboj iz Goriških brd prinesla sadike špargljev.

Šparglji priromali z nono Ido

Šparglje, ki so jih poznali že stari Rimljani, danes pa veljajo za eno najbolj iskanih delikates, so tako v Prekmurju začeli pridelovati in vključevati v domačo kuhinjo prav Radikonovi že v 30. letih prejšnjega stoletja. Tradicija pridelave špargljev in sploh priprave primorskih jedi na domačih mizah se nadaljuje vse do danes.

V maju, ko zeleni šparglji že prav veselo kukajo iz zemlje, vaška skupnost v Dolgi vasi organizira prireditve Dan špargljev, ko so na voljo različne tradicionalne



Špargljeva juha, vržote s krompirjem in domačo klobaso ter bela polenta in toč s pršutom. • Spárgaleves, kelkáposztá-főzelék (vržote) krumplival és házi kolbásszal, valamint fehér polenta pármaisonka-mártással (toč)

in sodobne jedi iz te sredozemske rastline. Sicer so te pogosto na mizah Dolgovaščanov, saj se je v vasi pridelava špargljev od Radikonovih razširila med petimi drugimi družinami, zato se tovrstna hrana znajde tudi na krožnikih v Lendavi in drugje v Pomurju.

Ta posebna zelenjava, po kateri je danes znana Dolga vas, pa ni edini »sadno-zelenjavi prišlek« s primorskega konca. Prav tako se je družina ukvarjala s pridelavo breskev, ki so med drugim romale celo na dunajski dvor; prodajali so jih tudi Judom v Lendavi, ki so bili dobri odjemalci, saj so cenili in poznali tovrstne pridelke, a jih niso uspeli nabavljati od drugod.

Rastlinska hrana s pridihom italijanske kuhinje

Primorski krožnik je poln temperamenta, hrana je preprosta, a zelo raznovrstna in okusna. Primorska kuhinja ima sicer mnoge posebnosti, značilne za Istro, vipavski konec in Kras, za področje Idrije, Posočja, Goriških brdih, Tolmina ter Brkinov. Vse različice pa povezujejo velika strast do lahke, a zelo dobre hrane, okusi začimb mediteranskega podnebja in tradicionalne recepture, po katerih še danes pripravljajo jedi.

Primorci in Istrani so v kraje ob Muri prinesli jedi, ki so jih pripravljali njihovi predniki in so še danes sestavni del krožnika. »Največ je bilo polente, zjutraj in zvečer, zjutraj z mlekom, zvečer popečena z marmelado. Moja najljubša primorska jed ostaja bela polenta s točem in salamo,« pravi Vladimir Radikon in pojasni, da maslo zaliješ z rdečim vinom, dodaš domačo salamo, prevreš in preliješ po polenti.

V jedeh, ki so jih pripravljale none, tete in matere, je prevladovala predvsem rastlinska hrana ter uporaba zelišč, kot so rožmarin, komorač in žajbelj. Med zelenjavnimi jedmi gre izpostaviti mineštro s sezonsko zelenjavo, večinoma brez mesa; radič, ki je bil na voljo vso sezono; vržote – kelj s krompirjem. Ob posebnih priložnostih in praznikih, denimo ob veliki noči, se je kuhala šunka iz plečke, za prilogo so gospodinje pripravile še »fulje« – svaljke iz koruznega kruha in vode, v kateri se je kuhala šunka, zmesi so dodale rozine in jajca. Babica je v kokošji juhi skuhalo še hren in jabolka, ki so jih ohlajena jedli k šunki.

Povej mi, kaj ješ ...

Koline so nekoč veljale za pravi praznik ne glede na regijo, pomenile so tudi tradicijo, zaradi katere se je zbralo več družin pri pripravi mesnih izdelkov, a vse



Špargljeva juha • Spárgaleves

to počasi (žal) izginja. Primorske koline so posebne predvsem v postopku priprave mesnin – te niso nikoli dimljene, pač pa sušene na zraku. Na jedilniku kolin so tudi t. i. mulce, vrste sladkih krvavic, narejenih iz pljuč, kančka krvi za barvo in okus, drobtin, pinjol, orehov in rozin.

Tukaj živeči Primorci in Istrani, združeni v istoi-menskem društvu, z muzejem na Benici in s prireditvami, pa tudi s kulinariko in gastronomijo ohranjajo ter negujejo vez s tradicijo in zgodovino svojih prednikov. V preteklosti so tako pripravili dogodek *Okusi Istre v Lendavi*, kjer so predstavili tradicionalne jedi slovenske Primorske in Istre ter organizirali primorske koline, vsako leto navadno junija pripravijo tudi *Dneve primorske kuhinje*. Obenem se udeležujejo izletov v kraje, od koder izvirajo njihovi predniki; v zadnjih nekaj letih so obiskali kraje v slovenski in hrvaški Istri, Goriških brdih, na Primorskem in Krasu.

Danes se vsebina krožnikov tretje, četrte pa tudi pete generacije Primorcev in Istranov v okolici Lendave ni bistveno spremenila. No, morda je dobila kakšno novo preobleko. Tudi pri Radikonovih kulinarične obroke še vedno sestavljajo fulje, mineštra (po domače maneštra), bleki, njoki, polenta, jota, frtalja; aprila in maja pa so jedi v znamenju kralja zelenjave. Če ne drugega, pa vsaj gastronomsko vez z iznajdljivimi in marljivimi predniki lahko preprosto strnemo z znano frazo: *Povej mi, kaj ješ, in povem ti, kdo si*.

Tengermelléki tradíció a lendvai terítéken

Az idén júniusban lesz 100 éve, hogy a Mura-vidék délkeleti részébe a két világháború között megérkezett a tengermellékiek, illetve a szlovén és a horvát isztriaiak első csoportja. Az akkori nehéz körülmények ellenére elkezdtek gazdálkodni és kialakítani saját életüket mindazzal, amivel rendelkeztek, illetve amit magukkal hoztak erre a vidékre: a szemlélettel, a temperamentummal és persze a gasztronómiai hagyományaikkal, azokkal a finomságokkal, zöldség- és gyümölcsfélékkel, amelyeket napjainkban teljesen magától értetődően tekintünk, egy évszázada azonban Lendva környékén nem ismerték őket.

1921 és 1932 között a tengermellékről és Isztriából 1300-an települtek a Mura-vidékre; ebben az időszakban jött létre Petesháza, Benica és Pince major, Hosszúfalu és Kámaháza települések úgynevezett kolóniája. Szlovénia másik végében a Brda és a Vipava-völgy térségéből, a karsztvidékről és az Isztriából érkező családok találtak új otthonra. Többségük a faszinus ellől menekülve érkezett az akkor Szerb-Horvát-Szlovén Királyságba, másokat az akkori hatóságok tervszerűen telepítettek be, miután az első világháborút követően visszatértek az internálásból, és mivel a háború után csak pusztulás maradt, nem volt hova menniük.

Az akkori földreform által földhöz juthattak, és kezdetben állatok nélkül, szinte pusztá kézzel kezdtek el gazdálkodni és kialakítani itteni életüket. A Lendvavíz és a Mura folyó közötti ártérben úgy hoztak létre egy települést, hogy a Lendvavízen deszkákat úsztatva szállították le a 33 barackhoz szükséges deszkákat, ezekből épült az akkori iskola is. 1922-ben így módon jött létre Benica település.



A spárga a gasztronómiában a tavasz első hírnöke, amelyet Lendva pedig a tengermellékieknek hála vallhat magáénak. • Šparglje, prve znanilce pomladi v kulinariki, je Lendava po zaslugi skupnosti Primorcev posvojila.

A Lendva közeli Hosszúfaluba a Goriška Brda térségében lévő Podsabotin településről első telepesként Izidor Radikon és családja érkezett, majd 1932-ben néhány további család követte őket. A 4,5 hektárnyi bérelt területen mezőgazdasági terményeket, valamint zöldséget és gyümölcsöt kezdtek termeszteni, olyanokat is, amelyeket addig ebben a térségben nem ismertek. A telepesek harmadik nemzedékéhez tartozó Vladimir Radikon meséli, hogy Goriška Brda térségéből nagymamája, (*nona*) Ida hozta az első spárgapalántákat.

A spárga *nona* Idával érkezett

Az ókori rómaiak által is kedvelt és napjainkban is az egyik legkeresettebb ínycségnek számító spárgát a Radikon család a Mura-vidéken már a múlt század harmincas éveiben elkezdte termeszteni, így a spárga és egyéb tengermelléki ételek azóta is folyamatosan jelen vannak a családi asztalon.

Májusban, amikor a spárgasípok kikandikálnak a földből, Hosszúfalu faluközössége megszervezi a hagyományos Spárganapokat, ahol tradicionális és újabb keletű spárgaételeket kínálnak. Hosszúfaluban, ahol Radikonék mellett további öt család is a spárgatermesztést választotta – de Lendván és a Mura-vidék más településein is – egyre gyakrabban kerül spárga a tányérokra.

Azonban a spárga, amely hírnevet hozott Hosszúfalunak, nem az egyedüli tengermelléki „zöldséggyümölcs-jövevény”. A család ugyanis baracktermesztéssel is foglalkozott, amelyből még a bécsi udvarba is került, és a lendvai zsidóság is kereste és értékelte ezeket a terményeket, amelyekhez nem volt könnyű hozzájutni.

Növényi ételek enyhe olaszos ízekkel

A tengermelléki ételekre a temperamentum, ugyanakkor a sokszínűség és a jó ízek jellemzők. Noha kisebb eltérésekkel, de Isztriában, Vipava környékén, a karsztvidéken, Idrija környékén és az Isonzó mentén, a Goriška Brda térségében, Tolmin környékén és Brkini térségében is a tengermelléki konyha jellegzetes ételeit készítik. Közös a könnyű, de mégis finom ételek iránti szenvedély, a mediterrán fűszerezés és a hagyományos receptek alapján készülő ételek.

A tengermellékiek és az isztriaiak a Mura menti vidékre magukkal hozták az őseik által is készített, és

ma is kedvelt ételeket. „Leginkább *polentát* (kukoricagánica) ettünk. Reggel tejjel, este pirítva, lekvárral. Legkedvencebb tengermelléki étellem pedig továbbra is a fehér polenta *točsal* és szalámival,” meséli Vlado Radikon, és elmondja, hogy a felolvasztott vajra vörösbort öntenek, hozzáadják a házi szalámit és ezt öntik a polentára.

A nagymamák, nagynénik és édesanyák többnyire növényalapú ételeket készítettek, és előszeretettel használták a fűszereket, köztük a rozmaringot, a római köményt és a zsályát. A zöldséges ételek közül is külön kiemelendő az idényzöldségekkel és rendszerint hús nélkül készített *mineštra* (minestrone), az egész évben termő *radič* (cikória) és a *vržota* (kelkáposztafőzelék krumplival). Különleges alkalmakkor és ünnepnapokon, például húsvét ünnepén megfőzték a sonkát, mellé pedig a háziasszonyok *fuljet* készítettek – a kukoricalisztből és a sonkaléből készült nudliba mazsola és tojás került még. A nagymama a tyúkhúslevesben tormát és almát főzött, ezt adták a kihűlt sonkához.

Mondd meg, mit eszel...

Egykor a disznóvágás igazi ünnep volt, amikor családok összegyűltek, és közösen készítették a húskészítményeket. Sajnos azonban lassan feledésbe merül ez a hagyomány is. A tengermelléki disznóvágás más, mint amit mi megszoktunk, ugyanis ők nem füstölik, hanem a levegőn szárítják a húst. A disznótoros ételek egyike a *mulce* volt, egyfajta édes hurka, amelybe tüdő, színezéknek és ízesítésnek kevés vér, zsemlemorzsa, fenyőmag, dió és mazsola kerül.

Az egyesület keretében működő, velünk élő tengermellékiek és isztriaiak a benicai múzeumban és rendezvényeikkel, valamint gasztronómiájukkal tartják és ápolják kapcsolataikat őseik hagyományaival



Kelkáposztafőzelék (vržote) krumplival és házi kolbásszal • Vržote s krompirjem in domačo klobaso

és történelmével. A múltban megszervezték az *Isztria ízei Lendván* rendezvényt, amelyen bemutatták a tengermellék és a szlovén Isztria hagyományos ételeit, illetve a tengermelléki disznóvágást, minden évben – rendszerint júniusban – pedig a *Tengermelléki konyha napjai* rendezvénnyel jeleskednek. Ezenkívül kirándulásokat szerveznek azokra a vidékekre, ahonnan felmenőik származnak: az utóbbi néhány évben jártak a szlovén és a horvát Isztrián, a Goriška Brda térségében, a tengermelléken és a Karszton is.

A Lendva környéki tengermellékiek és isztriaiak harmadik, negyedik, sőt ötödik nemzedékének tányértartalma lényegesen nem változott. Esetleg új ruházatot öltött. Radikonék konyhájában még mindig gyakori a *fulje*, a *mineštra* (vagy, ahogy ők mondják: *maneštra*), a *bleki* (tészta), a *njoki* (gnocchi, azaz olasz krumplinudli), a *polenta*, a *jota* (krumplis-babos főzelék) és a *frtalja* (omlett), áprilisban és májusban pedig az étlapot a „zöldségek királynője” uralja. Ha másképpen nem, a találékony és szorgalmas elődökkel kialakított kapcsolat összefoglalható egy közismert mondással: *Mondd meg mit eszel, és megmondom ki vagy!*



Fehér polenta pármaisonka-mártással (toč) • Bela polenta in toč s pršutom

Tanja Šimonka

Vrtovi dobre nade

» Eno iskreno dejanje na vrtu je vredno več kot šest izurjenih manevrov v kuhinji. Ko kuham, zaprem oči in si predstavljam, da sem na vrtu. Paradižnik narežem na zelo tanke kose, ga posolim in pokapljam z balzamičnim kisom. Popolno! Seveda je ena postavitev na krožniku plod stotih dejanj na vrtu,« pravi Alain Passard, lastnik in šef pariške restavracije L'Arpège, ki se ponaša s tremi Michelinovimi zvezdicami. Kuharski mojster je sprva zaslovel s svojimi znamenitimi pečenkami, ki so se pekle tudi po sedem ur. Pred skoraj dvema desetletjema pa se je zgodil preobrat, ki je nastopil z nakupom vile na podeželju. Tam je začel gojiti zelenjavo in odtelej je vanjo zaljubljen, popoln zasuk je doživela tudi ponudba restavracije, kjer zelenjavi delajo družbo samo še škampi in školjke.

Prastara spoznanja o kuhinji štirih letnih časov, življenja v ritmu, ki mu takt daje narava in njeni darovi ter naravno izmenjevanje vsakdanjika, praznikov, gostij, obredov, ritualov, so tako kot večino tem, povezanih s hrano, tudi vrtove zajeli trendi, ki se vrtijo okoli kombinacije tradicije in inovacij.

Kriza in raznovrstne afere s hrano so ljudi prisilile, da so začeli razmišljati o tem, s čim se prehranjujejo. V času, ko se tako zelo propagira ekološka pridelava, ko se poudarja pomen samooskrbe, lokalnega in ko trgovske verige oglašujejo „slovensko“, vrtnarjenje spet pridobiva na pomenu. »Imeti lasten vrt za hišo je tako zelo slovensko,« pravi etnolog dr. Janez Bogataj.

Kot to ponazarja naslov njene monografije *Sonce in dež*, je vloga narave pri (vsakdanji in vrhunski) kulinariki ključna tudi za Ano Roš. Za filozofijo „z vrta na



Vrt družine Zver v Kolodvorski ulici. •
A Zver család kertje a Vasút utcában.

krožnik“ – česar ne pridelal na domačem zeliščnem in zelenjavnem vrtu, pa dobi iz svoje široke mreže lokalnih dobaviteljev – ji je Svetovna turistična organizacija UNWTO, ki deluje pod okriljem ZN, novembra 2019 podelila naziv ambasadorke za gastronomski turizem.

Da je svetovno nagrajevani vrhunski chef lahko popoln začetnik v pridelavi zelenjave, potrjuje Janez Bratovž, lastnik prestižne restavracije JB v Ljubljani. Ob novi hiši, ki jo je gradil, je zaoral kos zemlje in napovedal, da jo bo obdeloval sam. Ta najava je sprožila tolikšno zanimanje, da je površina postala najslavnejši slovenski vrt, preden je videla prvo seme ali sadiko.

Pravijo, da je vrt delo dobrega srca, kar potrjuje tudi zgodovina. Slikar Claude Monet je zapisal: »Moj vrt je moja največja mojstrovina.« Svoje vrtove, ki so na ogled še danes, je negoval tako na platnu kot v vsakdanjem življenju, a le malokdo ve, da je imel tudi zelenjavni vrt, načrtovan kot klasičen francoski kuhinjski vrt, imenovan *jardin potager*, ki je referenca za obišne kuhinjske zelenjavne vrtove, značilne tudi za naše kraje, kjer ima zelenjavni vrt tudi okrasno, estetsko funkcijo.



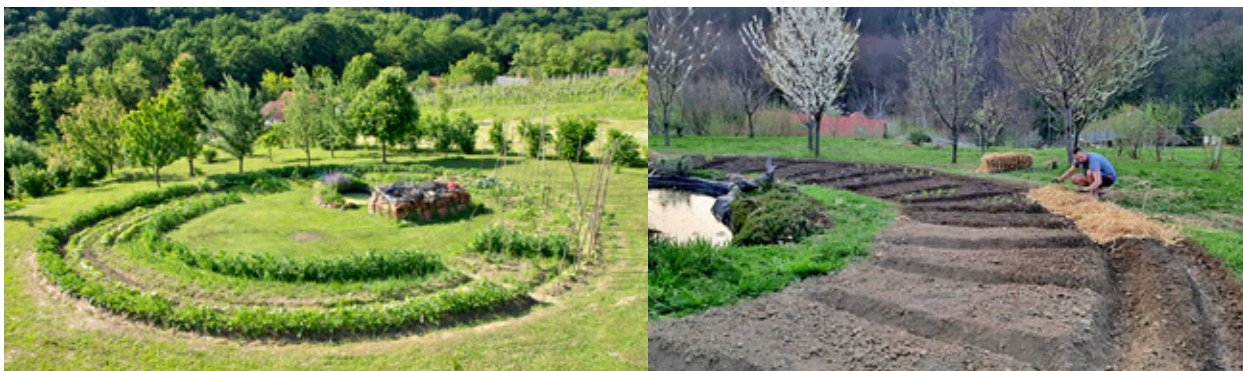
Vrt Tine Kardoš na Glavni ulici. • Tina Kardoš kertje a Fő utcán.

Mešana zasaditev zelenjave, jagodičevja, robidovja, zelišč in dišavnic ter cvetlic in grmovnic na igriv način združuje dekorativno funkcijo vrta z uporabno. Ne po naključju se tudi gospodarice in gospodarji lendavskih vrtov radi pohvalijo tako s pridelki kot z videzom vrta, zato je na prijateljskih in sorodniških obiskih obvezen tudi ogled le-tega in ob tem ustrezna izmenjava mnenj, težav, s katerimi se spopadajo. Nepogrešljivo je seveda simbolično darilo katerega od občudovanih pridelkov.

Prostor kuhinjskega vrta je po navadi takoj ob hiši, od koder imamo najpogosteje pogled nanj. Tako je vse na dosegu roke, tudi občudovanje barv in oblik. Vrtovi sledijo določenim standardnim pravilom, kot so estetsko urejene in utrjene potke med gredami, trajnice, zasajene za utrjevanje prsti in dajanje strukture celotni zasnovi, „ograje“ robidovja in špalirji cvetlic ob robovih. A v okviru teh zapovedi prevladuje „prosti slog“, ki ga posamezni vrtnar preferira glede na svoje potrebe, značaj in filozofijo vrtnarjenja. V novejših časih so se tudi na tem področju razrasle nove različice pristopov. Balkonski, pretežno zeliščni vrtovi, tisti na strehah zgradb ali v posodah so novodobni približki, ki bodo lastnike zelo verjetno zvalili v resnejše vrtnarske vode. Že nekaj časa so priljubljene visoke grede, med

najzahtevnejše pa sodijo ekološki, permakulturni in biodinamični pristopi, ki terjajo sistematično in metodologijo, povezano z načrtovanjem, matematičnim znanjem, poznavanjem izračunov gibanja ozvezdij in planetov ter temu prilagojena opravila v vrtu, predvsem pa odsotnost uporabe kemikalij.

O vsestransko blagodejnih učinkih vrtnarjenja je lastnike tovarn že v drugi polovici 19. stoletja spodbujal zdravnik Daniel Gottlieb Shreber, ki je predlagal, naj delavcem omogočijo najem manjšega zemljišča, kjer bodo v prostem času lahko vrtnarili, kar je prepoznal kot koristno izrabo prostega časa, razvedrilo, rekreacijo in kot sredstvo, ki delavce odvrača od slabih navad. Vrtnarstvo, ljubiteljsko pridelovanje za lastne potrebe na najetih, izposojenih ali brez dogovora zasedenih zemljiščih v mestu prakticirajo tisti, ki živijo v stanovanjskih blokih oziroma na področjih, kjer neposredno ob bivališču ni kosa zemlje. Pred desetletji se je na urbano vrtnarjenje gledalo nekoliko s posmehom, saj so pripadajoče lope, zbiralniki vode in improvizirane ograje delovale nekoliko neugledno, danes pa sodi k podobi ekološko in družbeno ozaveščenega meščana. Pri vrtnarstvu nikoli ni šlo le za pridelavo hrane, temveč predvsem za način kakovostnega preživljanja prostega časa, stik z



Davor in Klavdija Dolenčič sta pred desetimi leti začela urejati dobrih 30 arov velik kos zapuščene zemlje v zelenjavni vrt in sadovnjak, ki ju obdelujeta izključno na naravi in ljudem prijazen način brez uporabe kakršnihkoli kemičnih sredstev. Pri zasnovi vrta in sami obdelavi preizkušata različne metode vrtnarjenja, le-te pa so usmerjene v posnemanje narave, njenih ciklov in principov delovanja. Uporabljata različne vrste zastirk, ki izpolnjujejo vlogo zaščite rastlin in rodovitne prsti ter varčevanja z vodnimi viri. Pripravki v obliki čajev in prevretkov iz zelišč pomagajo rastlinam, da lažje prenesejo vremenska neravnovesja in se lažje ubranijo pred napadi škodljivcev. Sonaraven način vrtnarjenja je izredno prijazen do biosfere, saj teži k vzpostavljanju in ohranjanju ravnovesja znotraj ekosistema, kar zahteva odgovornega in ozaveščenega posameznika, ki je pripravljen skozi lastno delovanje prispevati svoj delež k obdelovanju vrta in sadovnjaka na naravi prijazen in neškodljiv način.

Davor és Klavdija Dolenčič tíz évvel ezelőtt kezdte meg a mintegy 30 árnyi elhagyott területen a zöldségeskert és a gyümölcsös kialakítását, és pedig teljesen természet- és emberbarát módon, minden vegyszer használatát mellőzve. A kert kialakítása és művelése során a kertészkedés különböző módszereivel próbálkoznak, viszont mindegyik a természetet, ennek ciklusait és működési elvét követi. Az alkalmazott különböző talajtakarók a növényeket és a termőtalajt, közben pedig a vízforrásokat is védik. A különböző teák és zöldségfőzetek az időjárási viszontagságokkal szemben segítik a növényeket, így ezek a kártevőkkel is könnyebben veszik fel a harcot. A természetközeli kertészkedés az ökoszisztéma egyensúlyának kialakítására és fenntartására törekszik, ehhez viszont felelős és felvilágosult egyénekre van szükség, akik természetbarát, károkat nem okozó tevékenységükkel hajlandóak hozzájárulni a kert és a gyümölcsös műveléséhez.

naravo, uživanje v rezultatih lastnega dela in druženje v posebnem mikrokozmosu sebi enakih.

Kljub občasnemu težaškemu delu in obširnemu znanju, ki ga je treba imeti, je vrtnarjenje predvsem užitek in sprostitev, prostor in čas, kjer si meditativno spočijemo oči, um in dušo, uživamo v harmoniji barv, oblik in tekstur. Občutek obilja, polnosti in miru pozna vsak vrtnar. Čeprav nas sodobne modrosti učijo, da je človek predvsem socialno bitje in da so medsebojni odnosi edini izviri sreče, pa v knjigi *Solitude* (Samota) angleški psihiater Anthony Storr pravi, da obstajajo zelo različne samotne dejavnosti, ki v posameznikovem življenju igrajo veliko vlogo in ga neznansko osrečujejo; lahko so to slikanje, pisanje, gojenje golobov, tek, igranje klavirja, ribolov, vrtnarjenje ...

Srednjeveški samostanski zeliščni vrtovi so imeli sprva izključno medicinsko funkcijo. Menihi in nune so skozi stoletja na podlagi znanj prednikov razvili specifično medicinsko znanje in gojili določena zelišča za določene težave in bolezni, kar odraža tudi starodavni rek: za vsako bolezen rožca raste. Rastline so v medicinske namene uporabljene v vseh starih kulturah – od tradicionalne kitajske medicine do sistema indijske ajurvede. Današnja klasična medicina, temelječa na Hipokritovih postulatih o racionalnem iskanju naravnih vzrokov za bolezni (in ne na podlagi predpostavke, da je bolezen volja bogov), za zdravje svetuje boljše prehrano, spanec in redno higieno, kar je Hipokrit strnil v izrek: hrana naj bo zdravilo in zdravilo naj bo hrana.

Samostanski zelenjavni in zeliščni vrtovi ter sadovnjaki in vinogradi so služili samooskrbi, a tudi izpolnjevanju ročne delovne sestavine religioznega načina življenja (*ora et labora*). Vrtovi niso obrodili le sadov, temveč so bil simbolna manifestacija raj-

skega vrta. Vrt kot prostor umika in kontemplacije je s svojo geometrijsko zasnovo popolnega kvadrata, s 4 glavnimi skupinami nasadov, med katerimi sta tekli 2 glavni poti v obliki križa, ter z obveznim elementom vode postal in ostal mikrokozmos, ki reflektira red in božansko milost vesolja.

Pomen uporabnega vrta se je skozi čas spreminjal; nekoč je bil prej nuja kot sprostitev, saj je predstavljal del preživetja, za mnoge tudi vir zaslužka. Starejši Lendavčani vedo povedati, da je bilo svojčas v mestu ogromno vrtov, kar potrjujejo številne stare fotografije. Svoje dni, ko so v redkih trgovinah prodajali le osnovne izdelke in priboljške, je bila pridelava zelenjave, sadja in vzreja perutnine in svinj za vsako gospodinjstvo tudi v mestu nekaj samoumevnega. Družine, ki so veljale za premožne, so obdelovale ogromne zelenjavne vrtove in gojile perutnino ter pripravljale ozimnico, sestavljeno iz vložene zelenjave, marmelad in kompotov. Za Lendavo je nekoč veljalo, da ima vsaka poštena družina ob vrtu še sadovnjak, cvetlično gredo in vinograd, in to velja še danes. Seveda so se ti „standardi“ tekom let spremenili in zrelativizirali, a zdi se, da ponovno doživljajo renesanso. Imeti lastno marmelado, žganje, kis, sokove, likerje, vino, ozimnico, zeliščni pesto, meso domačih kolin in perutnino domače reje, čaje iz doma sušenih zelišč, tinkture ali mazila je dejanje ozaveščenega človeka, ki želi vedeti, kaj je in pije.

Lep okrasni vrt z zelenjavo ni vedno mačji kašelj. Potrebno je kar nekaj znanja, veliko potrpežljivosti in dobre volje. Pravzaprav je podobno vzgoji otrok. Če pristopaš z darežljivo iskrenostjo in dosledno vztrajnostjo, bo rezultat kljub epskemu številu napak na koncu neznansko osrečujoč. Nič se ne povrne tako prizanesljivo in milostno kot vrt.



Vrt družine Klar na Glavni ulici. • A Klar család kertje a Fő utcán.

Šimonka Tanja

A jó reménység kertjei

„Egy őszi cselekedet a kertben többet ér, mint hat ügyes akció a konyhában. Amikor a konyhában vagyok, lehunyorom a szemem, és elképzelem, hogy a kertben vagyok. A paradicsomot nagyon vékonyra szeletelem, megszórom, és balzsamcetet csepegtetek rág. A teljesség! Ugyanakkor egy konyhai akció száz kerti cselekedettel jár” – vallja Alain Passard, a három Michelin-csillaggal büszkélkedő L'Arpège étterem séfje. Először különleges, akár hét órán át sütött peccsenyéivel szerzett magának hírnevet, aztán majd két évtizeddel ezelőtt fordulat következett be. Ekkor vásárolta meg ugyanis vidéki villáját, ahol elkezdett zöldséget termesztetni, és azóta teljesen beléjük szerelmesedett. Ez a fordulat pedig megjelent az étterem kínálatában is, ahol a zöldséghez már csak garnélarákat és kagylókat szolgálnak fel.

A négyévszakai konyhával kapcsolatos ősi felismerések, a természet által diktált ritmusban és a természet ajándékaival élt élet, valamint az egymást követő mindennapok, ünnepek, vendéglátások, szertartások, rituálék mind-mind összefüggenek az étellekkel, így a hagyományokat és az innovációt ötvöző trendek a kerteket sem kerülték el.

A válság és az élelmiszerekkel kapcsolatos különböző botrányok arra kényszerítették az embereket, hogy elgondolkodjanak azon, mivel is táplálkoznak. Most, amikor egyre hangosabban hirdetik az ökológiai természetést, egyre nagyobb hangsúlyt kap az önellátás és a helyi termékek, és miközben már a kereskedelmi hálózatok is a „hazaira” esküsznek, a kertészkedés is egyre inkább felértékelődik. Janez Bogataj szlovén etnológus szerint „olyannyira jellegzetesen szlovén, hogy a ház mögött saját kertje van az embernek”.

Ahogy a *Sonce in dež* (Nap és eső) című monográfiájának címéből is kiolvasható, Ana Roš számára a gasztronómiában (legyen az mindennapi vagy csúcsmínőségi) is fontos szerep jut a természetnek. „A kertből a tányérra” filozófiájáért – amely azt jelenti, hogy amit nem tud saját zöldséges- és fűszernövénykertjében megtermelni, azt a helyi szállítók széles hálózatától szerzi be – az ENSZ égisze alatt működő Turisztikai Világszervezet (UNWTO) a gasztronómiai turizmus nagykövete címet adományozta neki.

Hogy akár egy nemzetközi díjazott sztárséf is lehet kezdő a zöldségtermesztésben, ezt bizonyítja Janez Bratovž, a rangos ljubljanoi JB étterem tulajdonosa. Épülő új házában ugyanis felszántott egy darab földet, és közölte: egyedül fogja a kertet művelni. Ezzel, még mielőtt egy mag vagy palánta is a földbe került volna, az a leghíresebb szlovén kertté vált.



Kiskertések a Tomšič utcában • Vrtičkarji v Tomšičevi ulici

Úgy tartják, hogy a kert a jó szív alkotása, amit a történelem is megerősít. Claude Monet festőművész ugyanis azt írta: „A kertem a legnagyobb remekművem”. A mai napig látogatható, a mindennapi életben gondosan ápolott kertjeit a festővásznon is megörökítette, de csak kevesen tudják, hogy zöldségeskertje is volt. A hagyományos francia konyha elve szerint kialakított *jardin potager* – amely a nálunk is jellemző háztáji zöldségeskertekhez hasonló – díszítő, esztétikai funkcióval is bír. A vegyesen ültetett zöldségek, bogyósok, fűszer- és illatnövények, valamint virágok és díszcserjék játékosan ötvözik a kert díszítő és hasznos voltát. Nem véletlen, hogy a lendvai kertek gazdái is szívesen dicsekednek nem csak a terméssel, hanem a kert kinézetével is, így aztán a baráti és rokoni látogatások kötelező részét képezi a kert bejárása, az ezzel kapcsolatos véleménycsere, az esetleges nehézségek megvitatása és persze egy kis jelképes ajándék a megcsodált növényekből, termésből.

A konyhakertek rendszerint közvetlenül a ház mellett vannak, ahonnan általában rájuk is látunk. Egyrészt, hogy minden kéznél legyen, másrészt, hogy gyönyörködhessünk a színekben és formákban. A kertek kialakítása megszokott szabályokat követ, úgy mint rendezett járófelületek az ágyások között, a talajt rögzítő és a struktúrájának keretet adó évelők, illetve a széleken a bogyósok és díszcserjék által létrehozott sövény. De ezen belül persze „szabad a vásár”, hiszen minden kertésznek megvannak a saját igényei, amelyekhez kertészkedésének jellegét és filozófiáját igazítja. Mostanában azonban ezen a területen is új megközelítések jelentek meg. A balkonládákban vagy az épületek tetején, illetve különböző dézsákban folytatott zöldségtermesztés ezek tulajdonosait bizo-

nyára előbb-utóbb komolyabb kertészkedési vizekre csábítják; az utóbbi időben egyre közkedveltebbek a magasságások és a persze még több munkát és tördést igénylő ökológiai kertek, illetve a permakultúra és a biodinamikus gazdálkodás, amelyek megkövetelik a tervezési, matematikai tudást is, ismerni kell a csillagok és a bolygók mozgását és ehhez igazítani a kerti teendőket, mindenekeelőtt pedig mellőzni a vegyi anyagok használatát.

Daniel Gottlob Moritz Schreber orvos már a 19. század második felében felhívta a gyártulajdonosok figyelmét a kertészkedés jótékony hatásaira, és javasolta, tegyék lehetővé a munkások számára egy kisebb terület bérlését, ahol szabadidejükben kertészkedhetnek. Véleménye szerint ugyanis ez hasznos kikapcsolódást, szórakozást és a szabadidő eltöltését biztosítva fontos szereppel bír, hogy a munkások ne válasszanak káros szenvedélyeket. A bérelt, kölcsönvett vagy egyszerűen kisajátított területeken saját szükségletre történő kiskertművelést, zöldségtermesztést rendszerint a lakótömbökben, illetve azokban a térségekben élők választják, ahol a lakóhely közelében kertészkedésre nincs lehetőség. Évtizedekkel ezeelőtt a városi kertészkedésre kicsit gúnyosan tekintettek, mivel az ott

kialakított fészerek, víztározók és ideiglenes kerítések kissé „snassznak” tűntek, napjainkban azonban ismét az ökológiailag és társadalmilag tudatos városiakok képéhez tartoznak. A városi kertészkedés sohasem csupán az élelmiszer termeszését, inkább a szabadidő minőségi eltöltését, a természettel való kapcsolatot, a saját munka eredményeinek élvezetét és egy különleges mikrokozmoszban zajló társasági életet jelentett.

A gyakran fárasztó munka mellett, és annak ellenére, hogy a kertészkedéshez széleskörű ismeretekre van szükség, maga a kertészkedés mindenekeelőtt élvezet és kikapcsolódás, egy olyan tér és idő, ahol meditatív módon pihentetjük szemünket, elménket és lelkünket, élvezhetjük a színek, a formák és a textúrák harmóniáját. Minden kertész ismeri a bőség, a teljesség és a nyugalom érzését. Noha a modern bölcseletek szerint az ember elsősorban társas lény és a kapcsolatok jelentik a boldogság egyedüli forrását, Anthony Storr angol pszichiáter a *Solitude* (Magány) című könyvében a következőket fogalmazta meg: „...az egyén életében számos magányos tevékenység játszik fontos szerepet, és ezek hihetetlen boldogságot nyújtanak. Közéjük tartozik a festészet, az írás, a galambtenyésztés, a futás, a zongorázás, a horgászat, a kertészkedés...”.



Thomas Jefferson, a függetlenségi nyilatkozat egyik atyja, az USA 3. elnöke, bölcsész, építész, tudós, filozófus és jogász lelkes és odaadó kertészkedő volt. A Monticello (Virginia) birtokon kialakított zöldségeskertjei és a Palladio stílusát követő tervek alapján épített neoreneszánsz villa UNESCO-védelem alatt áll. • Eden od očetov ameriške deklaracije o neodvisnosti, 3. predsednik ZDA, mislec, arhitekt, znanstvenik, filozof in pravnik Thomas Jefferson je bil navdušen in zavzet vrtnar. Njegov koncept zelenjavnih vrtov na posestvu Monticello (Virginia) ter po njegovih načrtih zasnovana neorenesančna vila v Palladijevski maniri so pod UNESCO-vo zaščito.



A ma már beépített városrészekben egykor kertek és gyümölcsösök voltak. A Fő utca 24. alatti ház helyén, valamint a Malom utca, a városi park és az Alsó utca területén is zöldségeskertek voltak, a Toplak és a Deutsch család háza mögötti egykori kertek helyén pedig ma a Mohor és a Kidrič utca van. • Predeli mesta, ki so danes zazidani, so bili nekoč prostor vrtov in sadovnjakov. Kjer danes stoji hiša na Glavni ulici 24, so bili zelenjavni vrtovi, enako tudi na predelu Mlinske ulice, mestnega parka in Spodnje ulice, nekdanji vrtovi in sadovnjaki za hišama družin Toplak in Deutsch danes tvorijo Mohorjevo in Kidričevo ulico.

A középkori kolostori gyógynövénykerteknek kezdetben kizárólag orvosi szerepe volt. A szerzetesek és az apácák évszázadokon keresztül, elődjeik ismeretei alapján különleges orvosi tudásra tettek szert, és a „fűben fában orvosság” elvét követve különböző panaszokra és betegségekre természetettek gyógynövényeket. A növényeket minden ősi kultúrában, a kínai hagyományos orvoslástól kezdve az indiai ayuverda rendszerig, gyógyászati célokra használják, de a betegség természetes okainak racionális felkutatására (nem fogadva el a feltételezést, hogy a betegség isten akarat) törekvő, hippokratészi posztulátumokra építő mai klasszikus orvoslás is megfelelő táplálkozást, alvást és rendszeres higiénit javasol, vagyis azt követi, amit Hippokratész a „legyen az élelem gyógyszer, és legyen a gyógyszer élelem” mondatban fogalmazott meg.

A kolostorok zöldség- és gyógynövénykertjei, a gyümölcsösök és a szőlőültetvények az önellátást, de a vallási életmód kézi munkájának (*Ora et labora.*) teljesítését is szolgálták. A kertek nemcsak gyümölcsöt hoztak, hanem az Édenkert szimbolikus megnyilvánulásai is voltak. A kert mint a visszavonulás és az elmélkedés tere olyan mikrokozmoszá vált, amely a tökéletes geometriai négyzet kialakításával – négy fő ültetvénycsoporttal, amelyek között kettő kereszt alakot formázó központi ösvény futott és a víz kötelező elemével – az univerzum rendjét és az isteni kegyelmet tükrözi.

Az idők folyamán a haszonkert jelentősége folyamatosan változott, és mivel kellett a túléléshez, régebb-

ben inkább szükségletet, mint kikapcsolódást, sokak számára pedig bevételi forrást is jelentett. Az idősebb lendvaiak még emlékeznek rá, hogy a városban korábban rengeteg kert volt, és erről számos régi fotó is tanúskodik. Régebben, amikor a kevés üzletben is csak alapvető termékeket és finomságokat árusítottak, a zöldség- és a gyümölcsstermesztés, a baromfi- és a sertésnyésztés még a városi háztartások számára is szinte önmagától értetődő volt. Még a vagyonosabb családok is óriási zöldségeskerteket műveltek és szárnyasokat tenyésztettek, télire lekvárt és kompótot főztek, zöldséget savanyítottak. Ahogy egykor, Lendván még ma is azt tartják, hogy minden rendes családnak a kertje mellett gyümölcsöse, virágágyásai és szőlőskertje is van. Az évek múlásával ugyan ezek a „sztenderdek” változtak, esetlegessé váltak, most viszont egyre inkább úgy tűnik, újabb reneszánszukat élik, mivel a saját lekvár, pálinka, ecet, szörp, likőr, befőtt, zöldséges pesto, házi disznóvágásból származó hús, házi csirke, otthoni szárítású zöldségtea, tinktúra és kenőcs, mind-mind a tudatos embert jellemzik, aki szereti tudni, mit eszik és mit iszik.

A szép zöldséges díszkert kialakítása azonban nem egyszerű feladat, némi tudás, sok-sok türelem és jóakarát kell hozzá. Valójában a gyermekneveléshez hasonlítható. Ha nagylelkű őszinteséggel és következetességgel állunk hozzá, a számtalan hiba ellenére a végeredmény hihetetlenül boldoggá tesz. Olyan tapintatosan és kegyesen, mint a kert az őt művelőt semmi más nem tudja megjutalmazni.

Jedi iz grofičine kuhinje

Glas o imenitni kuhinji Kiralyevih v Čentibi v bližini Lendave so gostje ponesli po vsem svetu. "V Sloveniji verjetno ni hotela, ki bi gostil toliko tujih in domačih politikov in pomembnih gospodarstvenikov z vsega sveta, kot jih je bilo v našem vinotoču," je znal povedati Ludvik Kiraly na prelomu tisočletja. Številne fotografije znanih ljudi in njihovi zapisi v knjigi vtisov pričajo o tem, da se je v stari, s trstiko kriti zidanci iz leta 1837 od leta 1985 do 2020 zvrstila množica izjemno zanimivih obrazov. Njegova žena Marija, ki jo kličejo tudi Muca, je goste presenečala in očarala.

Zgodovine in spominov polna starinska zidanka zakoncev Ludvika in Marije Muce Kiraly v Čentibi je gostila veleposlanike z vseh kontinentov, kopico predsednikov in premierjev evropskih držav, gospodarstvenike, predstavnike Nata, estradnike.

Ludvik in Muca se nikoli nista ukvarjala izključno z gostinstvom. On je bil gradbeni inženir in direktor firme, ona računovodkinja, vendar še zdaleč ne tako znana, kot je postala v zrelih letih, ko je sloves njene prvinske madžarske prekmurske kuhinje poneslo na vse konce sveta. Iz njenih loncev je dišalo po grehu. Zaradi številnih gostovanj v tujini je postala svojevrstna ambasadorica prekmurske madžarske kuhinje.

Podedovano zidanico sta zakonca Kiraly leta 1985 skrbno prenovila, Ludvik je lastnoročno ob nabrežjih nabral trstiče za streho, krovci z Madžarske, ki so s trstičjem pokrili številne čarde ob Blatnem jezeru, so opravili strokovno delo tudi na vinotoču.

V življenju neredko pomembno vlogo odigrajo naključja. "Generalni direktor Nafta, Jože Hajdinjak, je slišal, da dobro kuham in me povabil, da bi bila v naši kleti gostiteljica pomembne gospodarske ekipe, ki je k njim prišla na obisk." Muca je sprejela izziv. "Gostje niso mogli prehvaliti hrane, ki sem jo pripravila. Nato so mi podobno nalogo zaupali še večkrat tudi drugi poslovneži. Po osamosvojitvi Slovenije je naš prvi veleposlanik, Ferenc Hajós, v našo klet povabil vse madžarsko govoreče veleposlanike v Budimpešti. Prišli so z vseh celin, spomnim se, da sta mi ženi mongolskega in kitajskega ambasadorja podarili zanimive spominke." K njima je v goste prišel prvi slovenski predsednik Milan Kučan in z njim predsednik Madžarske Árpád Göncz, v ekipi je bila tudi naslednja veleposlanica na Madžarskem Ida Močivnik. Ona je ob diplomatskih sprejemih pred novim letom in slovenskim kulturnim praznikom v Budimpešto povabila Muco, da gostom postreže z domačo hrano. Tako se je sloves Mucinih



Prva predsednika postsocialistične Madžarske in Slovenije, Árpád Göncz in Milan Kučan, v Lendavi leta 1992. Göncz Árpád és Milan Kučan a rendszerváltás utáni első magyar, illetve szlovén elnök 1992-ben Lendván.

kuharskih mojstrov in širil po svetu. "Kmalu so se na madžarski nacionalni televiziji odločili, da predstavijo Slovenijo – na krožniku. Zame je bila neverjetna čast, da sem predstavljala kar celo Slovenijo. Pa sem jo: rezala in kuhala sem, kar Slovenija od Prekmurja do Primorske dobrega lahko ponudi. In tega res ni malo. Snemali smo od desetih zjutraj do desetih zvečer. V kuhinji ambasade sem bila preprejena z žicami in mikrofoni. Gledalci so štiri dvajsetminutne oddaje sprejeli z navdušenjem in prosili za ponovitev." Muca je na madžarskem radiu slovenske RTV dve leti ob sobotah razkrivala pripravo svojih jedi. Vsako soboto recept za popolno nedeljsko kosilo, od predjedi do sladice.

Kadar so v Prekmurje prišle novinarske ekipe iz tujine, da bi predstavile lokalno kulinariko, so pogosto zavile tudi k Muci. "Nikoli nisem uporabljala nobene kuharske knjige. No, dobivala sem jih za darilo in jih prelistala. A kuhala sem vedno na pamet. Tudi torte in peciva," se nasmeji.

"Najdragocenejši so bili napotki iz grofičine kuhinje." Muca je kuharsko večino priprave kletnega bograča, grofovskega zrezka, pečenega fižola in še okoli dvesto izvornih receptov jedi, za katere so jo njeni gostje ob koncu obroka nagradili z aplavzom, podedovala po mami. "Materin prvi mož Dervarič iz Murske Sobote je bil plemiškega rodu. Bil je notar in pogosto so zahajali k beltinški grofici. Tamkajšnja izvrstna kuharica z Madžarske je moja mama veliko naučila in ji izdala številne skrivnosti iz grofičine kuhinje. Mama pa jih je prenesla meni."

Muca se je od vsega začetka udeleževala tekmovanja Dobrote slovenskih kmetij na Ptuj in za svoje marmelade, potice, buhtlje in vložnine dobivala zlata priznanja in za krono še nekaj znakov kakovosti. Tudi njeno marelično žganje je bilo nagrajevano. "Žganjekuhe me je naučil tast," prišepne, in doda, da je bila zmeraj odprta za nova znanja. Pa tudi sama je kulinarično znanje rada delila. Gostovala je po številnih gostilnah po vsej Sloveniji in se udeleževala raznih kuharskih tekmovanj, kjer je veliko zmagovala in se hkrati naučila kaj novega od tekmecev.

Večkrat je v Avsenikovi gostilni pripravljala prekmurske dneve, povabljen pa je bila tudi v druge kraje. Spomni se, da je v Novem mestu domačin prinesel pet litrov cvička in se priporočil, da bi ostanke hrane odnesel domov. "Pomivalka se je meni in njemu opravičevala, da zaman išče kako dobroto, ker so gostje polizali vse do konca."

Obvezna oprema na številnih gostovanjih po Sloveniji, tudi na madžarski ambasadi v Ljubljani, je mleta rdeča paprika. "Brez nje nisem šla nikamor. Pripravljala sem različne vrste mesa, moja najljubša hrana pa so madžarske prikuhe iz bučk, kopra, špinacije, kislice, kumar, stročjega fižola, zelja. Običajno



Eden njegovih najboljših prijateljev, gostov in gostiteljev je bil Slavko Avsenik, čigar restavracija je večkrat bila prizorišče dni prekmursko-madžarske kuhinje, ki jih je pripravila ga. Muca. • Egyik legnevesebb barátjuk, vendégük és házigazdájuk Slavko Avsenik volt, akinek éttermében Muca asszony többször is szerepelt a Mura-vidéki magyar konyha napjain.

vse z dodatkom kisle smetane. Nekoč smo doma jedli meso enkrat tedensko, a smo imeli zelo domiselno ponudbo. Krompirjeva juha, makovi in orehovi rezanci, krompirjev paprikaš, granadirmarš. Ime je dobil po hrani s soške fronte, ki so jo jedli okoli leta 1914. Veliko mladih fantov iz naših krajev je tam padlo. Le dva od šestih moških sorodnikov sta se vrnila s fronte. Po njih nam je ostala vojaška žlica, čutarica in vojaško odlikovanje. Nekoč smo znali narediti veliko jedi s fižolom in čebulo." Med znamenitimi jedmi iz njene kletne kuhinje je gotovo bil njen pečeni fižol. "Nikoli nama ni bilo pomembno, ali so najini gostje zelo znani in iz katere politične opcije so. Vseeno je bilo, če je bilo treba kuhati za 30 ali za 6 ljudi, vsak gost si je zaslužil najboljšo. Sem je sodila tudi doma pridelana zelenjava, izbrani krožniki, lastnoročno izvezeni prti, ki sem jih izdelovala ob zimskih večerih." Za razliko od podobnih jedi, ki bi jih morda jedli kje drugod po Sloveniji, je hrana prekmurske madžarske kuhinje obarvana z rdečo papriko, rahlo pekoča in z dodatkom kisle smetane.

Po 61. letih skupnega življenja je mož Ludvik umrl in Muca je v letu 2020 zaključila skupaj načrtovano prodajo stare kleti, v kateri sta v drugi polovici življenja ustvarila vinotoč in se ukvarjala s turizmom na vasi. Njuna odločitev, da se ne bosta ukvarjala s poklicem, za katerega sta se šolala, je preseglala vsa njuna pričakovanja in staro klet naredila prepoznavno daleč čez prekmurske griče in ravnine. "Novi lastnik je napovedal, da bo klet tudi v prihodnje namenjena turizmu." Muca je pri 81. letih odložila kuhalnico v družinski kleti, polni sladkih spominov na dragocena druženja. Skoraj istočasno z odnašanjem nekaterih zelo osebnih predmetov iz zidanice, jo je predsednik Madžarske János Áder odlikoval za zasluge.

Dora Milena és Marjan

Ételek a grófnő konyhájából

A Lendva közeli Csentében található Királyék kiváló konyhája, amelynek jó hírért a vendégek szerte vitték a világba. „Nem valószínű, hogy Szlovéniában van olyan szálloda, ahol több külföldi és hazai politikust, globális jelentőségű gazdasági szakembert láttak volna vendégül, mint a mi borospincékben” – mondta az ezredforduló környékén Király Lajos. A vendégkönyvben található számos közismert személyiség fotója és bejegyzése arról tanúskodik, hogy az 1837-ben épült, régi, nádfeleles pincében 1985 és 2020 között rendkívül érdekes személyiségek sokasága fordult meg. Máriának pedig, a feleségnek, akit leginkább Muca néven ismerünk, mindig sikerült meglepnie és elbűvölnie a vendégeket.

A Király házaspár, Lajos és Mária, Muca történetekkel és emlékekkel teli régi csentei pincéjében minden kontinensről érkező nagyköveteket, európai országok köztársasági elnökeit és kormányfőit, gazdasági szakembereket, a NATO képviselőit, esztrádművészeket látott vendégül.

Lajos és Muca sose dolgoztak a vendéglátásban. Lajos építészmérnök és vállalatigazgató, Muca pedig könyvelő volt, azonban valódi hírnevet csak érett korukban szereztek, amikor eredeti magyar konyhájuk híre a világ minden tájára eljutott. A Muca néni fazeikaiból áradó illatok vétkekre csábítottak, számos külföldi vendégszereplése a Mura-vidéki magyar konyha egyfajta nagykövetévé avatta.

A megörökölt borospincét a Király házaspár 1985-ben gondosan felújította. Lajos sajátkezűleg szedte a közeli partokon a nádat a tetőhöz, a magyarországi tetőfedők, akik számos balatoni csárda tetejét

nádazták be, a borospincén is mestermunkát végeztek.

Az életben azonban gyakran fontos szerepet játszanak a véletlenek. „Jože Hajdinjak, a Nafta vállalat egykori vezérigazgatója hallotta valahol, hogy jól főzök, és felvetette, fogadjuk pincénkben a hozzájuk látogató fontos gazdasági szakértők küldöttségét.” Muca vállalta a kihívást. „A vendégek el voltak ragadtatva az általam készített ételektől. Ezt követően többször megbíztak ezzel a feladattal más üzletemberek is. Szlovénia önállósulását követően Hajós Ferenc, első budapesti nagykövetségünk, borospincénkbe meghívott minden magyarul is beszélő, budapesti nagykövetet. Minden kontinensről érkeztek. Emlékszem, hogy a mongol és a kínai nagykövet feleségétől érdekes ajándékot kaptam. Aztán járt nálunk Milan Kučan, az első szlovén elnök és vele Göncz Árpád, magyar köztársasági elnök is.” A küldöttség tagjai közt volt Ida Močivnik, Szlovénia következő budapesti nagykövete, aki az újrólévi diplomáciai fogadások és a szlovén kultúra napja alkalmából Budapestre hívta Muca nénit, hogy házi ételekkel kínálhassák a meghívott vendégeket. Szakácsmesterségének híre így világszerte elterjedt. „Nem sokkal később a magyar közszolgálati tévében úgy döntöttek, bemutatják Szlovéniát – tányéron. Számomra óriási megtiszteltetés volt, hogy egész Szlovéniát képviselhettem. És meg is tettem: vágtam és főztem mindent, ami finomságokat Szlovénia a Mura-vidéktől a tenger melléig tud nyújtani. És ez igazán nem kevés. Dél előtt tíztől este tízig zajlott a forgatás. A nagykövetség konyhájában teljesen behálóztak vezetékkel és mikrofonokkal. A nézők lelkesen fogadták a négy húszperces műsort, így azokat meg is ismételték.” Muca néni a Muravidéki Magyar Rádióban két éven keresztül, szombatoként mesélt a hallgatóknak az ételek készítéséről. Minden szombaton egy teljes vasárnapi ebéd receptjét ismertette. Az előételtől a desszertig.

Ha külföldi újságírócsoportok érkeztek a Mura-vidékre, hogy bemutassák a helyi konyhát, gyakran Muca néninél kötöttek ki. „Sose főztem szakácskönyvekből. Persze, ajándékba sok ilyet kaptam, lapozgattam is őket, de főzni mindig „gondolomformán” szoktam. Még tortát és süteményt is.” – meséli mosolyogva.

„A legértékesebb a grófnő konyhájából érkező útmutató volt.” A pincepörkölt, a grófi szelet, a sültbab és további mintegy kétszáz étel eredeti receptjét Muca néni édesanyjától örökölte, és nem véletlen, hogy a vendégek az étkezés befejeztével a finomságokat lelkes tapssal köszönték meg. „Édesanyám első férje, a mura-szombati Dervarič nemesi származású volt. Jegyzőként



Ludvik in Marija Kiraly z zakoncema Cerar – Zdenko in Mirom. • Király Lajos és Mária Zdenka Miro Cerar társaságában.

dolgozott, és gyakran megfordultak a beltinci grófnőnél, akinek kiváló magyar szakácsnője volt. Édesanyám sok mindent tanult tőle, a grófnő konyhájának számos titkát árulta el neki. Édesanyám pedig ezeket átadta nekem.”

Muca kezdetektől fogva részt vett a szlovén parasztgazdaságok finomságai (*Dobrote slovenskih kmetij*) versenyen Ptujban, ahol lekvárjai, kalácsai, buktái és befőttjei arany elismerésben részesültek, a siker megkoronázásaként még néhány minőségi jelölést is kiérdemelt. Díjazták többek között barackpálinkáját. „A pálinkafőzést az apósom tanította meg nekem”, árulja el, hozzátéve, hogy mindig is nyitott volt az új ismeretekre. És konyhaművészeti tudását is örömmel osztotta meg másokkal. Szlovénia szerte számos vendéglőben szerepelt, és különböző főzőversenyeken sok-sok elismerésben részesült, ugyanakkor mindig tanult valami újat a vetélytársaitól.

Az Avsenik vendéglőben többször is készített Mura-vidéki ételeket, és persze más neves vendéglőkben is gyakran süttött-főzött. Mosolyogva meséli, amikor Novo mestoban az egyik helybéli öt liter cvičeket hozott, és felajánlotta, ha hazaviheti az ételmaradékot. „A mosogatóasszony tőlem is és tőle is elnézést kért, mert egy morzsa se maradt, a vendégek még a tányért is kinyalták.”



Yang Hexiong (a fotó bal oldalán) Kína egykori szlovéniai nagykövete neje kíséretében, az ebéd végén a desszertet kínai csészekben szolgálták fel nekik. • Gospod Yang Hexiong (na fotografiji levo), takratni kitajski veleposlanik v Sloveniji, je na kosilo pripeljal svojo ženo, sladica ju je pričakala v kitajskih skodelicah.

Akár Szlovénia más városaiban, akár a ljubljanoi magyar nagykövetségen volt vendégszakács, kötelező útitársa volt az örölt pirospaprika. „Enélkül sehova se mentem. Készítettem különféle húskételeket, kedvenceim azonban a tökből, kaporból, spenótból, sóskából, uborkából, zöldbabból, káposztából készült magyar főzelékek. A szinte elmaradhatatlan tejföllel. Annak idején otthon hetente csak egyszer került hús az asztalra, de nagyon találékonyak voltunk. Krumplileves, mákos- és diósmetélt, paprikáskrumpli, grenadírmars.

Julijana, 23. oktobra 2009

Spominjam si draga Lajca in Mura Kivalyjeka
Hajkranje, a tudi največ lo. predano, če najprej
parno hala. Hala za vse. Za prijateljstvo, za naključje,
ta nenaslovni in predosem za kajno čisto hvalo.
Lajca prijatelj, za teli ismenno naslovni nad
vsem. Pred vsem, ki niso je postali sta je enkrat
rešla "Kajna čudoviti hvala." In ves sta čudoviti,
Lajca čudoviti. Hala vama za vse.

Lajca kajna prijateljstva in želiam vse dobro

Lajca

Milana Kučana

Milan Kučan egykori szlovén köztársasági elnök köszönőlevele • Zahvalno pismo Milana Kučana, nekdanjega predsednika Republike Slovenije.

Az utóbbi arról kapta nevét, hogy 1914 körül az ison-zói fronton fogyasztották. A mi vidékünkéről is nagyon sok fiatal maradt ott örökre. A rokonságban a hat férfi közül csak ketten tértek vissza a frontról. Tőlük maradt ránk a katonasági kanál, a csutora és egy kitüntetés. „Régebben nagyon sok ételt készítettünk babból és hagymából.” Pincekonyhájának egyik nevezetes étele kétségkívül a sültbab volt. „Mi sose azt néztük, hogy közismert személy-e a vendég, vagy netán melyik politikai frakcióhoz tartozik. Teljesen mindegy volt, hogy 30 vagy 6 embernek kellett főzni, minden vendég a legjobbat érdemli. Kellett ehhez persze az otthon termesztett zöldség, a válogatott tányérkészlet, a saját hímzésű abroszok, amelyeket a téli estéken készítettem.” Ellentétben a Szlovénia más részében fogyasztott hasonló fogásokkal a muravidéki magyar konyha ételei piros paprikával készülnek, enyhén pikánsak, és tejföl is kerül melléjük.

61 együtt töltött év után a férj, Lajos meghalt, és Muca néni 2020-ban a borospincének, amelyben életük második felében borozót alakítottak ki, és a falusi turizmus mellett kötelezték el magukat, a már közösen tervezett eladása mellett döntött. Döntésük, hogy nem a tanult szakmájukkal kívánnak foglalkozni, minden várakozásukat felülmúlta, a régi borospince híre pedig a Mura-vidéki dombságot és síkságot is túl-lépve messzire eljutott. „Az új tulajdonos jelezte, hogy a pincében a jövőben is idegenforgalmi tevékenységet kíván folytatni.” Muca néni 81 évesen az édes emlékeket őrző családi borospincében letette a főzőkanalat. Szinte azzal egyidőben, hogy kedvenc személyes tárgyait csomagolta, érkezett a hír: Áder János, magyar köztársasági elnök munkáját bronz érdemkereszttel ismerte el.

Duša jedi

Meščanski kulinarčni bonton v 19. in 20. stoletju

Kulinarčni bonton je pomemben del pravil lepega vedenja v družbi. Prehranjevanje človeku ne predstavlja zgolj nagnostnega početja, s katerim si zagotavlja preživetje, ampak že od samih začetkov civilizacije tudi eno od oblik skupnostnega življenja; hkrati je obred, s katerim vzdržujemo medosebne odnose in eden od najučinkovitejših izraznih načinov nas kot posameznikov in družbe kot celote. V splošni zavesti je močno ukoreninjeno zmotno prepričanje, da gre pri bontonu za način vedenja, ki je v prvi vrsti značilen za premožnejše sloje prebivalstva – za meščanstvo in za plemstvo; a tudi kmečki sloj je imel lastna stroga pravila in pričakovanja glede vedenja, ki so se seveda navezovala tudi na uživanje hrane.

Strokovnjaki, ki se ukvarjajo z zgodovino gastronomije, kulinarčne navade posameznih družbenih slojev navadno preučujejo ločeno. Tako razlikujemo kmečko, meščansko in t. i. gosposko kuhinjo. V tem pogledu je izredno zanimivo obdobje od sklenitve avstro-ogrskega kompromisa leta 1867 do izbruha 2. svetovne vojne, v katerem je med narodi Avstro-Ogrske monarhije prišlo do srečevanja kmečke in meščanske kuhinje. V tem obdobju se je kmečki sloj namreč začel prilagajati meščanskemu načinu življenja in mišljenja, ob tem se je trudil prevzeti tudi prehranjevalne navade meščanstva in deželnega plemstva. Meščanstvo je, po drugi strani, vzporedno s tem ponovno odprlo svoja vrata kmečki kuhinji, ki se je ponašala z domačimi sestavinami in ljudskimi posebnostmi. Strokovnjaki s področja gastronomije so rezultat tega procesa opredelili kot nastanek »mestne kmečke kuhinje«. Tudi mi bomo v tem prispevku vzeli pod drobnogled to zgodovinsko obdobje in predstavili načela tedanjega kulinarčnega bontona.

Če bi želeli v eni povedi strniti vodilno načelo prehranjevalnih navad deželnega plemstva in meščanstva, bi lahko rekli, da je bil poglobitni poudarek na reprezentaciji družinskih vrednot in družbenega položaja. Za gastronomsko biblijo tedanje dobe na Madžarskem je veljala kuharska knjiga Eleka Magyarja z naslovom *Gurmanska kuharica*, ki ni smela manjkati v nobenem gospodinjstvu, ki je dalo kaj nase. Zahtevno meščansko bralstvo v tej kuharici ni našlo zgolj posameznih receptov, temveč celovite praznične in vsakodnevne menije ter po letnih časih razporejene tedenske jedilnike. Uradno sosledje prazničnih jedi je

bilo v knjigi povzeto takole: »juha, ena ali dve predjedi, vmesni prigrizek, pečenka s prilogo in solato, prikuhe s šparglji, cvetačo ali artičokami, sladke močnate jedi, na koncu pa še sadje in sir za poslastico.« Gurmanska kuharica je za vsakdanje kosilo priporočala obed s tremi hodi. Kakor v preostalih delih Avstro-Ogrske je nekdanje meščanstvo tudi v Dolnji Lendavi dnevno zaužilo tri do pet obrokov: poleg kraljevskega zajtrka in kosila, sestavljenega iz najmanj treh hodov, je tudi za večerjo veljalo, da mora biti obilna in sestavljena iz več hodov. Ob vsem tem pa so marsikje stregli še dopoldansko in popoldansko malico. Medtem ko je osrednje mesto v kmečki prehrani pripadalo juhi, pa Gurmanska kuharica različne vrste juh na osnovi mesa (na primer jagnječjo obaro s pehtranom, juho iz kurje drobovine ali Újházijevo kokošjo juho) priporočala le h kosilom ob koncu tedna. Kot je razloženo v knjigi, razlog za to ni draga priprava juhe, marveč dejstvo, da »sodobne zdravstvene teorije z njimi ne prijateljujejo ravno najbolje«. In ko smo že pri tem: ne gre pozabiti, da so bile v dobi meščanstva stalne diete in shujševalne kure dejansko zelo v modi. Za jušni hod na prazničnem jedilniku so veljali strogi predpisi. Na božični večer se je jedlo vinsko juho, na božič obaro, na velikonočno nedeljo sirovo juho, na spomladanskem poročnem slavlju špargljevo, na poletnem pa rakovo juho. Raziskave prehranjevalnih navad v dobi meščanstva kažejo, da se je na krožnikih povprečne srednjerazredne družine štirikrat na teden znašla mesna glavna jed. Poleg najpogostejših vrst mesa – svinjine, govedine in perutnine – se je spodobilo od časa do časa postreči tudi divjačino, zajca in ribo.

V madžarski kuhinji, ki temelji na težjih, mesnatih jedeh, je uživanje sadja in sira igralo sorazmerno manj pomembno vlogo kot v zahodnih deželah. Povsod po Evropi pa so v enaki meri veliko priljubljenost uživale sladice. Pogosto in domala obredno uživanje sladice je bil izključno urbani pojav, ki je na prelomu 19. in 20. stoletja zajel tudi podeželska mesta avstro-ogrske monarhije. Gurmanska kuharica je sugerirala, da mora tretji hod obeda brezizjemno predstavljati sladica. Meščanska kuhinja je tradicionalno kmečko gneteno testo dodatno izpopolnila: tako so se poleg preprostejših rezancev, žlikrofov, cmokov, palačink, zavitkov in krofov na meščanskih mizah znašle tudi bolj umetelne različice teh jedi. Poleg peciva iz preprostega vzhajane in



Salon v vili dolnjelendavskega notarja Oszkárja Laubhaimerja, 1914.
Laubhaimer Oszkár, alsólendvai közjegyző villájának szalonja, 1914.

umešanega testa so postali priljubljeni tudi izdelki iz krhkega, maslenega in kuhanega testa ter biskviti. Le koga ne navdaja prijetna nostalgčna toplina, ko zasliši ime sladice, kot so štajerski sladki rezanci, grmada, makova guba, bratislavsko kocka, bratislavski rogljič, damska kaprica, Rakoczijsko skutno pecivo, flancati, princes krofi in polnjeni žepki.

Na prizorišče je stopila tudi slaščičarska obrt, ki je kmalu doživela svoj razcvet. Po zaslugi svetovno znanih dunajskih in budimpeških slaščičarskih dinastij so trg osvojile nemške in francoske vrste peciva. Po njihovem zgledu se je na mizah meščanskih družin ob praznikih in ob nedeljah znašla tudi torta. Nepogrešljiv del družabnega življenja v meščanskih srednjerazrednih krogih so postale popoldanske čajanke in obiski na domu, ki jih je popestril bogat izbor slanega in sladkega čajnega in drobnega peciva. Različne vrste kolačkov, kifeljčkov, prestic, obročkov, medenjakov in dobrot iz krhkega testa, ki so jih stregli ob kavi ali čaju, so prina-

šale radost in bogatile meščansko družabno življenje. V vsakem spodobnem meščanskem gospodinjstvu je morala biti v shrambi na voljo dovoljšna zaloga čajnega peciva, da se družina ne bi slučajno znašla v zadregi, če bi se kdo nenapovedano oglasil na popoldanskem obisku. Za zalogo teh dobrot je bila zadolžena hišna kuharica, premožnejši pa so si jih priskrbeli v slaščičarnah. Slaščičarne in kavarne, pomembna prizorišča takratnega družabnega življenja, so v tej dobi doživele svoj razcvet in tekmovali za naklonjenost gostov. Prav tako je stvar prestiža bil občasen obisk gostišča.

Pivsko kulturo plemstva je v prvi vrsti zaznamovalo vino, med mestnimi sloji pa se je v vse večji meri uveljavljalo pitje piva. Obed s tremi hodi je spremljal sledeč vrstni red pijač: aperitiv, pivo, lahko belo vino, rdeče vino, težje belo vino, penina ali desertno vino ter črna kava s konjakom in likerji.

Gurman Elek Magyar je meščanskemu bralstvu utiral pot skozi raznoliki svet servirnega in jedilne-

ga pribora, oskrbel ga je tudi s koristnimi nasveti glede pogrinjkov.

»Jedilno mizo najprej pogrnamo z debelim suknom in nato s snežno belim damastnim prtom, na sredini čezenj denemo vezen bel namizni tekač. (Novejša angleška navada je, da pogrinjek položimo na majhne, okrogle izvezene prtičke brez namiznega prta. Pri nas se ta navada še ni zares udomačila.) Dekoracija namiznega pogrinjka naj sestoji v glavnem iz vejic iglavcev in diskretne cvetne girlande, ki naj poteka pred krožniki in okoli celotne mize. K vsakemu pogrinjku sodi velik plitvi krožnik. Če juho postrežemo v skodeli, pod njo postavimo majhen krožnik, sicer na plitvi krožnik položimo globokega, v katerega se pri servirni mizici vlije juha. Na desno stran namestimo dva noža, ki ju obrnemo z ostro stranjo rezila proti krožniku, poleg njiju položimo še žlico. Na levi strani pripravimo dvoje vilic, ki ju obrnemo z zobmi navzdol. Pred krožnik namestimo nekaj manjšega jedilnega pribora. Morebitni dodatni jedilni pribor naj oseba, zadolžena za strežbo, izroči skupaj z novim krožnikom. Četverokoten prtiček zložimo tako, da se dva nasprotna robova prekrivata, in ga nato položimo bodisi na krožnik bodisi na levo stran poleg vilic. Na levi strani je prostor za kajzerice, slane palčke in rezino kruha. Pred vsak pogrinjek postavimo drobno solnico in zobotrebec z ožgano konico, ki smo ga poprej spravili v papirnat ovoj. Osebjem naj pladnje položi na prtičke in jih nosi naokoli, hkrati z glavno jedjo naj postreže tudi prilogo in prinese skledo z omako. Vsakogar pri mizi se postreže z njegove leve strani, uporabljen krožnik se odnese z desne, čistega pa ponudi z leve. Ker se kozarci nahajajo na desni strani, se tudi pijačo toči z desne. Strežba hrane se prične pri čelu mize in od tam nadaljuje v desno smer, pri drugem hodu pa v levo. Če pri mizi sedi več kot šest oz. osem oseb, naj strežeta dve osebi. Ena od njiju naj pladnje nosi v desno, druga pa v levo smer, pri čemer naj se strogo držita vrstnega reda in nikoli tako, da bi damam dajala prednost. Na čelu mize (ali na sredini daljšega desnega roba mize) sedi hišna gospodarica (razen če je med gosti dama izjemno visokega družbenega položaja). Na gospodaričini desni in levi sedi po en gospod, nato po ena dama in tako dalje, pri čemer sta merodajna starost in družbeni položaj. Hišni gospodar in hišna gospodarica si sedita nasproti. Na poročni pogostitvi – ki poteka ob mizi v obliki podkve – mladoporočenca sedita na čelu mize, ob njiju poročni priči in njuni ženi, nato obredni duhovnik, nasproti pa ženinovi in nevestini starši. Služabnik ali sobarica naj vsakomur postreže dvakrat, če pa vidi, da gre komu kaj še posebej v tek, naj mu pladenj prinese tudi tretjič. Pijačo naj v danem vrstnem redu prav tako toči osebjem (manjši družbi pa hišni gospodar). Črna kava se navadno streže v salonu, pri čemer vedno poskrbimo

tudi za stepeno smetano, konjak in likerje. Skorajda bi pozabil: tople jedi postrežemo s topllega pladnja na malce ogrete krožnike.«

Skupen družinski obed se je širom Evrope vse do sredine 20. stoletja, ne glede na gmotni in družbeni položaj družine ter na veroizpoved, začel in zaključil z zahvalno molitvijo. Kar zadeva bonton pri mizi, so bili merodajni nasveti takratnih sodobnih priročnikov: »Za mizo sédi šele, ko so posedene že vse dame, (... in sicer tako, da) bo med tvojimi prsmi in mizo približno za dlan razdalje, zgornji del telesa upogni malenkost naprej, komolec pa privij k telesu. Prazna roka naj počiva z zapestjem na robu mize. Počakaj, da z jedjo začne hišna gospodarica. (...) Ne prični jesti, dokler niso vsi postreženi.« Vsaj tako pomembno je bilo tudi meščansko samoobvladovanje: »V tvojih gibih naj ne bo sledi naglice ali neučakanosti. (...) Hrane ne goltaj preveč požrešno.« Prav tako je bilo predpisano vedenje med jedjo: »Kadar se pogovarjaš s sosedom pri mizi, ne kaži hrbta drugemu. Ne pogovarjaj se s tretjim gostom prek glave svojega soseda.« Tudi samopostrežba je veljala za nespodobno dejanje: »Kjer je za postrežbo zadolženo strežno osebje, se obrni nanj, kadar kaj potrebuješ, in ne na soseda.« In za konec: »Kadar dame vstanejo, se ne spodobi še naprej sedeti.«

Pomemben gradnik avtentične meščanske kulinarčne kulture je bila stalna in pravilna uporaba jedilnega pribora. V tistem času je osrednje mesto pripadalo vilicam. Uporaba jedilnega pribora je popolnoma izrinila prakso prehranjevanja z rokami. Z rokami je bilo dovoljeno jesti le sadje, pecivo, rake, žemlje, sendviče ali hrenovke.

Z izginotjem gosposkega, meščanskega in kmečkega družbenega sloja so se v teku 20. stoletja v srednjeevropskem prostoru kuhinje poprejšnjih družbenih slojev začele vse bolj prepletati med seboj. Na območjih držav s komunistično ureditvijo, tako tudi v okolici Lendave, pa so v drugi polovici 20. stoletja razlike popolnoma izginile. Ta sprememba se ni nanašala samo na sestavine, vrste, kakovost in količino jedi, temveč na celotno prehranjevalno kulturo.

LITERATURA:

- Az Uj Idők illemkódexe. Budapest, 1930.
- Csíki Sándor: A magyar konyha. A paraszti, a polgári és az úri konyha. In: Rubicon 2016/8, Budapest, 74-81.
- Gyáni Gábor: Magánélet Horthy Miklós korában. Budapest, 2011.
- Magyar Elek: Az Ínyesmester szakácskönyve. Budapest, 1932.

Kepéné Bihar Mária és Lendvai Kepe Zoltán

Az étel lelke

A polgári étkezés illeme a 19-20. században.

Az étkezés illeme az emberi viselkedéskultúrának egyik fontos része. Az emberi táplálkozás nemcsak alapvető létfenntartást szolgáló ösztönös cselekedet, hanem a civilizációnk kibontakozása óta társas együttlét és kapcsolattartási rítus is, önmagunk és társadalmunk egyik hatékony kifejezési módja. A közgondolkodásban erősen él az a téves sztereotípia, hogy az illem elsősorban a tehetősebb néprétegekhez, a polgársághoz és az arisztokráciához kötődő viselkedésmód, pedig a paraszti társadalomnak is megvoltak a maga szigorú viselkedési szabályai és elvárásai, amelyek természetesen az étkezésre is kiterjedtek.

A gasztronómatörténet a társadalmi rétegek étkezési szokásait általában külön vizsgálja, így megkülönbözteti egymástól a paraszti, a polgári és az úgynevezett úri konyhát. Rendkívül érdekes volt azonban az Osztrák-Magyar Monarchiát létrehozó 1867-es kiegyezéstől az II. világháború kitöréséig terjedő időszak, amely a Monarchia népei számára a paraszti és a polgári konyha egymásra találását hozta. Ebben az időszakban a parasztság polgárosulni kezdett és igyekezett követni a polgárság és a vidéki nemesség étkezési szokásait, a polgárság pedig újra nyitottá vált a hazai alapanyagokat és nemzeti sajátosságokat felvonultató paraszti konyhára. A gasztronómiai szakírók úgy határozták meg ezt a folyamatot, hogy létrejött a „városi parasztkonyha”. Mi is ezt a korszakot vesszük górcső alá ebben az írásban és az étkezéshez tartozó illemszabályokat mutatjuk be.

Ha a vidéki nemesség és a polgárság étkezési szokásainak vezérlő elvét egy mondatban szeretnénk összefoglalni, akkor az legfőképpen a család értékrendjének és társadalmi státuszának reprezentálásáról szól. A kor gasztronómiai bibliájának Magyar Elek *Az Ínyesmester szakácskönyve* című munkája számított, amely egyetlen magára valamit adó háztartásból sem hiányozhatott. Ezen könyv nemcsak recepteket, de komplett ünnepi és hétköznapi menüsorokat, évszakok szerinti heti étrendeket ajánlott az igényes polgári közönségnek. A fogások hivatalos sorrendjét így foglalta össze ünnep esetén: „leves, egy vagy két előétel, középétel, pecsenye körítésekkel, salátával, spárga, karfiol, articsóka jellegű főzelék, aztán édes-tészta, végül csemegének gyümölcs és sajt.” Ínyesmester a hétköznapiakra három fogásos ebédeket javasolt. Ahogyan a Monarchia úgy az egykori Alsólendva pol-



Polgári otthon szalonja. Alsólendva, Kanizsai utca, 1941. • Salon meščanskega doma leta 1941. Dolnja Lendava, Kaniška ulica.

gárságára is a napi három-öt étkezés volt jellemző: a királyi reggeli, a minimálisan háromfogásos ebéd mellett még a vacsora is több fogásos kiadós étkezés kellett, hogy legyen. Emellett a legtöbb helyen még tízóráival és délután uzsonnával is szolgáltak. Míg a paraszti étkezésben a leves központi jelentőségű volt, addig a polgári étkezésben az Ínyesmester csak a hétvégi ebédekhez javasolja a húslevesféléket, mint például a tárkonyos báránybecsinált levest, a csirkeaprólék levest vagy az Újházi-tyúkhúsleves. Mint ahogyan a könyv fogalmaz, nem azért, mintha az drága lenne, hanem mert a „korszerű egészségügyi elgondolások nincsenek valami jó barátságban velük”. És igen, ha már előkerült, nem felejtkezhetünk meg róla, hogy a polgári korszakban igen nagy divatja volt a folytonos diétának és fogyókúrának. Az ünnepi étrend levesfogásainak azonban szigorú előírásokhoz kellett igazodnia. Karácsony előestjén borlevest, karácsony első napján ragulevest, húsvétvasárnap sajtlevest, a tavasszal tartott esküvőkön spárgakrémlevest, a nyári

Foto: • Fotó: Fortepan. 57112. Adományozó: Donator Karabélyos Péter.



Az étel és a meghívottak iránti tisztelet a szépen megterített asztal által is megnyilvánul. A fotózáshoz az asztalt Tina Kardoš készítette elő. • Spoštljivost do hrane in ljudi, ki jim je namenjena, se odraža tudi skozi lepo pogrjeno mizo. Mizo je za potrebe fotografiranja pripravila Tina Kardoš.

esküvőkön pedig ráklevest illett fogyasztani. A polgári korszak étkezési szokásait illetően megállapították, hogy egy átlagos, középosztálybeli családnak hetente négyszer szerepelt húsos főfogás az étrendjében. A leggyakoribb sertés-, marha- és baromfihús mellett okvetlen illett időnként vadhúst, nyulat és halat az asztalra tenni.

A nehéz, húsos ételek fogyasztására alapozott magyar konyha a tőlünk nyugatra megszokottnál csekélyebb szerepet juttatott a gyümölcsöknek és sajtoknak. Az édességeknek viszont Európában mindenütt egyformán nagy volt a népszerűsége. A desszertek gyakori és szertartásszerű fogyasztása kifejezetten városi jelenség volt, amely a 19-20. század fordulóján hódított teret a monarchia vidéki városaiban is. Ínyesmester szakácskönyve szerint az étkezés harmadik fogása okvetlenül a desszert kellett, hogy legyen. A polgári konyha továbbfejlesztette a paraszti gyúrt tészták hagyományát, így az egyszerűbb metéltek, derelyék, gombócok, palacsinták, rétesek, fánkok mellett azok cizelláltabb változatai is a polgári asztalok kedvencei lettek. Az alapvető kelt és kavart tészták mellett megjelentek az omlós-, vajas- és égetett tészták, valamint a piskóták is. Mindannyiunk számára kedves nosztalgiával hangzanak a stíriai metélt, máglyarakás, mákosgu-

ba, pozsonyi kocka, pozsonyi kifli, női szeszély, Rákóczi túrós, forgácsfánk, képviselőfánk és párnacsücske elnevezésű édességek.

Színre lépett majd felvirágozott a cukrászipar is. A világhírűvé vált bécsi és budapesti cukrászdinasztiák közvetítésével teret hódítottak a német és francia cukrászsütemények. Az ő példájukat követve a polgári családokban ünnep- és vasárnapokon torta is került az asztalra. A polgári középosztály társadalmi életének elegendhetlen részei lettek az otthoni teadélutánok, a vizitek, amelyek étrendjét a sós és édes apró- és teasütemények bő kínálata színesítette. A különböző fajta kuglófok, kiflicskék, perecek, gyűrűk, csókok, linzer-tészták, amelyeket a teához és a kávéhoz szolgáltak fel, mind-mind a polgári társasélet örömeit voltak hivatottak fokozni. Teasüteménynek mindig kellett a kamrában lennie egy jól vezetett polgári háztartásban, hogy véletlenül se jöhessenek zavarba a háziak, ha váratlanul valaki betoppan egy rövid délutáni vizitre! Ezeknek a finomságoknak az előteremtése a szakácsnő vállára nehezedett, a tehetősök pedig cukrászdzákból hozatták. A cukrászdzák és a kávéházak, amelyek a társadalmi élet fontos színterei voltak, ebben a korban éltek virágkorukat és versengtek a vendégek kegyeiért. Az időnkénti vendéglőbejárás is presztízskérdésnek számított.

A nemesi italkultúrát elsősorban a borfogyasztás jellemezte, a városi rétegeknél pedig egyre növekvő mértékben kezdett megjelenni a sörivás. Egy háromfogásos polgári étkezésnél az italok sorrendje a következő volt: aperitif, sör, könnyebb fehérbor, vörösbor, nehezebb fehérbor, pezsgő vagy csemegebor, fekete-kávé konyakkal és likőrökkel.

Magyar Elek, azaz Ínyesmester útba igazította a polgári olvasókat a tálaló- és evőeszközök sokszínű világában, valamint a terítésben is hasznos tanácsokkal látta el őket. „Az ebédlőasztalon vastag posztóra terítjük a hófehér damasztabroszt s föléje a középre, hímzett fehér asztalfutót teszünk. (Az az újabb angol szokás, hogy az asztalra abrosz nélkül, kis kerek hímzett kendőcskékre rakják fel a terítéket, nálunk még nem nagyon tudott meghonosodni.) Az asztalterítőt többnyire fenyőgalyakkal s a tányérok előtt végigfutó vékony, diszkrét virággirlanddal díszítjük. Minden terítékhez egy nagy lapostányér való. Ha a levest csészében adjuk, a csésze alá kis tányért helyezünk, ellenkező esetben a lapostányér fölé mélytányér kerül, a tálalóasztalon belemert levestel. Jobboldalt kap helyet két kés a tányér felé fordított éllel, mellettük kívül a kanál. Balról két, fogaival lefelé álló villa kerül. A tányér előtt egypár kis evőeszközt helyezünk el. Az esetleg szükséges többi evőeszközt a váltott tányérral együtt adja a kiszolgáló személy. A négyesögűre hajtott szalvétát, két szemközti sarkát egymásra borítva, vagy a tányérra, vagy balfelől a villák mellé tesszük. Balról van helye a császárszemlyének, sósstanglinak és egy szelet kenyérnek. Minden teríték elé teszünk egy apró sószerót s egy papírtokban levő égetett hegyű tolifogvájót. A tálakat szalvétára helyezve hordja körül a személyzet, a főételhez rögtön a körítést, vagy mártásoscsészét is. Mindenkit balkéz felől kell kínálni, viszont jobbkézről kell elvenni a használt tányért s balkézről adni a tisztát. Az italok betöltése, mint-hogy a poharak jobbról sorakoznak, jobbkézről történik. A felszolgálat az asztalfőn kezdődik, tőle jobbra, majd a második fogásnál balra folytatódik. Ha hat-nyolcnál többen ülnek az asztalnál, ketten szolgáljanak ki. Egyik jobbra, másik balra viszi a tálát, szigorúan sorba és sohasem úgy, hogy előbb a hölgyeket válogatja ki. Az asztalfőn (vagy esetleg az asztal jobb hosszú oldalának közepén) a háziasszony ül (kivéve, ha a vendégek között rendkívül magas társadalmi pozícióban levő hölgy is van). A háziasszony jobbján és balján egy-egy úr, ezek mellett egy-egy hölgy foglal helyet és így tovább, mindig kor és társadalmi állás szerint. A háziúr a háziasszonnyal szemben ül. Esküvői ebéden – patkóalakú asztalnál – az ifjú pár helyezkedik el az asztalfőn, mellettük a násznagyok és feleségeik s az eskető pap, szemben az örömszülők. Mindenkit kétszer kínáljon az inas vagy szobalány, de ha látja, hogy valakinek különösen ízlik valami, harmadszor is vigye hozzá a tálát.

Az italokat az adott sorrendben szintén a személyzet (kisebb társaságban a házigazda) töltögeti. A feketét rendszeren a fogadószobában szervírozzák, mindig tejszínhabról és konyakról, likőrökről is gondoskodván. Majd elfelejtettem, hogy a meleg ételeket meleg tálaló langyos tányérokra szolgáljuk fel.”

A közös étkezéseket egészen a 20. század közepéig vagyoni és társadalmi helyzettől és vallási felekezettől függetlenül Európa-szerte minden családban hálaadó imával kezdték és zárták. Az asztali etikettet illetően a korabeli illemkódexek tanácsai voltak mérvadóak: „Az asztalnál csak akkor foglalj helyet, ha már a hölgyek valamennyien ülnek, (...még hozzá úgy, hogy) melled az asztaltól legyen körülbelül egy tenyérnyire, felsőtested kissé dőljön előre, könyököd simuljon testedhez. Kezed, ha üres, csuklóval az asztal szélén pihen. Várjad meg, amíg a ház asszonya enni kezd. (...) Ne kezdj enni, amíg mindneki nem vett magának.” De legalább ilyen fontos volt a polgári önuralom megtartása is: „Mozdulataidban sietésnek vagy türelmetlenségnek nyoma se legyen. (...) Az ételt ne habzsold mohón.” Hasonlóan kötött volt az étkezés közbeni magatartás is: „Ne fordítsd hátat egyik szomszédodnak, ha a másikkal beszélsz. És ne beszélj a szomszédod feje felett egy harmadikkal.” Az önkiszolgálás sem volt illő dolog: „Ott ahol felszolgáló is van, tőle és ne a szomszédodtól kérjed amire szükséged van.” Végezetül pedig: „Ha a hölgyek felállnak nem illik tovább ülve maradni”.

A hamisítatlan polgári étkezési kultúra fontos eleme az evőeszközök állandó és megfelelő használata, közülük ebben a korszakban a villa volt a legfontosabb. Az evőeszközök teljesen háttérbe szorították a kézzel evést. Kézbe csupán a gyümölcsöt illett venni, továbbá a süteményt, a rákot, a zsemlyét, a szendvicset vagy a virslit.

A 20. század folyamán a közép-európai térségben az úri, a polgári és a népi társadalmi rétegek eltűntetésével azok gasztronómiája is mindinkább közeledett egymáshoz. A kommunista országok területén pedig, így Lendva-vidéken is, a 20. század második felében a különbségek egészében eltűntek. Ez nem csak az ételek alapanyagaira, fajtáira, minőségére és mennyiségére vonatkozott, hanem az ételfogyasztási kultúra egészére is.

FELHASZNÁLT IRODALOM:

- Az Uj Idők illemkódexe. Budapest, 1930.
- Csíki Sándor: A magyar konyha. A paraszti, a polgári és az úri konyha. In: Rubicon 2016/8, Budapest, 74-81.
- Gyáni Gábor: Magánélet Horthy Miklós korában. Budapest, 2011.
- Magyar Elek: Az Ínyesmester szakácskönyve. Budapest, 1932.

Vegetarijanstvo – način življenja, modna muha ali obujanje skromnega in bolj zdravega prehranjevanja naših prednikov?

S pomnim se, kot bi bilo danes in ne pred petnajstimi leti. Vrnila sem se iz kneževine Liechtenstein in presrečna, da sem spet doma, v svoji ljubi Lendavi, sem se odzvala vabilu na rojstnodnevno zabavo, ki se je, tako kot večina tukajšnjih družinsko-prijateljskih srečanj in veseljačenj, odvijala v goricah. Iz v mraz in belino odete zidanice je dišalo že na daleč. Po lendavsko obilno obložena miza je bila obdana s prepevajočimi, pozibavajočimi se in drug drugemu nazdravljajočimi ljudmi. Zakurjen gašperček je s pridno migljajočimi ognjenimi jezički skrbel za vedno novo rundo prijetno dišečega kuhančka, ki mu, tako kot znova in znova s pereci, ciganskimi pečenkami in bogračem obloženi mizi, ni bilo videti konca. Ko so prisotni opazili, da posegam le po perecih, so mi misleč, da sem sramežljive sorte, začeli ponujati meso. »Hvala, super sem! Ne jem mesa,« sem smeje se skomignila in ponovno ugriznila v omamno hrustljavi perec. V sobi je nastala tišina, slišati je bilo samo še skeptično momljanje: »Kaj je rekla? Da ne je mesa? Kako, od česa pa potem živi?« ter gostiteljev zaskrbljeni: »Jezus Marija, si bolna? Kaj ti pa naj zdaj ponudim, imamo namreč samo meso?!« Na moj hudomušen: »Ne skrbi, pereci so več kot dovolj; obožujem jih!« je odgovoril s kislim nasmehom. Družčina pretežno mladih ljudi me je presenetila s svojo (skoraj) zaprepadenostjo nad v svetu tedaj že močno uveljavljenim in splošno sprejetim vegetarijanstvom, ki sem ga tedaj prakticirala tudi že sama.

Izraz vegetarijanstvo naj bi izviral iz latinske besede »vegetus« in pomeni »zdrav, čil, svež in vitalen«. Gre za način prehranjevanja, pri katerem iz prehrane izločimo živila živalskega izvora, vendar se tipi med seboj razlikujejo po tem, katero živilo je odstranjeno: zgolj meso oz. le nekatere vrste mesa ali tudi ribe, mleč-

ni izdelki in jajca. Če za veganski način prehranjevanja, v katerem ni nobenih živil živalskega izvora, torej tudi jajc in mleka ne, kar pomeni, da za vegana ne pridejo v poštev niti moji oboževani pereci, lahko upravičeno rečemo, da je v naših koncih še vedno sorazmerno nov pojav, pa tega za vegetarijanski način prehrane nikakor ne moremo trditi. V evropskem prostoru smo se s prvimi prizadevanji za dobrobit živali in s prehodom na vegetarijanski način življenja prvič srečali že v antiki in v srednjem veku. Področje današnje, z multikulturalnostjo zaznamovane lendavske občine seveda ni nobena izjema in je vegetarijanstvo poznalo vse od 60. let 20. stoletja. Tedaj je nastopilo obdobje intenzivne rasti mest,

mestnega prebivalstva, industrializacije in hkratnega izumiranja vasi, kmečkega življa ter majhnih kmetij. Povojno revščino je nadomestila pospešena modernizacija, spremenjen način dela in življenja ter hitrejši pretok denarja. Kmetije in vasi, ki so do tedaj bile domala samozadostne, saj so pridelale malodane vse razen sladkorja in soli, so zaradi masovno odhajajočih mladih, ki so se zaposlovali v tovarnah, trgovinah in drugje in ki so se nastanjali v vedno številnejših mestnih blokih, začele samevati. Danes 70, 80 let stari Lendavčani

pripovedujejo, kako so se kot najstniki in Titovi mladinci priselili v mesto: »Kaj nam je pa drugega preostalo!? Vasi so bile še vse blatne in prašne, hrane je bilo ravno toliko, da smo preživeli, mesa ni bilo, morda le za kak večji praznik. Jedli smo močnike, dodole, zlevanke, kašo pa kruh, krompir, koruzo, repo in zelje. Z žganci in z mlekom smo zrasi, o potici, belem kruhu, šunki in salami smo lahko le sanjali. Čeprav je bilo tedaj, ko je v vasi prišla elektrika, nekoliko lažje, pa mladih ni bilo moč



Vegrač ali vegetarijanski bograč je nasitna enolončnica, ki navduši marsikaterega zapriseženega mesojedca. • A vegrács, avagy vegetáriánus bográcsgulyás laktató egytálétel, amelyet számos húsímádó is örömmel fogyaszt.

zadržati. Sanje o službi, denarju, mestu, toplih žemljah in televiziji so bile premočne. Vsi smo šli, no, skoraj vsi. Nekaj posameznikov, ki jim je bila molža krav in težaško delo na njivi ljubše kot delo v tovarni, je ostalo. Samo danes, danes se pa spet vse obrača. Mladi se selijo nazaj na vasi, v naravo, dobesedno bežijo iz mest. In prav je tako. Vse se spreminja.« Vse, razen spreminjanja samega. Če so v antiki, v 6. stoletju pr. n. št., temelje brezmesnega prehranjevanja postavili ne samo zaradi zdravja, temveč tudi in predvsem zaradi etike do živali in sveta, kar je kasneje na drugem koncu sveta učil Buda, potem pa še nam bližji Jezus iz Nazareta, je vegetarijanska prehrana v naših koncih bila prisotna predvsem zaradi revščine. Hote ali nehote, vede ali nevede so se naši dedki in babice, v kolikor niso spadali v bogatejši meščanski (ali plemiški) sloj, temveč so bili del preprostega, kmečkega, revnejšega življa, prehranjevali v skladu z Jezusovimi načeli: »Jaz vam pravim, ne ubijaj ne ljudi, ne živali, pa tudi ne hrane, ki gre v tvoja usta. Ker če jeste živo hrano, vas bo ona oživel, če pa ubijate s svojo hrano, bo mrtva hrana tudi vas ubila. (...) Ker vaše telo je to, kar jeste, in vaš duh to, kar mislite. Ne jejte zato ničesar, kar je ubito z močnejšim ognjem od ognja življenja. In zato pripravljajte in jejte vse plodove dreves, vse rastline s polj in vse mleko živali, ki je dobro za jed ...« Jezusove besede, ki zagovarjajo vegetarijanski in presni način prehranjevanja, potrjujejo dejstvo, da hrana ni samo izdelek, ampak je sistem komunikacije, telo

podob, vrednot, protokol običajev, situacij in vedenja. Zato je meso pogosto igralo vlogo statusnega simbola, zunanega znaka družbene pripadnosti, bogastva in s tem označevalca družbenega razreda. Da si je nekdo lahko privoščil meso, je pomenilo znak uspeha in moči, zlasti za moške.

Če je do srede 20. stoletja veljalo, da je uživanje mesa rezervirano le za premožnejše in vplivnejše sloje, pa se je v drugi polovici prejšnjega stoletja, morda celo prvič v zgodovini ob upoštevanju masovnosti pojava, prehranjevanje z mesom uveljavilo v celotni (zlasti zahodni) družbi. Uživanje mesa je zaradi divje rastoče, okolju žal hudo škodljive industrijske živinoreje postalo cenovno dostopno do te mere, da se je prehranjevanje z mesom uveljavilo povsod in tako pogosto, da je spomin na nekdanje skromne, predvsem vegetarijanske vsakdanje obroke zbledel do razsežnosti, da se še vedno najdejo ljudje, ki se jim vegetarijanstvo zdi ne samo nenavadno, temveč tudi nevarno. Na srečo se v naši majhni Lendavi nadaljuje tradicija superiornosti tukajšnjega preprostega človeka, ki si upa iskati in delovati tudi tam, kamor bi naj segali le veliki, npr. v kulinariki, saj si vedno več Lendavčanov drzne ponuditi drugačnost in posebnost na tradicionalnem, iz domače gline izvirno izdelanem krožniku s presno sladico, vegansko gibanico ali z omamno dišečim in apetit, sočutje ter ljubezen vzbujajočim vegetarijanskim bogračem, ki spominja na revne, a bolj zdrave brezmesne čase naših prednikov.

Habjanič Sandra

Mi a vegetarianizmus? – Életmód, divathóbort, avagy elődjeink szerény és a mainál egészségesebb étrendjének felelevenítése?

Úgy emlékszem, mintha csak ma lett volna, nem pedig tizenöt évvel ezelőtt. Éppen a Liechtensteini Hercegségből tértem haza és örömben, hogy újra itthon lehetek, az én szeretett Lendvámon, elfogadtam egy születésnap meghívást, amelyet ugyanúgy, mint az itteni családi-baráti összejövetelek és mulatságok többségét, a szőlőhegyen rendeztek. Már messziről érezni lehetett a hóborította présházból szállingózó ínycsiklandozó illatokat. A lendvai szokás szerint gazdagon megterített asztalt danolászó, ringatózó és egymás egészségére koccintgató társaság ülte körül. Az izzó kis vaskályhában fáradhatatlanul villódzó tűznyelvek gondoskodtak a finoman gőzölgő forraltbor új és új adagjairól, és a végtelennek tűnő, dúsán megra-

kott asztalon kifogyhatatlanul sorakoztak a perezek, cigánypecsenyék és bográcsok. Amikor a vendégek észrevették, hogy én csak a perezek után nyúlok, azt hitték, hogy szégyenlős vagyok, ezért kínálgatni kezdtek a hússal. „Köszönöm, minden oké! Nem eszem húst.” – szabadkoztam mosolyogva, és beleharaptam egy újabb hívogatóan ropogós perechebe. Hirtelen csend lett a szobában, csak egyikük hitetlenkedő dünyögése hallatszott: „Mit mondott? Hogy nem eszik húst? Hogy-hogy, akkor mit eszik?”, és a házigazda aggódva kérdezte: „Jézus Máriám, csak nem vagy beteg? Akkor most mivel kínálgalak, hisz csak hús van?!”. Az én könnyednek szánt válaszomra: „Ne aggódj, elég nekem a perez is, imádom!” csak fanyar fintort vágott. Meg-

lepett, hogy a többségében fiatalokból álló társaság mennyire megdöbben a világban már széles körben elterjedt és elfogadott vegetarianizmuson, amit akkor már én is követtem.

A „vegetarianizmus” kifejezés állítólag a latin »vegetus«-ból ered, melynek jelentése „egészséges, jó erőben lévő, friss és eleven”. Egy olyan táplálkozási mód, amelyben nem fogyasztanak állati eredetű ételeket, bár egyes irányzatai különböznek abban, hogy milyen élelmiszereket mellőznek étrendjükben: csak a húst, illetve bizonyos húsfajtákat, vagy a halat, tejterméket és tojást is. Ha a vegán étrendről – ahol semmilyen állati eredetű táplálékot, tehát se tojást, se tejterméket nem fogyasztanak, még az én imádott pereceimet sem – joggal állíthatjuk, hogy mifelénk még mindig aránylag új jelenség, ugyanezt azonban a vegetáriánus étrendről semmiképp se mondhatjuk el. Európában az állatok jóléte érdekében tett első lépések és a vegetáriánus életmód már az ókorban és a középkorban is jelen volt. Ez alól természetesen a mai, multikulturalizmusáról ismert Lendva és környéke sem kivétel, hiszen erre felé a vegetarianizmus egészen a XX. század 60-as éveibeig elterjedt volt. Akkoriban kezdődött a városok, a városi lakosság és az iparosodás intenzív növekedése, és ezzel egyidőben a falvak, a paraszti világ és a kisgazdaságok elsoványodása. A háború utáni szegénységet felváltotta az erőltetett modernizáció, a megváltozott munkamódszerek és életmód, a gyorsabb pénzáramlás. A falvak és a gazdaságok, melyek addig szinte önellátóak voltak, hisz a cukron és a són kívül majdnem mindent megtermeltek maguk számára, elnéptelenedtek, hisz a tömegesen elvándorló fiatalok gyárakban, üzletekben, másutt helyezkedtek el, és beköltöztek az egyre zsúfoltabb városi lakótelepek lakásaiba. A ma 70–80 éves lendvai öregek azt mesélik, hogy a tinédzserek és Tito ifjú ifjúsága a városba ment: „Mi mást tehettünk volna!? A falvaink még mind poros sárfészkek voltak, az étel csak épp arra volt elég, hogy éhen ne haljunk, hús nem volt, csak néhanapján, egy-egy nagyobb ünnepen. Eresztett pépet, dödöllét, málét ettünk, kását meg kenyeret, krumplit, kukoricát, répát és káposztát. Tejen és gánicán nőtünk fel, kalácsról, fehérkenyérrel, sonkáról és szalámiról csak álmodhattunk. Bár akkor egy kicsit könnyebb lett az élet, amikor a faluba bevezették az áramot, de a fiatalokat már nem lehetett visszatartani. Követték a munkahelyről, pénzről, városról, meleg zsömlékről és televízióról szőtt álmaikat. Elmentünk mindahányan, illetve, majdnem mindannyian. Csak néhányan maradtak, akik a tehének fejését meg a szántóföldön való robotolást választották a gyári munka helyett. Csak mára fordult meg minden. A fiatalok visszaköltöznek falura, a természet közelébe, szinte szó szerint menekülnek a városból. És jól van ez így. Minden megváltozik.” Minden, a változást magát kivéve. Az ókorban, az i.e. VI. században a hús

nélküli táplálkozás nemcsak az egészség megőrzése céljából terjedt el, hanem az állatok és a világ iránti etikus magatartás miatt is – amit később a világ másik felén Buddha, majd utána a hozzánk közelebb álló názáreti Jézus is tanított –, ezzel szemben mifelénk a vegetáriánus táplálkozás elsősorban a szegénység miatt volt általános. Akarva, akaratlanul, tudtukkal vagy tudtukon kívül, nagyanyáink és nagyapáink, ha nem a gazdagabb, polgári (és/vagy nemesi) rendhez, hanem az egyszerű, paraszti, szegényebb népességhez tartoztak, akkor Jézus tanítása szerint étkeztek, mely szerint: „... Bizony mondom néktek, ne öljetek se embert, se állatot, se olyan táplálékot, mit szájatokba vesztek. Mert ha élő élelmet esztek, az táplál benneteket, de ha gyilkoltok élelmetekért, akkor az élettelen étel titeket is megöl... Mivel testetek abból épül fel, mit megesztek, s lelketeket a gondolatok táplálják. Ezért tehát semmi olyat ne egyetek, amit az élet tüzénél hatalmasabb tűz ölt meg. De egyétek a fák minden gyümölcsét, a mezők minden terményét s minden állat tejét, mi ehető...”. Jézus szavai, melyek a vegetáriánus táplálkozásra és a nyers ételek fogyasztására ösztönöznek, igazolják azt a tényt, hogy az étel nem csupán termék, hanem egy kommunikációs rendszer, jelképek és értékek megtestesülése, szokásokat, helyzeteket és magatartást szabályozó protokoll. Ezért volt a hús gyakran státuszszimbólum, a rendi hovatartozás, a gazdagság külső jele, s ezáltal a társadalmi osztály mutatója. Az, hogy valaki megengedhette magának a húsevést, a sikert és a hatalmat jelentette, különösen a férfiaknál.

Ha a XX. század közepéig az volt a közvélekedés, hogy a húsfogyasztás kizárólag a vagyonosabb és befolyásosabb rétegek előjoga, akkor a múlt század második felében – talán először a történelemben, figyelembe véve a jelenség tömeges méreteit – a húsevés az egész (elsősorban nyugati) társadalomban elterjedt. Az őrült mértékben növekvő, ráadásul súlyosan környezetszennyező ipari állattartás miatt a hús megfizethető lett, fogyasztása megnőtt és mindenütt elterjedté vált, s olyannyira elhomályosította az egykori mindennapi étrend szerény, elsősorban vegetáriánus fogásainak emlékét, hogy még mindig vannak olyan emberek, akik a vegetarianizmust nemcsak szokatlannak, de veszélyesnek is tartják. Szerencsére városunkban, Lendván tovább él az itteni egyszerű emberek öntudatos hagyományja, hogy veszik maguknak a bátorságot ott is lehetőségek után kutatni és cselekedni, ahol állítólag csak a nagyoknak van keresnivalójuk. Például a gasztronómiában, ahol egyre több lendvai bátorkodik másfajta, különleges ételt kínálni: hagyományos, eredeti agyagtányéron nyers desszertet, vegán gibanicát vagy bódítóan illatozó, étvágygerjesztő, szimpátiát és szeretetet keltő vegetáriánus bográcsgulyást, ami elődjaink szegényes, de egészségesebb, húsmentes fogásaira emlékeztet.

Matej Fišer

Hrana – podoba

Upodabljanje hrane je bilo od nekdaj med ljudmi prisotno. Prve podobe iz pradavnih časov, stenske upodobitve iz jame Lascaux, kažejo, da je človek upodabljal nekaj, kar je pomenilo njegovo preživetje. Odnos človeka do narave je imanentno povezan s preživetjem. Prav v današnjem času je upodabljanje hrane bolj v razmahu, kot je bilo kadarkoli prej. Sodobna tehnologija z mobilnimi telefoni, ki vsi vključujejo tudi fotografske aparate in socialna omrežja, so prepolna podob tort, doma pečenega kruha in različnih prikazov jedi iz gostiln ali domačih zabav. Skoraj ni gosta, ki ne bi pred prvimi grizljajem to ovekovečil s telefonom in takoj delil s širnim svetom. Ob tem se zgrozi tudi marsikateri gostinec in pravi: »Sedaj jejte, ker se bo, preden posnamete in objavite vse fotografije, jed ohladila in ne bo imela tistega okusa, ki je prišel iz naše kuhinje.«

Prav v tem tiči ključni izziv. Ko gledamo milijone fotografij, ki frčijo v zraku in prikazujejo to ali ono jed, le redko prepoznamo okus. Ves dekor, lepota krožnikov ali ambient je velikokrat premalo, da bi ugotovili neko posebnost, ki pritegne. Res je, da je prehranjevanje na eni strani funkcionalna dejavnost, vendar ima predvsem socialno noto. Najboljša hrana je tista, ki jo jeste v dobri družbi. V tem je ključ. Ko gledamo množice fotografij najboljših restavracij, tudi tistih s slovitimi Michelinovimi zvezdicami, marsikdaj pogrešamo kontekst. Pogrešamo občutek, ki daje posamezni jedi okus, če želite, spomin. Fotografije in predvsem jedi, ki so videti kot perfektni cvetličarski izdelki, so velikokrat brez okusa – okusa, ki naj bi ga fotografija posedovala, posredovala neko imaginacijo uživanja, vonja in slastnosti te jedi. Presežek je prav v tem, da



Foto - Fotó: Matej Fišer

podoba vzbudi imaginacijo, slast in neko unikatnost prostora, v katerem je narejena. V tistem trenutku prek te podobe zaznamo unikatnost, ki je samo tam in takrat. In dobimo občutek, da ta podoba ne bi mogla nastati na drugem mestu in v drugi restavraciji. V nasprotju na primer z restavracijami s hitro prehrano, pri katerih je ključ v standardizaciji. Če je neki burger enak v Ljubljani, Tokiu in Stockholmu, je lahko ista fotografija uporabljena na steni vseh restavracij, zlasti ko je njen namen predstaviti sestavine tega burgerja. Stremeti k tehnični perfekciji pri fotografiji hrane ni nujno, prav tako ni nujno pretirano dekorirati z različnimi, najpogosteje domačimi dodatki, ko le-ti nimajo vsebinskega pomena ali ne prinašajo dodatnih koristi, ki bi gledalcu omogočile začutiti okus neke jedi. Resnično vam rečem, ne upodabljam ponudbe starinarnice. Za zgled vzemimo enostaven primer doboš torte, pri kateri zadostuje pokazati delček vzorca porcelana Zsolnay, ki dopolni kompleksnost, barvitost in sladkost dobošice. Isti krožnik bi vsekakor deloval moteče, če bi nanj postavili pasulj, ki v nas zbuja spomin na neko drugo, mogoče pohodniško okolje. Jasno je, da so kršitve tovrstnih nepisanih norm prav tako dovoljene, vendar je izjemno težko doseči, da bodo ljudje ta vizualni način pripovedovanja prebrali na pravilen način. Tako nam pečeni kostanj paše v časopisni papir, postrežen na vrhunskem porcelanu bi bil videti dokaj nenavadno. Če nas pečeni kostanj in mošt spominjata na gozd, ogenj in lepljive prste na trgatvi, bo neka tehnično dovršena japonska jed čistega okusa bolje pozirala v čistih linijah brez ornamentike. Upodabljanje ali še pred tem serviranje količine in razmerja jedi na krožnik je v prvi vrsti odvisno od ideje kuharja in ideje okusa, ki naj bi ga posamezna jed imela. Potem doda svoje ideje okolja, v katerem je pripravljena, pravimo ji tudi štimunga oziroma ambient, ki sodi zraven. Ko je jed pripravljena in postrežena po tej logiki, je tudi upodabljanje dokaj enostavno. Ko pa ni začetne ideje, nastane kaos, v katerem se jedec zmede, saj mu ni jasno, kaj točno je pojedel, kaj šele da bi na podlagi take podobe kdorkoli zaznal kaj več od tega. Manj je več, je zlato pravilo, ki vedno deluje.

Fišer Matej

Étel – kép

Az ételek ábrázolása mindig is jelen volt az emberek körében. Az első őskori képek, a lascaux-i barlang falfestményei is azt mutatják, hogy az ember olyasmint ábrázolt, amely a túlélését jelentette. Az ember természettel való viszonya immanens módon összefügg a túléléssel. Talán éppen ezért volt mindig is kiemelt jelentősége a természet, illetve az ételek megjelenítésének. És a mai időkben ez a jelenség még inkább tetten érhető. A fényképezőgépes mobiltelefonok világában a közösségi média tele van tortákkal, otthon sült hazi kenyérrel, illetve a vendéglői vagy bulis találkozásokon készített ételfotókkal. Alig van vendég, aki az első falat előtt ne örökítené meg az ételt, és osztaná meg azt a tágabb nagyvilággal. Gyakran maguk a vendéglősök mondják kétségbeesve, hogy egyen már a vendég, hiszen, ha mindent lefotóznak és közzétesznek, az étel ki fog hűlni, és elveszti eredeti ízét.

Éppen ez jelenti a legnagyobb kihívást. Nézegetve a világhálón repkedő ételek fotóinak millióit, csak ritkán ismerjük fel az ízeket. Az összes díszítés, a szép tányérok és környezet gyakran nem elég, hogy rámutassanak olyan jellegzetességekre, amelyek valóban vonzóak. Igaz, hogy maga az étkezés egyrészt funkcionális tevékenység, de mindenekelőtt társasági jegyekkel is bír. A legjobban a jó társaságban elfogyasztott étel ízlik. Ebben áll a titka. Miközben a talán legjobb, akár Michelin-csillagos éttermekben készített ételek fotóit nézegetjük, gyakran hiányzik a kontextus. Hiányzik az az érzés, amely egy-egy ételnek megadja

az ízét. Jut eszembe! A fotók, és különösen az ételek, amelyek virágkötészeti tökéletességgel készülnek, gyakran ízetlenek. Pontosan az hiányzik belőlük, amit a fotó közvetíteni szeretne, az étel élvezete, illata, sava-borsa. A többletet az nyújtja, hogy a fotó felébreszti a képzeletünket az adott hely egyediségén keresztül. Érzékeljük a képen keresztül azt a megismételhetetlen, egyedi pillanatot, amely az itt és mostban él. És az az érzésünk, hogy ez a kép nem készülhetett volna máshol, más étteremben. Ezzel ellentétben a gyorséttermekre a szabványok követése jellemző. Amikor Ljubljanában, Tokióban vagy Stockholmban ugyanazt a fotót rakják a falra ugyanarról a hamburgerről. Különösen akkor, ha elsősorban az összetevőit kívánják bemutatni. Az ételfotózásnál különben sem feltétlenül a technikai teljességre kell törekedni, a túlzott díszítésről nem is szólva. Pedig gyakran teszik ezt különböző házi dekorációval, még akkor is, ha ez sem tartalmilag, sem egyéb módon nem kapcsolódik az ételhez, és így a nézőnek sem mond többet az étel ízéről. Hiszen nem egy régiségkereskedés kínálatát kívánjuk bemutatni. Vegyünk egy egyszerű példát: a dobostorta esetében elég egy kis részletet mutatni a Zsolnay-porcelánból, amely kiegészíti a tortaszelet összetettségét, színeségét és édes jellegét. Ugyanaz a tányér borzasztóan zavaró lenne, ha babgulyást tálalnánk rá, amely valamilyen más, esetleg túrázó környezet emlékéit idézi fel bennünk. Persze nem tilos megszegni ezeket az íratlan szabályokat, de rendkívül nehéz elérni, hogy a nézők a történetmesélés effajta vizuális módját a helyes módon olvassák. Így a sültgesztenyéhez jól illik, ha újságpapírban szolgálják fel, viszont elég furcsa tekinteteket váltana ki minőségi porcelántányéron. Ha a sültgesztenye az erdőre, a táborúzra és a szüretkor ragadós ujjainkra emlékeztet, egy technikájában tökéletes, letisztult japán étel sokkal jobban mutat a díszítés nélküli, tiszta vonalvezetésű tányéron. A megjelenítés, de még előtte a tálalás, valamint az ételek aránya a tányérra elhelyezve elsősorban a szakács ötletességén, az adott ételeknek tulajdonított ízvilágon múlik. Ezt követi annak a környezetnek, hangulatnak az ötletvilága, ahol maga az étel készül. Amikor az ételt e logika mentén készítjük és tálaljuk fel, maga a megjelenítése is lényegesen egyszerűbbé válik. Ha már a kezdetek kezdetén hiányzik az ötlet, az káoszhoz vezet, így aztán az ételt fogyasztó sem tudja valójában, hogy mit evett, ezért azt sem várhatjuk el, hogy a fotót néző személy bármi többletet érzékeljen. Az aranyszabály, miszerint a kevesebb néha több, mindig működik.

Foto • Fotó: Matej Fišer



Lokalno ali globalno?

Odkar smo, jemo. O tem pričajo ostanki kosti in koščic, semen, stročnic, školjk, zogleneli hlebci, pa tudi črepinje in seveda ostanki posodja. Ko se je človek ustalil in začel obdelovati zemljo, si je mesne obroke pogosto popestril z zelenjavo. Užival je, kot danes radi rečemo, lokalno pridelano hrano. Zdravo in preprosto? Verjetno res, čeprav se naši daljni predniki niso kaj prida spraševali o zdravju; jedli so, kar so imeli, in še danes marsikje na svetu ljudje jedo samo to, kar imajo – ko imajo.

O hrani so razpravljali že Grki in Rimljani. Kuharski mojster Apicij nam je zapustil lepo zbirko receptov in v Petronijevem Satirikonu beremo celo o požrtijah, s katerimi ima zdravje bore malo skupnega, zato jim ne moremo, požrtijam namreč, odrekati domišljije: iz nadevanih pujsov so prhnile v zrak prepelice, gosti pa so praznili prepolne želodce v bruhalnike, da so lahko naprej ali nazaj, če hočete, jedli. Takšen razvrat so si, kajpak, lahko privoščili samo višji sloji, reveži so otepalili ječmenov močnik, olive, čebulo, sir. Zakaj omenjam Rimljane? Ker se je že v njihovem času začela globalizacija – ne v takšnem obsegu kot danes, pa vendar. Na bogatinovi mizi v Rimu so se, denimo, pogosto znašli dateljni iz severne Afrike, torej omenjeni gospod ni užival samo lokalno pridelane hrane.

V mojem otroštvu je bilo hrane veliko manj kot danes, bolje rečeno, bilo je manj izbire, čeprav sta imela sadje in zelenjava boljši okus in to velja tudi za meso in mlečne izdelke. Moji stari starši niso poznali banan, ne tisti po materini in ne po očetovi strani. Banane so prišle na naše mize v šestdesetih letih prejšnjega stoletja, drugo južno sadje pa v pospešenem tempu šele v sedemdesetih letih. Danes si v dobro založenih veleblagovnicah lahko napasemo oči do onemoglosti; starejši ljudje se v tej eksotiki včasih težko znajdejo, marsikdo pa zahrepeni po domačih okusih, ki še vedno vztrajajo v kotičkih kulinarčne podzavesti. Domača kulinarika torej. Kaj je od nje ostalo? Ali domače jedi še vedno pripravljamo tako kot nekoč? Jih še vedno jemo ob enakih priložnostih? Še vedno upoštevamo družinsko izročilo? Katere domače jedi ponujamo tujcem? Veliko vprašanj, kdo bi vedel. Marsikakšna jed je izginila z domačih jedilnikov; nekatere jedi so terjale dolgo pripravo, nezdržljivo z današnjim histeričnim načinom življenja, druge so bile pretežke za želodce, ki povečini mirujejo pred pisalnimi mizami, tretje so naše stare tete kuhale in peklo samo ob določenih praznikih v velikih količinah, kajti takrat so se ljudje še družili, zdaj pa ni več druženja – ali ga je bore malo – pa tudi ljudski prazniki so malodane vsi izginili z repertoarja. Nekatere etno jedi so se sicer



Flodni, medžimurska gibanica, prekmurska gibanica ali to ni gibanica? • Flódni, muraközi gibanica, Mura-vidéki gibanica vagy ez nem gibanica?

ohranile, a jih tujcem praviloma ponujamo drugače, kot smo jih nekoč konzumirali. Slavni štruklji so bili nekoč samostojna jed, in čeprav si jih skriti za štirimi stenami tu in tam še vedno privoščimo za večerjo, jih tujcem praviloma ponujamo kot sladico ali kvečjemu kot prilogo k mesu. Kaj od domače kulinarike najdemo v gostilnah, restavracijah, hotelih – izven varnega zavetja štirih sten? Marsikaj se je v zadnjih desetih letih obrnilo na bolje, veliko, nemara največ zaslug za to ima etnolog Janez Bogataj. In vendar se mi zdi, da tujcem še vedno nočemo pokazati svojega pravega obraza, da jim najraje ponudimo »mednarodne« varne različice zrezkov in prilog, prepričani, da naše domače hrane ne bodo niti poskusili. Je tudi drugod tako? Ne vem ... Vem pa, da se denimo Italijani in Grki s tem ne obremenjujejo, tujcem ponujajo svojo hrano.

Lendava bi s svojo pisano narodnostno sestavo lahko bila prava Meka za sladkosnede in gastronome, samo na svetlo bi bilo treba potegniti jedi, ki jih Lendavčani kuhajo doma – in to gotovo ni samo bograč. Resda večina Lendavčanov uživa panonsko obarvane okuse, toda čar je v detajlih. Podatkov imamo veliko – a nikoli dovolj – in lepo bi bilo, da bi pred pozabo rešili nekatere stare jedi in obudili tiste, ki se jih spominjajo samo še najstarejši Lendavčani. Obudili in nekoliko prilagodili sodobnemu okusu in potrebam, saj tudi ljudske pesmi pojemo v vseh mogočih izvedbah. Prvotnim panonskim okusom, ki jih v zavetju svojih domovanj že stoletja gojijo tisti z globokimi koreninami v tukajšnji zemlji, pa se je že v prejšnjem stoletju

pridalo tudi nekaj mediteranskih in balkanskih: tukaj so potomci Primorcev in Istranov, albanski slaščičarji in nekdanji Jugoslovani, ki so jih burni dogodki ob razpadu nekdanje skupne domovine pripeljali semkaj, nekateri so prišli že prej, v času socializma, s trebuchom za kruhom. Nekoč je bila v Lendavi bogato zastopana tudi židovska kuhinja. Nekaj te kulinarične raznolikosti pride na dan trikrat, štirikrat na leto – resnici na ljubo je prišla, dokler nas ni ohromila korona, jaz pa bi si želela, da bi jo lahko okušali, da bi bila dosegljiva tudi druge dni v letu: v prodajalnah, pekarnah, slaščičarnah, gostilnah. Pred leti je bil zadetek v polno tris gibanic, ki jih je ponujal kulturni dom: poleg prekmurske tudi gibanico »to ni gibanica« z mletimi bučnicami namesto orehov in flodni, židovsko različico gibanice s slivovo marmelado namesto jabolk. Kaj je bilo na začetku? Prekmurska gibanica ali flodni? Ali nemara celo medžimurska gibanica? Kokoš ali jajce? Je to bistveno? Jedi se spreminjajo in razvijajo. Ko sem prvič videla langoš, namazan z majonezo, sem se zgrozila – zame je še vedno tisti pravi samo s česnom ali kislo smetano

– toda če je komu všeč majoneza ... Tudi kürtös kalács s sladoledom na vrhu se mi zdi nepotrebno razkošje, toda če je komu to všeč ... Sicer pa smo si tudi mi tuje jedi prilagodili po svoje: v Italiji so pice praviloma manj obložene kot pri nas in ob sarmi ali polnjeni papriki si v Grčiji ali Turčiji, od koder sta omenjeni jedi nekoč davno prišli k nam, ne morejo zamisliti solate ali pire krompirja, temveč samo kislo mleko ali jogurt. Sicer so glede tega najbolj iznajdljivi vegani: vsem mesnim jedem so pustili ime in jim dodali samo pridevnik veganski. To velja tudi za slaščičarje, ki so na hitrico pograbili t.i. cup cakes (slaščice v kozarcu), med katere po novem ne spadajo samo razni pudingi in kreme, temveč tudi jabolčni zavitek. Prosim? Kaj pa je tukaj zavitega? Zakaj ne raje jabolčna zložanka?

Ah, pustimo te jezikovne štrene! Naj končam to besedilce optimistično: tako dobrega kürtös kalácsa, kot si ga tu in tam privoščim v Lendavi ali onkraj meje na Madžarskem, nisem nikjer jedla: ne v Romuniji in ne na Češkem, kjer tej imenitni slaščici pomenljivo rečejo trdelnik ...

Jovanović Klarisa

Lokális vagy globális?

A mióta az ember él, eszik. Erről tanúskodnak a csonatok, gyümölcs- és növényi magvak, hüvelyes növények, kagylók maradványai, az elszenesedett cipók... és persze a cserepek, az edénymaradványok. Miután őseink letelepedtek és elkezdtek művelni a földet, húsos ételeket gyakran gazdagították zöldségekkel. Ahogy ma mondanánk: helyben termesztett ételt fogyasztottak. Ami feltehetőleg egészséges volt és egyszerű? Ez valószínűleg így van, bár őseink nemigen törődtek az egészséggel mint olyannal; azt ették, amijük volt, és a világon az emberek még manapság is sok helyütt csak azt eszik, amijük van – ha van. Azonban később a görögöknél és a rómaiaknál már igenis fontos téma volt az étel. Apicius, az ókori szakácsművész egy egész receptgyűjteményt hagyott ránk, sőt Petronius *Satyricon* című regényében fényűző lakomákról olvashatunk, melyekhez az egészségnek vajmi kevés köze volt, de azt nem vitathatjuk el tőlük, hogy fantáziadúsak voltak: a töltött malacokból fürjek repültek fel a levegőbe, miközben a vendégek hányótálba ürítették ki gyomrukát, hogy helyet csináljanak a következő fogásnak. Ilyen tivornyákat persze csak a felsőbb társadalmi osztályok tagjai engedhettek meg maguknak, a szegények árpakását, olajbogyót, hagymát, sajtot ettek. Hogy miért emlegetem a rómaiakat? Mert a globalizáció már az ő idejünkben elkezdődött – persze nem olyan mértékben, mint manapság,

de mégis. Például egy gazdag római asztalára gyakran került Észak-Afrikában termett datolya, tehát ő nemcsak helyben termelt ételeket fogyasztott.

Az én gyerekkoromban sokkal kevesebb volt az étel, mint ma. Jobban mondva, kisebb volt a választék, habár a gyümölcsök és zöldségek jobb ízűek voltak, akárcsak a húсок és a tejtermékek. Sem anyai, sem apai nagyszüleim nem ismerték a banánt. Banán csak az előző század hatvanas éveiben került először az asztalunkra, más déligyümölcsök pedig csak a hetvenes években, de akkor gyors egymásutánban. Manapság a bőséges választékkal rendelkező hipermarketekben napestig legeltethetjük szemünket az árukön; ebben az egzotikus kínálatban az idősek néha nehezen igazodnak el, közülük sokan vágyakoznak a hazai ízek után, melyek még mindig ott lapulnak gasztronómiai tudatalattijuk rejtett zugaiban. Tehát a hazai gasztronómia. Mi maradt meg belőle? Vajon a házias ételeket még mindig ugyanúgy készítjük el, mint hajdanán? Még mindig ugyanazon események alkalmával fogyasztjuk őket? Még mindig követjük a családi hagyományokat? És melyik házias étellel kínáljuk meg a külföldieket? Sok kérdés merül fel, ki tudná mindre a választ. Számos étel eltűnt a hazai étlapokról, mivel néhányuk hosszú előkészítést igényel, ami nem egyeztethető össze a mai hisztérikus életritmussal, mások túlságosan

megterhelték a gyomrot, melynek gazdája többnyire az íróasztalnál gubbaszt, megint másokat pedig öreganyáink csak bizonyos ünnepeken főztek és sütöttek – de olyankor nagy mennyiségben, mivel akkoriban az emberek még összejártak, manapság meg már össze se járnak, vagy csak nagy-néha –, sőt a népünnepélyek is szinte mind eltűntek az életünk-ből. Néhány jellegzetes nemzeti étel azért még megmaradt, habár a külföldiek számára többnyire azokat is máshogy készítjük el, mint ahogy régen mi fogyasztottuk. Régen a híres *štruklji* (főtt, töltött tészta) is önálló étel volt, és habár időnként titkon, a négy fal között még ma is szívesen eszszük vacsorára, a külföldieknek



Klarisa M. Jovanović: *Dobra jed se sama ponuja – Jedi stoletij za sodobne čase*, ZTT, 2016 (könyvborító • platnica knjige)

általában csak édességként kínáljuk, sőt köretként a hús mellé. A hazai gasztronómia ételei közül vajon mit találunk a vendéglőkben, éttermekben, szállodákban – a négy falon kívül? Az utóbbi tíz évben sokat javult a helyzet, ami legnagyobb részben Janez Bogataj néprajztudósnak köszönhető. Nekem úgy tűnik, hogy a külföldieknek még mindig nem akarjuk megmutatni valódi arcunkat, hogy legszívesebben a sült hús és a köretek „nemzetközi”, biztonságos változatát kínáljuk nekik, mivel meg vagyunk róla győződve, hogy házas ételeinket meg se kóstolnák. Vajon másutt is így van? Nem tudom. De azt tudom, hogy például az olaszok és a görögök nem terhelik ezzel magukat, és a külföldieknek a hazai ételeiket szolgálják fel.

Sokszínű nemzetiségi összetételének köszönhetően Lendva az édesszájúak és ínycselek igazi Mekkája lehetne, csak meg kellene mutatnia a közönségnek azokat az ételeket, melyeket a lendvaiak otthon főznek – és ezek biztos, hogy nem csupán bográcsos ételek. Az igaz, hogy a lendvaiak többsége pannóniai ízvilágú ételeket fogyaszt, de a lényeg a részletekben van, és erre vonatkozó forrással bőven rendelkezünk – bár abból sohasem elég. Jó lenne, ha néhány régi étel nem menne feledésbe, hanem felelevenítenénk azokat, melyekre már csak a legöregebb lendvaiak emlékeznek. Felelevenítenénk és valamelyest hozzáigazítanánk a mai ízléshez és igényekhez. Hisz a népdalokat is sokféle módon énekeljük. Az elsődleges pannón ízvilághoz tartozó ételekhez – amelyekhez már évszázadok óta ragaszkodnak és otthonukban készítik el őket azok, akik erősen kötődnek lendvai gyökereikhez – a múlt évszázadban néhány mediterrán és balkáni íz is csatlakozott: itt vannak a tengerparti és isztriai lakosok

leszármazottjai, aztán az albán cukrászok és az egykori Jugoszlávia szülöttjei, akik a közös hazájuk szétesésekor történt vészterhes események elől menekültek ide, bár néhányan közülük már korábban, a szocializmus idején letelepedtek itt a jobb élet reményében. Régen Lendván a zsidó konyha is erősen jelen volt. Manapság évente csak háromszor-négyszer tudja megmutatni gasztronómiai sokszínűségét – jobban mondva: tudta megmutatni addig, amíg a koronavírus meg nem bénított bennünket. Én nagyon szeretném, ha a zsidó ételeket máskor is meg lehetne kóstolni, ha gyakrabban elérhetőek lennének az üzletekben, pékségekben, cukrászdákban, vendéglőkben. Néhány éve telitalát volt a gibanica-trió (tris gibanica), melyet a Kultúrházban lehetett kapni.

A muravidéki gibanicán kívül az „*Ez nem gibanica*” nevűt is árulták, amely darált dió helyett darált tökmagot tartalmazott, meg a flódnit, a gibanica zsidó változatát, alma helyett szilvalekvárral töltve. Hogy mi volt előbb? A muramenti gibanica vagy a flódni? Netalántán a muraközi gibanica? A tyúk vagy a tojás? Hát fontos ez? Az ételek változnak és fejlődnek. Én, amikor először láttam majonézzel megkent lángost, elborzadtam, hisz számomra még mindig a fokhagymás vagy a tejfölös lángos az igazi, de ha valakinek majonézzel esik jól... Én a kürtőskalácsra biggyesztett gombóc fagyaltot is fölösleges tobzódásnak tartom, de ha valakinek az tetszik... Amúgy meg a külföldi ételeket mi is saját szájunk íze szerint átalakítottuk: Olaszországban a pizzákon általában kevesebb a feltét, mint nálunk, és Görögországban vagy Törökországban – a töltöttkáposzta és töltöttpaprika őshazájában – el sem tudják képzelni, hogy aludttej vagy joghurt helyett salátát vagy krumplipürét adjanak mellé. Amúgy ebből a szempontból a vegánok a legtalálékonyabbak: az összes húsos ételnek meghagyták az eredeti nevét, csak hozzátették a „vegán” jelzőt. Ugyanez vonatkozik a cukrászokra is, akik villámgyorsan kisajátították az úgynevezett „cup cake” (pohárdesszert) kategóriát, amelybe újabban nemcsak a különböző pudingokat és krémekeket sorolják, de az almás rétest is. Tessék? Mi van itt rétegezve? Akkor miért nem inkább almás tekercsnek hívják?

Ah, de hagyjuk ezt a nyelvészkedést! Legyen a cikkemnek optimista végkicsengése: sehol se ettem olyan finom kürtőskalácsot, mint amilyet néha Lendván vagy a magyar határ túloldalán kapni, sem Romániában, sem Csehországban, ahol ezt a pompás süteményt trdelníknek hívják...

Kaj se skriva v steklenici izza napisa?

V vsakdanji govorici pogosto uporabljamo frazo *zunajni videz ni pomemben*. Pri tem imamo običajno v mislih ljudi in z leporečenjem želimo sporočiti, da so notranje, značajske lastnosti pomembnejše od zunanjih. Naši predniki, ki so pojave in človeške lastnosti mnogo raje opisovali s slikovitimi pregovori, bi rekli *Obleka ne naredi človeka*. V sodobnem marketingu pa se večkrat srečamo z novodobnimi, predelanimi različicami tega pregovora, kot sta *Obleka naredi človeka* in *Obleka ne naredi človeka, človek naredi obleko*. Oba razkrivata, da je v našem potrošniško naravnem svetu še kako pomemben videz, torej obleka. Proizvajalci nas želijo s privlačno, nenavadno, unikatno vizualno podobo izdelka prepričati, da ga kupimo. To velja tudi za vina oz. vinske etikete, ki s svojo zunanjo podobo na eni strani poskrbijo za vzbujanje pozornosti, na drugi strani pa za prepoznavnost pridelovalca. Vinska etiketa ni zgolj nosilka obveznih informacij o vsebnosti alkohola in

poreklu vina, temveč predstavlja organski del buteljke, ki lahko pozitivno vpliva na prodajo. Je torej obleka, ki naredi vino, bi lahko rekli.

V zadnjem desetletju se je močno povečalo zanimanje za gurmanska doživetja, vzporedno s tem je renesančni prepoved doživela tudi vinska kultura. Povečalo se je število večjih in tudi manjših, butičnih pridelovalcev, posledično je skokovito narasla tekmovalnost. S pridelavo in prodajo vina povezane stroke, predvsem vinski marketing, so doživele eksponentno rast. Pridelovalci so spoznali, da za uspeh še zdaleč ni dovolj ponudba kvalitetnih vin, potreben je dober in času primeren marketing, kar vključuje tudi zunanji videz, predvsem etiketo. Od nje oziroma od celostne grafične podobe pridelovalca in njegovih vin je namreč odvisna prepoznavnost vina oz. vinarja. Premišljena in prepričljiva etiketa lahko poskrbi za boljšo prodajo. Temu pritrjuje izjava Zsófie Strommer-Entz: »Sedem kupcev od desetih izbere vino na podlagi prvega vtisa.« K temu še dodaja, da poznavalcev vin zunanja podoba ne zanima.¹ Pri tem je treba poudariti, da je pomemben segment vizualne podobe že sama steklenica, ki lahko – podobno kot nalepka – pripomore k identifikaciji vina, vinarja, sorte, tehnike pridelave itn.

Receptov za ustvarjanje uspešno oblikovane grafične podobe in etikete, ni. V grobem lahko govorimo o dveh vrstah etiket. Na najbolj razširjenih se pojavi naziv oz. ime vinogradništva kot blagovne znamke. Pri izvirnejših rešitvah to ni le napis, marveč oblikovana tipografija, ki že sama po sebi služi kot emblema. Tovrstne etikete najdemo na steklenicah vinogradništva Marof iz Mačkovec, ki so delo ekipe podjetja Original in Benjamina Ivančiča. Podobno grafično zasnovano etiket zasledimo pri vinogradništvu Verus iz Ormoža, ki je prav tako izdelek omenjene ekipe. Obe kleti imata rešitev za celostno grafično podobo, kar lahko pripišemo temu, da sta mladi in inovativni podjetji, ki vizualne podobe nista podedovali. Ni za vse etikete iz te skupine značilen minimalistični dizajn, nekatere imajo še dodatke, npr. etiketa vin Puklavec Family Wines, kjer je naziv vključen v logotip.

Drugo vrsto etiket predstavljajo tiste, na katerih ima glavno vlogo ilustracija. Ta rešitev se je sicer prej razširila pri pivskih manufakturah, prakticira jo npr. znana pivovarna Bevog. Različne ilustracije, slike, prizori se v zadnjem času vse pogosteje pojavljajo tudi na vin-

Vir: Fórrás: www.chateau-mouton-rothschild.com



Etiketa, ki jo je za vinarstvo Château Mouton Rothschild ustvaril Marc Chagall leta 1970. • A címke, amelyet 1970-ben Marc Chagall alkotott meg a Château Mouton Rothschild borászat számára.

1 Winelovers 100 – A 100 legjobb magyar bor 2018, Budapest, 2018, p. 100



Vir - Forrás: www.hisa-vina-cukszi

Hiša vina Cuk je za svoj osrednji motiv izbrala metulja in ga kot vodilo skozi vsa svoja vina in drugo ponudbo uporablja že od leta 1997. Klasična vinska ponudba ima klasične etikete, posebne polnitve vin v omejenih količinah pa pečatni vosek in vosek na zamašku ter tako imenovano zavrtno etiketo. Na podlagi idejne zasnove lastnikov so osnovni logotip metulja oblikovali v ljubljanskem oblikovalskem podjetju. Kasneje je logotip nadgradila budimpeštanska oblikovalka Juli Mata. Vizualno podobo novejše serije lahkotnih, svežih, mladih, sezonskih vin, ki jih ponujajo od leta 2008, so zasnovali v lendavskem podjetju Digifot. • A Cuk borház központi motívumaként a pillangót választotta, és ezt mind a borokon, mind egyéb kínálatukban már 1997 óta alkalmazza. A klasszikus borkínálathoz hagyományos címkék tartoznak, míg a különleges, korlátozott mennyiségben töltött palackokon viaszpecsét és viasszal zárt dugó, valamint az üveg nyakán is címke van. A tulajdonosok elképzelése alapján a lepkelogót egy ljubljanoi formatervezői iroda készítette el, majd azt később Mata Juli, budapesti formatervező tökéletesítette. A kínálatukban 2008-tól szereplő könnyed, friss, fiatalos idényborok vizuális arculatát a lendvai Digifot vállalat tervezte meg.

skih etiketah. Veliko bolj kot pri nas so tovrstne etikete uveljavljene na Madžarskem, kjer je vodilni oblikovalec ilustrativnih etiket Géza Ipacs. Njegove etikete presega-jo zgolj surovo vizualizacijo, v večini primerov na njih zaznamo igrivost, svežino in nenazadnje tudi humor. Ilustracije so lahko dovršene do te mere, da ne »živijo« zgolj v povezavi z vsebino oz. kontekstom, temveč tudi samostojno. Ta uspešna tehnika za vzbujanje pozornosti ima ponekod v svetu daljšo tradicijo. Francosko vinarstvo Château Mouton Rothschild jo uporablja že več desetletij, na kar kaže uspešno sodelovanje z največjimi umetniki. Od leta 1945 do 1999 so vsako leto zaprosili umetnike, da ustvarijo etikete za njihova vina. Tako v njihovem arhivu najdemo vina z etiketami, ki so jih ustvarili Salvador Dali (1958), Joan Miró (1969), Marc Chagall (1970) in Andy Warhol (1975). Podoben pristop ima tudi madžarsko vinarstvo Vylyan, ki za etiketo svojega vina Bogyólé (že samo ime je nenavadno in igrivo oz. zvočno in melodično, v dobesednem prevodu pomeni *sok jagod*) vsako leto razpiše natečaj, na katerega se lahko prijavijo mladi umetniki in grafični oblikovalci. Strokovna žirija nato izbere najboljše delo, ki tisto leto krasi buteljke omenjenega vina.

Za nekatere pridelovalce je pomembno predvsem to, da se na etiketi pojavi naziv vinarstva, ki se velikokrat ujema z imenom lastnika vinogradništva, medtem ko drugi v ospredje postavljajo unikatno vizualno podobo.

Žal slednjega trenda pri lendavskih vinarjih (še) ni zaslediti, kar pomeni, da se na njihovih etiketah večinoma pojavlja predvsem oz. le naziv ali ime, ki mestoma niti grafično ni dodelano. Kot primer dobre rešitve bi lahko izpostavili motiv metulja na vinih vinarstva Cuk. Metulj je v več pogledih povezan z Lendavo, zato ga omenjeno vinarstvo uspešno aplicira v vizualni podobi svojih vin. Grafično oblikovani »K« kot kratica vinarstva Krampač sam po sebi deluje kot logotip in predstavlja bolj minimalistični dizajn. Obstajajo primeri, ko ima določeno vinarstvo za svoja vina različne etikete, kot Vinska klet Kelenc. V zadnjem času se je pojavila skupina mladih vinarjev, ki skupaj ustvarjajo vina pod znamko Lendwines. Njihov koncept je jasno izdelan, k temu so podredili celotno grafično podobo in tudi uporabo socialnih omrežij.

Če zaokrožimo zgodbo, lahko rečemo, da *etiketa naredi vino*. Naloga vinarjev torej ni samo pridelava dobre kapljice, temveč tudi skrb za prepoznavno in estetsko zunanjo podobo, ki vključuje pravo izbiro steklenice in unikatno, zanimivo etiketo. Pravilno zastavljena celostna podoba nenazadnje priča o razvitosti gastronomske kulture določene regije.



Vir - Forrás: www.marof.eu

Mi rejtőzik a címke mögött a palackban?

A hétköznapi nyelvhasználatban gyakran mondjuk, hogy „a külső nem számít”. Ilyenkor általában emberekre gondolunk, és azt akarjuk vele kifejezni, hogy a belső, személyiségbeli tulajdonságok sokkal fontosabbak a külső jegyeknél. Elődjaink, akik a jelenségeket és emberi tulajdonságokat szívesebben írták körül képszerű közmondásokkal, azt mondanák: nem a ruha teszi az embert. A modern marketingben gyakran találkozunk e közmondás olyan újszerűen átalakított változataival, mint például a *Ruha teszi az embert* vagy *Nem a ruha teszi az embert, hanem az ember a ruhát*. Mindkettő azt az üzenetet hordozza, hogy a fogyasztásra fókuszáló világunkban igenis nagyon fontos a külső, tehát a ruha. A gyártók a termék vonzó, szokatlan, egyedi vizuális külsejével akarnak bennünket rávenni a vásárlásra. Ez a borokra, illetve boroscímkékre is igaz, melyek amellelt, hogy megjelenésükkel fel akarják hívni magukra a figyel-

met, a borász egyedi imázsát is hivatottak megteremteni. A boroscímke nem csupán egy felület, amely az alkohol-tartalomról és eredetről szóló kötelező információkat jeleníti meg, hanem a borospalack szerves részét képezi, amely növeli az eladást. Azt is mondhatnánk, hogy egyfajta „ruha, amely a bort kívánatos terméké teszi”.

Az utóbbi évtizedben egyre nagyobb az érdeklődés az ínyencélmények iránt, s ezzel párhuzamosan a borkultúra is reneszánszát éli. Egyre több kisebb és nagyobb családi pincészet működik, s ennek következtében ugrásszerűen megnőtt a köztük folyó verseny is. A bortermeléssel és értékesítéssel kapcsolatos ágazatok – elsősorban a bormarketing – exponenciális fejlődésen mentek keresztül. A bortermelők úgy látják, hogy a sikerhez messze nem elegendő a jó bor, hanem kitűnő és korszerű marketing is szükséges hozzá, amely a megjelenést, elsősorban a címkét is magában foglalja. A boroscímkétől, illetve a bortermelő és borai teljes grafikai arculatától függ ugyanis a bor, illetve a borász beazonosíthatósága. Egy jó címke a bort is jobban eladja. Ahogy azt Strommer-Entz Zsófia nyilatkozta: „Tíz vevő közül hét az első benyomás alapján választja ki a bort.” Ugyanakkor azt is hozzátette, hogy a borhoz értő vásárlókat nem érdekli annak külső megjelenése.¹ Ezzel kapcsolatosan meg kell jegyeznünk, hogy a vizuális megjelenés fontos összetevője maga a borospalack is, amely – a címkéhez hasonlóan – hozzájárul a bor, a borász, a fajta, a borászati technológia stb. beazonosításához.

Arra persze nincs recept, hogyan lehet jól átgondolt grafikai megjelenést és címkét létrehozni. Nagy vonalakban azonban annyi elmondható, hogy két jellemző címketípus létezik. A legelterjedtebb típusú címkén a pincészet neve márkanévként van feltüntetve. Az eredetibb címkéknél ez nem pusztán egy felirat, hanem egy formatervezett tipográfiai logó, ami önmagában is márkajelként szolgál. Ilyen címkéket találunk a mačkovci Marof szőlészet borospalackjain, melyeket az Original cég csapata és Benjamin Ivančič tervezett. Hasonló grafikai elképzeléssel találkozhatunk az ormozi Verus szőlészetnél, amely szintén az említett tervezői csapat alkotása. Mindkét szőlészet teljeskörűen kidolgozott grafikai arculattal rendelkezik, ami annak köszönhető, hogy fiatal és innovatív cégek, amelyek nem vették át elődjek vizuális megjelenését. E címketípus nem minden tagját jellemzi a minimalista dizájn, időnként néhány további elem is felbukkan rajtuk, mint



A *Bogyólé* 2020-as győztes borcímkéje, amelynek szerzője Győri Katinka Laura, a Magyar Képzőművészeti Egyetem hallgatója. • Zmagovalna etiketa vino *Bogyólé* leta 2020. Avtorica je Katinka Laura Győri.

1 Winelovers 100 – A 100 legjobb magyar bor. Budapest, 2018., 100. oldal

például a *Puklavec Family Wines* boroscímkéjén, ahol a logó a márkanévet is tartalmazza.

A másik nagyobb csoportba azok a címkék tartoznak, amelyek a középpontban egy-egy illusztráció van. Ez a megoldás korábban a sörmanufaktúráknál, például a neves Bevog sörfőzdénél volt megfigyelhető. Az utóbbi időben a boroscímkéken is egyre gyakrabban jelennek meg különböző illusztrációk, képek, jelenetek. Az ilyen típusú címkék nem annyira nálunk, mint inkább Magyarországon terjedtek el széles körben, ahol az illusztratív címkék elsősorban tervezője Ipacs Géza grafikus. Címkéi túlmutatnak a puszta vizualitáson, többségüket játékoság, frissesség és nem utolsósorban humor jellemzi. Illusztrációi gyakran olyannyira kidolgozottak, hogy nem csupán a tartalomnak, illetve a kontextusnak alárendelve „kelnek életre”, hanem önálló alkotásként is megállják a helyüket. Ennek a sikeres figyelemfelkeltő technikának a világon másutt is nagy hagyománya van. A francia Château Mouton Rothschild pincészetnél már több évtizede alkalmazzák, és ebben a legnagyobb művészek is segítségükre voltak. 1945 és 1999 között neves művészeket kértek föl arra, hogy alkossák meg boraik címkéjét. Pincészetükben olyan boroscímkéket találni, melyeket Salvador Dalí (1958), Joan Miró (1969), Marc Chagall (1970) és Andy Warhol (1975) tervezett. Hasonló koncepciót alakított ki a magyar *Vylyan Pincészet* is, amely *Bogyólé* nevű (maga a név is különleges, játékos és dallamos hangzású, és a francia beaujolais nouveau-t idézi) újborának címkéjére minden évben pályázatot ír ki, amelyen fiatal képzőművészek és tervezőgrafikusok

vehetnek részt. A szakmai zsűri által kiválasztott legjobb alkotás abban az évben a bor palackját díszíti.

Néhány termelő számára az a legfontosabb, hogy a címkén fel legyen

Három fiatal lendvai borász a bor előállításának, feldolgozásának és értékesítésének teljesen újszerű megközelítéséről döntött, ennek eredményeként a 2018-as évjáratú olaszrizlingjük elnyerte a Decanter bronzérmét. A címkéket a ljubljanoi Nuša Feltrin tervezte. • Trije mladi lendavski vinarji so se odločili za svež in butičen pristop pridelave, predelave in prodaje vina, kar se jim je obrestovalo tudi s prejemom Decaterjeve bronaste medalje za laški rizling letnika 2018. Vizualno podoba etiket je zasnovala Ljubljancanka Nuša Feltrin.



Peneča vina v zadnjem desetletju doživljajo pravi preporod in trend vrnitve k naravnemu je obudil vina, pridelana po metodi pét-nat (okrajšava za pétillant naturel – naravno peneče). Ta metoda ni bila nikoli množično uveljavljena, saj v vsaki steklenici nastaja edinstveno avtorsko delo narave, unikatni proces, ki se zrcali tudi na podobi steklenic, ki jih je zasnovala Sabina Šinko. •

Az utóbbi évtizedben a pezsgőborok valódi reneszánszukat élik, a trend, hogy minél közelebb kerüljük a természethez pedig elvezetett a pét-nat (a pétillant naturel – természetesen pezsgő) módszerhez, amelyet tömegesen sose alkalmaztak, mivel minden egyes palackban a természet egyedi alkotása található, ami megnyilvánul a Sabina Šinko által tervezett palackok arculatában is. (vina Lendwines borok)

tüntette a pincészet neve, amely gyakran azonos a tulajdonos nevével, mások pedig a vizuális megjelenésre fókuszálnak. Sajnos a lendvai pincészeteknél ez utóbbi trend (egyelőre) nem tapasztalható, ami azt jelenti, hogy címkéiken többnyire csupán a név vagy elnevezés van feltüntetve, amely néha grafikailag sem eléggé kidolgozott. Jó ellenpéldaként említhetjük meg a *Cuk* borház borain látható lepkemotívumot, amely több szempontból is kapcsolódik Lendvához, és emiatt talán ötletnek nevezhető, hogy az említett pincészet borainak vizuális arculatában is megjelenjen. A Krampač pincészet nevének kezdőbetűje, a grafikailag megformált „K” önmagában is logóként funkcionál, és a minimalista dizájnt képviseli. Előfordul, hogy egyes pincészetek – nálunk például a Kelenc pincészet – egy-egy borhoz többfajta címkét használnak. Az utóbbi időben megjelent egy fiatal borászcsoporthoz, amelynek tagjai közösen, Lendwines márkanéven termelnek borokat. Világosan kidolgozott koncepciójuknak alárendelték teljes grafikai arcukat, sőt a közösségi hálózatokon való megjelenésüket is.

Ha visszatérünk kiindulópontunkhoz, akkor valóban elmondhatjuk, hogy *A címke teszi a bort*. A borászok feladata tehát nemcsak az, hogy minőségi bort hozzanak létre, hanem az is, hogy megteremtsék a beazonosítható és esztétikus arculatot, amely magában foglalja a megfelelően kiválasztott palackot és az egyedi, izgalmas címkét is. A jól kialakított arculat nem utolsósorban az adott régió gasztronómiai kultúrájának fejlettségét is tükrözi.

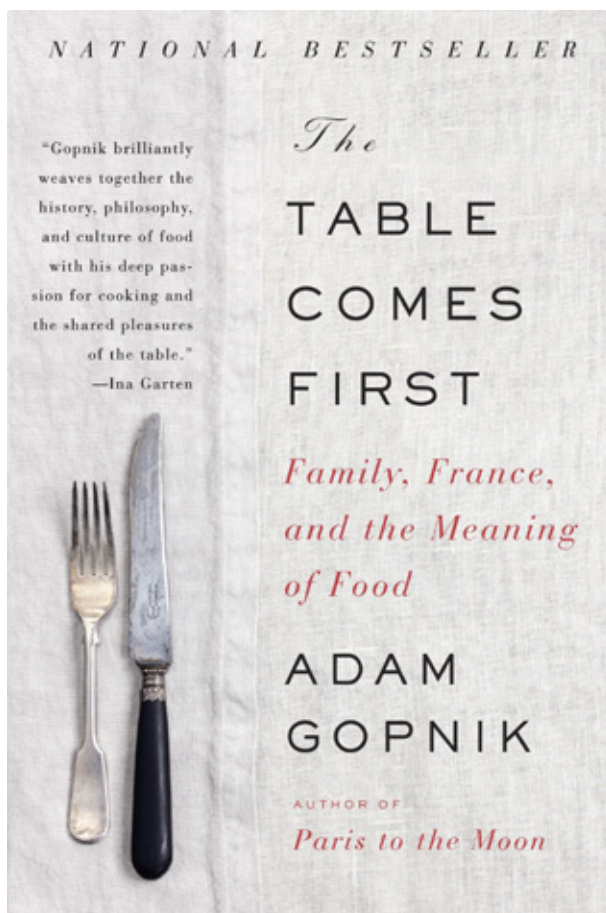
Foto: spletna stran vinarjev - Foto: borászok weboldalai

Tanja Šimonka

Kuhinja, knjiga, karizma

Kuhamo prav vsi in s kuharijo je podobno kot z inteligenco, ki je prosto po Descartesu razporejena kar se da demokratično, saj vsi zase verjamemo, da je imamo ravno prav, dovolj ali celo za ščepec več kot drugi. A ščepec je ščepec in še tako natančen recept ti ne bo koristil, če nimaš občutka, intuicije in domišljije, da danim sestavinam in navodilom dodaš igrivost in čar. Šarm kulinarike in gastronomije je prav v tem, da uteleša značaj posameznika.

Dobro kuharico/kuharja definira osebnost, skrupel značaja, doživetij ter vseh drobnih in nepomembnih reči, ki te opredeljujejo. Dojemljivost, ranljivost, improvizacija, občutek za mero, strast se vsakič utelesijo v jedi, pravzaprav v njeni pripravi. Angleška kulinarčna boginja Nigella Lawson pravi, da je priprava jedi dejanje velikodušnosti in darežljivosti. Tudi ko se vračamo s potovanj ali le z nekoliko daljše odsotnos-



Kar nekaj svetovno znanih kuharjev je stalnega sodelavca revije *The New Yorker* Adama Gopnika razglasilo za najboljšega pisca o hrani. • Jónéhány világhírű szakácsmester szerint Adam Gopnik, a *The New Yorker* állandó munkatársa az ételekről szóló cikkek legkiemelkedőbb szerzője.

ti, nas domači pred prihodom vprašajo, kaj naj nam skuhajo, kar v prevodu pomeni, s čim ti lahko izkažem veselje, da prihajaš, da si dobrodošel, da si doma.

Hrana je koda sporazumevanja in sporočil ne le na vsakdanji ravni. Tudi ponudbe mest, pokrajin, gostiln ter prazničnih in protokolarnih dogodkov so polne majhnih, diskretnih sporočil o tem, da nam je mar, da smo pozorni in da želimo ugoditi. Kot se spominja g. Ferenc Hajós, so Titu ob njegovem obisku Lendave za kosilo pripravili „purico s mlincima“, jed, ki je sinonim Zagorja, kraja, kjer je odrasel.

Priprava in uživanje hrane sta le dva od razlogov, čemu se zadržujemo v kuhinji in za jedilno mizo. To je tudi prostor srečevanj, pogovorov, izmenjave mnenj in pogledov na svet – prostor spogledovanj, zarok, porok, poslovnih sestankov, ločitev, sedmin, dram; prostor, kjer se spremo in pobotamo, sklepamo kompromise. Naš vsakdan in naši prazniki, cela naša civilizacija se odvija ob jedilni mizi.

Želja po druženju ob pripravi hrane je pripeljala tudi do novega tipa DIY (Do it Yourself – naredi si sam) restavracij, kjer je koncept obrnjen na glavo in si hrano moraš pripraviti sam. Adám Lendvai je v turistično priljubljenem 7. budimpeštanskem okrožju leta 2017 odprl prav takšno restavracijo. Izvirna startup poslovna uspešnica *Makery* je že rodila franšize na Dunaju, v Bratislavi in Stuttgartu. Mladim, ki imajo majhna stanovanja in težko gostijo družbo, poslovni teambuilding, rojstnodnevno zabavo, randi, prav vsaka oblika druženja ob skupni pripravi hrane predstavlja čustveno dimenzijo dogodivščine.

A tudi kuhinje niso enake. Segajo od zidanega štedilnika do zloščene superiorne inteligence v obliki aparatov in opreme, ki odkriva ali pogosto tudi prikriva značaj lastnikov. Hrana, njena pridelava in priprava sta skozi različne oblike medijske pojavnosti postali tako velika tema, da se danes šika pozirati za šporhetom in špajzo, ker je to tako pristno in prvinsko. Sukanje lesene kuhalnice in „blut und boden“ *krušnopeška* mitologija še ne pomenita tople domačnosti ali verodostojnosti, prav tako lekarniško pospravljena in zloščena kuhinja le redko zrcali odlično in suvereno kuho.

Proces priprave je globoko oseben in uteleša intimno filozofijo in značaj posameznika, ki gresta ponavadi v smeri senzibilne duhovitosti in lucidnosti, kar najlažje opazimo pri najiminentnejših imenih iz sveta gastronomije, čeprav enako velja za vse tiste, ki tega ne počnejo profesionalno, torej delikatese pripravljajo doma.

Ana Roš, ekstremna v vseh svojih odličnostih, gra-

ciozna in divja, spontana in disciplinirana, samosvoja in domačna, pristna in svetovljanska. Takšna je tudi njena knjiga *Sonce in dež*. Osebna in presežna v vsebini in estetiki. Elokvenca, s katero upovedi sebe, svoje ljudi in pokrajino, ki jo je svet spoznal prek njenih krožnikov in ji namenil globok poklon, je odraz osebe, ki ji je bila namenjena visoka diplomatska kariera, pospremljena z mladostnimi uspehi v izbranih vrstah plesnih tekmovanj in smučanja, ona pa je zavila v kuhinjo.

Zanimivo povezavo literature, filozofije in hrane je zaznati v številnih izjemnih kulinarčnih zgodbah. Nigella Lawson, diplomantka lingvistike na Oxfordu, je najprej delala kot knjižna recenzentka in kulinarčna kritičarka. Leta 1998 je izdala svojo prvo kuharsko knjigo *How to Eat*. Ta je postala uspešnica in odtlej je s svojo kulinarčno filozofijo in estetikou ustoličena na prestolu »gospodinjske boginje«.

Tudi Izraelec Yotam Ottolenghi izhaja iz akademske družine, ki je bila podobno kot družina Ane Roš iskreno zgrožena, ko je po diplomu iz primerjalne književnosti odklonil vabilo za doktorat na Yalu in se odločil za kariero kuharja. Čeprav ni vegetarianec, so na piedestalu njegove kuhinje zelenjava in začimbe. Sočna, barvita, čvrsta in aromatična ali kot pravi lastnica restavracije v simpatičnem filmu producentkega para Winfrey & Spielberg, *The Hundred-Foot Journey* (Popotovanje tisočerih okusov), hrana ne sme imeti okusa in videza mlahavo dolgočasnega zakona, temveč mora biti kot hrustljivo strastno razmerje in pri Ottolenghiju je prav takšna.

Dobrojedci prežijo tudi na dobro napisane kuharske zgodbe, kjer recepti niso nujna sestavina. Tudi prva slovenska kuharska bukva Valentina Vodnika iz leta 1799 ni obsegala le receptov za tradicionalne slovenske jedi, kot bi to morda pričakovali, temveč smernice, kako naj bi jedli, nasvete za zdravo prehrano, predvsem pa je dala kulinarčno izrazoslovje, ki velja še danes.

Da sta kuhanje in knjiga tesno povezana, potrjuje tudi statistika, ki pravi, da gredo kot za med prav knjige na temo hrane, kuhanja in gastronomije. Najbolj prodajana kuharska knjiga v slovenščini, ki je doživela že 27 ponatisov, je *Slovenska kuharica* Felicite Kalinšek, povsem pri vrhu prodaje leta 2020 je bila tudi kuharica Prekmurke Urške Fartelj *220 stopinj poševno*.

Kuharske knjige po krivci uvrščajo med priročnike, saj so zlasti kakovostne izdaje mnogo več kot le skupek receptov. Celovski založnik Lojze Wieser, ki



Biblijsko rdeča naslovnica zrcali njen status na področju gastronomije. • A bibliai vörös borító tükrözi a gasztronómiában betöltött státusát.

je izdal za kuharske knjige z oskarji nagrajeno (Gourmand World Cookbook Awards 2020 v kategoriji regij) trijezično delo *Svatba okusov – Poročka Alp in Jadrana (Geschmack-hohzeiz – Die Vermählung von Alpen und Adria)*, pravi, če je kuharska knjiga prav napisana, združuje celotno psihosocialno zgodovino in kulturno zgodovino določenega okolja in njegove kulture.

Za manjšo revolucijo na področju izdajanja kuharskih knjig v Sloveniji je v začetku tega tisočletja poskrbela založba Vale-Novak, ki je začela s prevodi kuharic Jamieja Oliverja, kasneje je izdala tudi sočno spisano avtobiografsko zgodbo o zaodrju restavracij Antonyja Bourdina: *Kuhinja strogo zaupno*, sledile so avtorske kuharske knjige zakoncev Smej-Novak, komplementarne s televizijskimi oddajami in drugimi kulinarčnimi projekti.

Kot kaže, je kombinacija za uspeh povezava z drugimi mediji, predvsem odlično fotografijo, grafičnim

dizajnom, televizijo, spletom in spretno ubesedeno zgodbo ter seveda kakovostnimi dobavitelji in kreativnimi kuharji.

Monografija Janeza Bratoža *JB restavracija* je leta 2020 na oglaševalskem festivalu New York Festivals prejela srebrno nagrado v kategoriji oblikovanja naslovnice. Za vsakega od dvesto izvodov je chef naslikal unikatno naslovnico v slogu svojih jedi, že pred več kot desetletjem pa je njegova prva knjiga *Zemlja – morje: okusi iz Slovenije* dosegla številna domača in mednarodna priznanja za celotno grafično podobo in naziv najlepše slovenske knjige leta.

Med gastronomskimi vodniki nedvomno velja, da ima največjo težo Michelinov, ki izhaja od leta 1889, a je biblično rdečo naslovnico (in status) dobil kasneje, leta 1931. Michelin ocenjuje (in ne nagraduje, kot je to pogosto napačno interpretirano) na podlagi zmeraj istih kriterijev: kvaliteta sestavin, obvladovanje okusov, kreativnost, ne nepomembno pa je tudi dobro koreografirano in kultivirano strežno osebje ter bogato založena vinska klet.

Priprava hrane je metafora življenja. V pravi meri se moraš oklepati predpisane strukture in se v danem trenutku prepustiti toku. Pravijo, da refleksno reagiramo na tri stvari: lepe ljudi, hrano in nevarnost. Neobičajen niz naključnih besed se ob premisleku zloži v čudovit red, ki sporoča, da je pravi recept za kakovostno in uravnoteženo bivanje prav dobra hrana v družbi dobrih ljudi.

Konyha, könyv, karizma

Szinte mindenki főz, és a főzéssel valahogy úgy vagyunk, mint az intelligenciával, vagyis Descartes után szabadon: „Nincsen semmi, ami igazságosabban van elosztva, mint a józan ész, mert mindenki azt hiszi, elég, de legalább egy csipetnyivel több jutott neki belőle, mint másnak”. Ez a csipet azonban mégiscsak egy csipet, és még a legpontosabban leírt ételrecept sem lesz hasznunkra, ha hiányzik belőlünk az adottság, hogy ráérzéssel, intuícióval és fantáziával az adott hozzávalókat és utasításokat játékossággal és bájjal egészítsük ki. A konyha és a gasztronómia varázsa éppen abban rejlik, hogy az egyén jellemét testesíti meg.

A jó szakács/nő igazi személyiség, az élményeket, vagy az akár legcsekélyebb, legjelentéktelenebb dolgokat is ötvözi. Az ételben, de talán még inkább annak elkészítésében mindig az érzékek, a sebezhetőség, az improvizáció, az arányérzet és a szenvedély testesül meg. Nigella Lawson angol „gasztroistennő” szerint az ételkészítés a nagylelkűség, az adakozás cselekedete. Amikor távoli utazásról térünk haza, vagy csak hosszabb ideje vagyunk távol az otthonunktól, szeretteink érkezés előtt rendszerint megkérdezik, mit főzzenek, mivel várjanak minket, amely lefordítva annyit jelent: mivel fejezhetjük ki örömünket, szívesen látunk itthon.

Az étel nem csak napi szinten eszköze a kommunikációnak, kódol üzeneteket. A városok, régiók, vendéglők, valamint ünnepi és protokolljellegű események is egész sor apró, diszkrét üzenetet közvetítenek, hogy igenis számíts a vendég, odafigyelünk rá, és szeretnénk kedvében járni. Hajós Ferenc mesélte, hogy amikor Tito Lendván járt, sütlpulykát és laskát, vagyis zagorjei gyermekkor kedvenc ételét szolgálták fel neki.

Az ételkészítés és annak fogyasztása nem az egyetlen oka, hogy a konyhában, illetve az étkezőasztal mellett tartózkodunk. Ez a találkozások, beszélgetések, véleménycserék helyszíne, ahol megbeszéljük a világ dolgait. Ahol egymásra kacsintunk, ahol eljegyzések, lakodalmak, üzleti találkozók, válások, torok, drámák zajlanak, ahol összeveszünk és kibékülünk, kompromisszumokat kötünk. A mindennapjaink és ünnepnapjaink, egész civilizációnk az étkezőasztal körül zajlik.

Éppen a közös főzés öröme vezetett el a DIY (Do it Yourself – csináld magad) típusú éttermek létrejöttéhez, ahol fejtetőre állítva az éttermi koncepciót, mi magunk készítjük el az ételeket. 2017-ben Lendvai Ádám Budapesten a népszerű 7. kerületben épp egy ilyen helyet hozott létre, az eredeti Makery startupként egy üzleti sikertörténet, amely már Bécsben, Pozsonyban és Stuttgartban is működő franchise rendszerű

kezdeményezés. Fiataloknak, akik szűk lakásban élnek, és így nehezen tudnak társaságot fogadni, üzleti csapátépítésekhez, születésnap bulikra, randikra, a találkozás minden típusához a közös ételkészítés érzelmi feltöltődést és különleges élményt biztosít.

De nem minden konyha egyforma. A rakott spárhelttől a szuperintelligens készülékekig és berendezésig megmutatják a tulajdonosok jellemét, esetenként pedig elrejtik azt. Az étel, annak előállítása és elkészítése a médiának köszönhetően ma olyan központi témává vált, hogy szinte illik a spárhelt előtt és a spájzban pózolni, mert hogy az olyan eredeti dolog. Azonban a főzőkanál és a 'Blut und Boden' kemencés mitológia távolról sem jelenti az otthonosságot vagy hitelességet, és a patikatisztaságú, kisikált konyha is csak ritka esetben tükrözi a kiváló és szuverén főzési-sütési készségeket.



A szakácskönyvek kiváló arculata nem újkeletű. A Szegedi szakácskönyv a domonkosfai Zslebics család tulajdonát képezte, örököseik, a Noršinciban élő Čahuk család pedig további érdekes példányokat őriz. • Odlíčna zunanja podobna kuharske knjige ni novost. Szegedi szakácskönyv je bila v lasti družine Zslebics iz Domanjševca, njeni dediči, družina Čahuk iz Noršincev pa hrani še nekaj zanimivih primerkov.

Az ételkészítés folyamata mélyen személyes, megtestesíti az egyén belső filozófiáját és jellemét, rendszerint érzékeny szellemességre és szellemi éleslátásra utal. Ez leginkább a gasztronómia világának kiemelkedő neveinél figyelhető meg, de azokra is vonatkozik, akik otthon, tehát nem hivatásszerűen foglalkoznak a főzéssel-sütéssel.

Ana Roš minden kiválóságában extrém, kecses és vad, spontán és fegyelmezett, eredeti és kozmopolita. Ilyen a *Sonce in dež (Nap és eső)* című könyve is. Mind tartalmi, mind esztétikai szempontból személyes és kiemelkedő. Az ékesszólás, amellyel önmagáról, a népről és arról a tájról mesél, amelyet a világ a tényérjairől ismert meg és tisztel, egy olyan emberről tanúskodik, akinek rangos diplomáciai karriert szántak, akit mind a táncversenyeken, mind a sípályákon elért fiatalos sikerek kísérnek, és ő mégis a konyhát választotta.

Az irodalom, a filozófia és az étel közötti érdekes kapcsolat számos figyelemre méltó kulináris történetben tetten érhető. Nigella Lawson Oxfordban szerzett nyelvész diplomát, először könyvrecenzensként és kulináris kritikusként dolgozott. 1998-ban adta ki első, *How to Eat* című szakácskönyvét, amely bestseller lett, ezt követően pedig kulináris filozófiájával és esztétikájával a „háziasszony-istennői” trónra lépett. Az izraeli Yotam Ottolenghi szintén értelmiségi családból származik, amely Ana Roš családjához hasonlóan igazán megdöbben, amikor az összehasonlító irodalom szak elvégzése után visszautasította a Yale doktori képzésére szóló meghívást, és úgy döntött, szakácsként folytatja karrierjét. Noha nem vegetariánus, konyhájának alapját a zöldségek és a fűszerek képezik. Ahogy a Winfrey & Spielberg koprodukciós páros szimpatikus *The Hundred-Foot Journey* című filmjében az étterem tulajdonosa mondja, az étel nem lehet olyan ízetlen és petyhüdt, mint egy unalmas házasság, legyen az étel lédús, színes, szilárd és aromás, legyen az ropogós, szenvedélyes kapcsolat, ez Ottolenghinél kétségkívül megvalósul.

Az ínyencek olyan jól megfogalmazott szakács-történetekre is vadásznak, amelyek nem szükségszerűen tartalmaznak ételrecepteket. Azt gondolnánk, hogy Valentin Vodnik 1799-ben kiadott első szlovén szakácskönyve csak a hagyományos szlovén ételek receptjeit tartalmazta, pedig van benne útmutatás az étkezéshez és egészséges táplálkozáshoz, és nem utolsósorban szerepel benne a ma is használatos kulináris terminológia.

A főzés és a könyv közötti szoros kapcsolatról tanúskodnak a statisztikai adatok is, miszerint a legkelendőbb könyvek közé éppen az ételekkel, a főzéssel és gasztronómiai témákkal kapcsolatos könyvek tartoznak. A legnagyobb példányszámban eladott szlovén nyelvű szakácskönyv, amely már 27 utánnomáson esett át Felicita Kalinšek *Slovenska kuharica* című köny-

ve. 2020-ban az eladási csúcson volt a muravidéki Urška Fartelj *220 stopinj poševno* című szakácskönyve is.

A szakácskönyveket igazságtalanul a kézikönyvek közé sorolják, pedig különösen a minőségi példányok sokkal többek, mint csupán receptgyűjtemények. Lojze Wieser klagenfurti könyvkiadó, a háromnyelvű *Svatba okusov – Poroka Alp in Jadrana (Geschmack-hohzeit – Die Vermählung von Alpen und Adria)* című, Gourmand World Cookbook Awards 2020 díjjal elismert könyvkiadója szerint egy jól megírt szakácskönyv egyesíti az adott környezet pszichoszociális történelmét, kultúrtörténetét és kultúráját.

Szlovéniában az ezredfordulón a szakácskönyvek kiadásában a Vale-Novak könyvkiadó Jamie Oliver szakácskönyveinek fordításával, majd Antony Bourdain éttermeinek kulisszatitkairól szóló *A konyhafőnök val-lomása* című saftos önéletrajzi történetének megjelentetésével okozott kisebb forradalmat. Ezt követték a Smej-Novak házaspár, szerzőpáros televíziós műsorokkal és egyéb kulináris projektekkel ötvözött szakácskönyvei.

És éppen a többi médiummal kialakított kapcsolat, mindenekelőtt a jó fotó, kiváló grafikai tervezés, a televízió és az internet, valamint a jól megfogalmazott történet a siker legjobb kombinációja. A sorrend ugyan lehet más, de az alap mindig a minőség. A szállítók, a szakácsok, az írók, a fotósok, a formatervezők minőség iránti elkötelezettsége.

Janez Bratož *JB restavracija* című monográfiája a 2020-as New York Festivals rendezvényen elnyerte a legjobb címoldalnak járó ezüst minősítést, ugyanis a séf mind a kétszáz példányra saját ételei stílusában, egyedi címoldalt készített, emellett a több mint egy évtizede megjelent *Zemlja – morje: okusi iz Slovenije* könyve a grafikai arculatáért számos hazai és külföldi elismerésben részesült, és elnyerte az év legszebb szlovén könyve címet is.

Nem fér hozzá kétség, hogy a gasztronómiai kalauzok között a legnagyobb súlya az 1889 óta megjelenő Michelinnek van, noha biblikus piros címoldalát (és státusát) később, 1931-ben kapta. A Michelin mindig ugyanazon mércék: hozzávalók minősége, ízek kezelése, kreativitás alapján értékkel (és nem díjaz, ahogy azt gyakran tévesen értelmezik), miközben figyelembe veszi a koreográfia alapján dolgozó, kultivált felszolgáló személyzetet és a gazdag kínálatú borospincét is.

Az ételkészítés az élet metaforája. Kellő mértékben kell ragaszkodni az előírt struktúrához, az adott pillanatban pedig sodródni az árral. Azt tartják, hogy három dologra reagálunk reflexszerűen: a szép emberekre, az ételre és a veszélyre. A véletlenszerű szavak szokatlan füzére megfontolás alapján csodálatos rendszert alkot az általunk közvetítendő üzenet szerint, míg a minőségi és kiegyensúlyozott élet valódi receptjét pedig a jó emberek társaságában elfogyasztott finom ételek jelentik.

