

PITANCA ZA VEDOŽELJNE SLADOKUSCE

Boris Kuhar, Jože Mlinarič: Samostanska kuhinja. Prehrana kartuzijanov in jedilniki žičkih menihov v prvi polovici 18. stoletja, ČZD Kmečki glas, Ljubljana 2002, 205 strani.

Knjiga Borisa Kuharja in Jožeta Mlinariča je uspel nasledek sodelovanja zgodovinarja in etnologa, ki se je začelo z najdbo v celoti ohranjenih samostanskih jedilnikov žičkih kartuzijanov za leti 1737 in 1738, ki jih je Jože Mlinarič odkril med arhivskim gradivom žičke kartuzije v Štajerskem deželnem arhivu v Gradcu. Ohranjeni samostanski jedilniki so v slovenskem prostoru resda redkost, v tej knjigi pa predstavljajo nujno potreben okvir, na katerega avtorja (vrhunski medievist in pronicljiv etnolog-kulinarik) napneta še »nekaj več«. Tisto »več« je brez dvoma poglobljen ekskurz o samostanski kulinariki nasploh, o umetnosti priprave jedi v baroku, ki ni zaostajala za umetninami tedanjih glasbenikov ali gradbenikov. Z besedico »več« pa lahko označimo tudi pregleden in poljuden prikaz zgodovine kartuzijanov, predstavitev njihovih redovnih pravil ter razčlenjen prikaz odnosa kartuzijanov do posameznih hranil. Avtorjema je uspelo vsekakor zanimivo tematiko, ki pa pogosto ni bila dovolj podprta z viri, s pomočjo posrednih, sicer že poznanih pričevanj (Santonino) umestiti v neko širšo zgodbo o samostanih kot krajih kontemplacije in pobožnosti, a ravno tako tudi krajih lukulskih užitkov in ukradenih, prepovedanih sladkosti.

Samostani so v svojem začetku delovali kot okop pred vsesplošnimi krizami v svojem okolju (intenzivno so jih ustanavljali denimo ob globokih krizah v Cerkvi, ob prelomnih družbenih procesih – pokristjanjevanje), zato so morali z askezo in strogo pobožnostjo dajati zgled pokvarjenemu svetu in se s svojimi »žrtvami« (pritrgovanjem pri hrani, pijači, zapovedanim molkom) odkupovati za grehe svojih sodobnikov. Menihi pa so bili v večini kljub vsemu samo in predvsem ljudje, ki so radi skakali z ojnec, dajali krila svoji domišljiji ter manevrirali v strogo zakoličenem prostoru redovnega življenja. V sklop teh naporov za olajšanje redovniškega vsakdanjika (vsaj kar se hrane tiče) sodijo teorije o gojenju trinogih svinj (štirinožcev menihi naj ne bi jedli) ter iskanje lusk na vidrah in bo-

brih (najstrožji redovi – tudi kartuzijani – so lahko jedli le ribe). Tudi brez te eksotike so v samostanih radi in veliko jedli in pili. Pri tem je pomembno zlasti dejstvo, da so samostani funkcionirali tudi kot nekakšne gastronomske ambasade ter znanilci novega – menihi so kmalu posvojili kavo in kakav, postne dni so si sladili z (dragim!) južnim sadjem, na njihovih mizah pa so se znašli tudi kalamari, želve, beluge in lososi (da o ostalem drobirju – rakihi, školjkah, polenovkah in slanikih ne izgubljam besed). Pri vinu se večinoma niso zadovoljevali zgolj z domačim pridelkom, ampak so za posebne priložnosti pošiljali po rebulo, vipavca in ostalo »uvoženo« pijačo.

Hrana je bila v samostanih tudi pomembno orodje discipliniranja in moči. Menihe, ki so se kakorkoli pregrešili zoper samostanski red (zamujanje k bogoslužju, obrokom, govorjenje) so po obveznem opominu ob nadaljevanju kršitve kaznovali z odtegotovanjem hrane in pijače ali s ponižujočim prehranjevanjem (v refektoriju/jedilnici so denimo morali jesti na tleh). Priorji so svoj položaj in naklonjenost »odkupovali« s hrano in pijačo, ki so jo v obliki »pitanc« (priboljškov) delili med svoje sobrate, zato ne preseneča, da je generalni kapitelj (zbor kartuzijanskih priorjev) pogostokrat opominjal ali celo kaznoval preveč radodarne priorje posameznih kartuzij, ki so svoje sobrate predobro hranili in pojili. Priorji so imeli v prehrabnih zadevah namreč precej proste roke (pravila so jim prepuščala fino rektifikacijo prehranjevanja posameznih skupin redovnikov in deljenje priboljškov), če so se seveda držali splošno sprejetih pravil in prepovedi, načeloma pa je verjetno vsak raje tvegala opomin kapitlja kot očitke sobratov o svoji skoposti.

Kljub številnim prepovedim in omejitvam ohranjeni jedilniki izpričujejo kuharjevo mojstrstvo in ustvarjalnost. Surovine (ribe, zelenjava, sočivje) se sicer ponavljajo, kuhar pa iz njih pričara vedno nove in nove variacije na isto temo. Sto izbranih »kartuzijanskih« receptov, ki zaključujejo knjigo je resda posodobljenih (»odmaščenih«, »odpopranih« in »odjajčenih«), vseeno pa jim modernizacija ni ničesar odvzela. Nadejati se je, da bodo tudi žički recepti ubrali pot raznih kuharic sestre Vendeline, ki so konec 20. stoletja obnovele sodobno slovensko ženstvo. Pri tem je pomembno povedati, da je bil od vse prehrane najdražji – post (z rižem, mandlji, orehi, marcipanom, pomarančami, figami in rozinami).

Prednost tovrstnih knjig pred tipičnimi kuharicami je vsekakor »dodatna ponudba« - kdorkoli bo to delo vzel v roke, bo skupaj z uporabno informacijo o sestavinah in načinu priprave posamezne jedi »nehote« spoznal tudi drobec zgodovine.

Je potem mar čudno, da se poigravam z mislijo, da moramo Slovenci čimprej dobiti tudi svojo veliko kulinarično zgodovino, kjer bo v eni (debeli) knjigi zbrano vse tisto, kar so radi poglih spuščali naši predniki od naselitve dalje?

Aleksander Žižek

DOMOVINA V SRCU

Več avtorjev; Izseljenec. Življenjske zgodbe Slovencev po svetu. Muzej novejša zgodovine Slovenije, Ljubljana 2001, 160 strani.

Migracije lahko v današnjem slovenskem prostoru spremljamo od srednjega veka dalje. Pa naj so bile v zvezi z romanji, trgovanjem, misijonarstvom, študijem, rokodelstvom, ali pa preprosto z iskanjem boljšega kosa kruha. Še posebej je izseljevanje zaznamovalo slovenski prostor v 19. in 20. stoletju.

O tej, do sedaj še ne celovito raziskani in predstavljeni tematiki, so v Muzeju novejša zgodovine Slovenije v oktobru odprli občasno razstavo, ki kot rečeno govori o fenomenu izseljevanja. O procesu, ki je pustil globoke posledice na zgodovini slovenskega naroda in slovenski duši nasploh. Ob tej razstavi so avtorji skupaj s sodelavci pripravili tudi pričujoči, sistematično urejen zbornik.

Po uvodni besedi Marjete Mikuž nas v vsebino razstave in kataloga popelje prispevek Marjana Drnovška, ki se dotakne tako pojmov izseljenec in izseljenstvo, vzrokov za ta pojav, večjih valov izseljevanj, kakor tudi vpetosti izseljencev v nova okolja.

Skozi različna časovna obdobja in na vse kontinente pa nas popelje 27 življenjskih zgodb znanih in neznanih Slovencev. 27 naključno izbranih izseljenjskih usod in prav toliko vpogledov v sicer prikrito posameznikovo intimo.

Kot že rečeno, so različni vzroki vodili ljudi, da so zapuščali domača ognjišča in se podajali v bolj ali manj znani svet. Med prvimi izseljenci, ki

so predstavljeni v tem zborniku, se pojavijo duhovniki-misijonarji. V tridesetih letih 19. stoletja je med ameriške Indijance odpotoval Friderik Irenej Baraga; značaj, šege in navade »krščenih divjakov« je tudi popisal v knjigi. Poldrugo desetletje pozneje se je v Sudan podal Ignacij Knoblehar. Tudi on je poleg strogega misijonskega dela raziskoval jezik tamkajšnjih prebivalcev, bil je odličen poznavalec Nila in njegove okolice, med drugim pa se je zavzemal tudi za odpravo suženjstva. Približno v tem času sta se v tem delu Afrike pojavila tudi diplomata Anton Lavrin in Jožef Schwegel. Konec 19. stoletja je v slovenskih in etnično mešanih župnijah v ZDA deloval duhovnik Alojz Ignacij Kastigar.

Tudi pustolovska žilica je gnala nekatere ljudi, da so se podajali v neznano. Opisan je primer Janeza Planinška, ki se je najprej pojavil kot zlatokop na severu Amerike, nato pa se je učil preživetja med Eskimi in Indijanci.

Prav gotovo pa je bil gospodarski motiv tisti, ki je v širni svet pritegnil največ Slovencev. Pa naj gre za krošnjarje iz Ribniške doline in Kočevskega, ki so si svoj kos kruha našli znotraj monarhije ali pa za kostanjarje, ki so si sezonsko delo poiskali na Dunaju. Takšno delo je predstavljalo manj usoden in radikalen korak kot npr. odhod v Ameriko ali pa je služilo kot odskočna deska za pot preko oceana. Predvsem do 1. svetovne vojne je bila za številne »lepe Vide« cilj Aleksandrija oz. Egipt, po vojni pa so se Slovenke tam udinjale kot varuške in gospodinjske pomočnice.

S trebuhom za kruhom so se podajali ljudje predvsem iz gospodarsko pasivnejših predelov in iz številčnejših družin. V času fašizma je s Primorske odšlo v Argentino in druge južnoameriške države (načrtna kolonizacija v teh državah, t.i. »brazilska mrzliza«) veliko družin, npr. Mislejevi iz Vipavskega so se v novi domovini dobro znašli. S pridnostjo in iznajdljivostjo je v industrijskih krogih v Braziliji dosegel velik ugled Janez Hlebanja. Poleg Primorske so bila pogosta izseljevanja tudi z Notranjskega; med svetovni- ma vojnama so se od tu neredko izselile cele družine, včasih celo na različne konce sveta. Predvsem iz korespondence z njihovimi domačimi, pa tudi iz drugih virov, se da bolj ali manj natančno rekonstruirati njihovo življenjsko pot. Tako je zanimiva zgodba gozdnega delavca Antona Šivca, ki se je po petih letih izseljenstva vrnil v domovino, da bi »dal cesarju, kar je cesarje-