

Aktualno

Okus spomina

Ameriški kuhar Anthonv Bourdain se je v svoji nedavni vojni napovedi zoper McDonald's pridušal, da je pripravljen na najbolj umazane trike, da bi le pred vsem hudim obvaroval svojo dveipolletno hčerko in jo vzgojil tako, da bi v hitroprehranski kulturi videla sovražnika.



Kaj si želi Bourdain? Nič posebnega. Na primer to, da bi bili hamburgerji narejeni iz govedine, morda ne ravno najboljše, pa vendar iz mesa, ki je bilo pred mletjem večinoma rdeče, razumno sveže, takšno, da bi »zanimalo povprečnega dobermana«.

Živimo v sistemu, v katerem hočejo vsi igralci poslovanje racionalizirati, standardizirati, mo-nopolizirati in homogenizirati, kar jim omogoča netrajnostna izraba vseh virov, od tega, da živino hranijo s krmo sumljivega živalskega izvora, do tega, da jih ob monokulturnem pridelovanju prav nič ne skrbijo ne zemlja ne zaloge pitne vode. Hitra prehrana je zlo v tem in tudi drugih pomenih; onkraj Atlantika, kjer se več kot devetdeset odstotkov otrok vsaj enkrat na mesec oglasi pri Ronaldu McDonaldu in je povprečno eden od petih obrokov kupljen v verigi hitre prehrane, vedo, koliko manj srčnih obolenj in debelosti bi prinesel drugačen način prehranjevanja, a industrija se kajpak ne da.

In tu je še odurno neetični marketing, ki otrokom ob nakupu »srečnega obroka« zapoveduje podariti igračo. Povsem razumem Bourdainov bes. In hkrati priznam, da svoji sedeminpolletnici občasno kupim happy meal, ne gre drugače, epizode s pristnim kislim mlekom na idilični kmetiji na hribu blizu Ljubljane pa raje ne obnavljam.

Ob vsem tem me zadnje čase vse bolj fascinira »treniranje« iskanja avtentičnih okusov preteklosti, ugotavljanje, kako močen je moj spomin za okus: učinek Proustove magdalenice, ki je zmožna pričarati jutra v Combravu (in ga je novim generacijam, ki še niso prebrale vsega, kar bi morale, prinesel film Ratatouille), je nezane marljiv in te sili k dvojemu - poiskati restavracijo, ki ti ga zna ponuditi, ali pa se kot amaterski kuhar lotiti zadeve z receptom v roki in poskušati narediti vsaj korekten približek.



Prepričan sem, da take pečenice, kot so jo znali postreči v neuglednem kiosku na še nezazidanem parkirišču pred Metalkino stolpnico v Ljubljani šestdesetih let, ne bom jedel nikdar več. Enako velja za mamine pečenke, ki so nastajale v kuhinji v kleti stare ljubljanske porodnišnice. Kje je okus na roko rezanega pršuta iz stare strunjan-ske gostilne?

Kako fantastično se je zdelo, ko je založnik Lojze Wieser ob ponatisu znamenitega »navoda okusno kuhati navadna in imenitna jedila« Magdalene Pleiweis pred štirimi leti dal skuhati telečjo obaro po skoraj poldrugo stoletje starem receptu! In kakšen je bil nasmeh, ko je trenutno eden najboljših kuharjev na svetu Rene Redzepi letos pozimi pri Tomažu Kavčiču na Zemonu okusil fižolovo juho, ki ga je v hipu prestavila v čas otroštva v Makedoniji.



Kaj o tem meni vrhunska sodobna slovenska kulinarika? Zdi se, da kljub velikosvetnim ambicijam ali pa ravno zaradi njih noče pozabiti pristnih domačih okusov preteklosti. Zato veliki mojster z Miklošičeve Janez Bratož postreže z ješprenjevo juho, zato pri Raspopoviču dobite bogato kapunovo juho »kot bi jo skuhala babica«, zato je Kavčič ponudil suho joto in liziko iz nanoškega sira z bučnimi semeni in radičem. Iz istega razloga me več kot razveseli, ko vidim, da se še kdo na primer ukvarja z mastjo in ocvirki, tako kot bralka OK izpred nekaj števil.

Še nas je, ki radi preteklost »uporabljamo«. In to ni nostalgija.

Avtor: Igor Bratož
Vir: Delo – Odprta kuhinja



Qulinarica.com

author [qulmama](#)

kategorija [Aktualno](#)

datum 29.06.2010

qulinarica.com/articles/okus-spomina