



Literarno-kulinarni večer v družbi Karl-Markusa Gaußa in Draga Jančarja s povezovalko programa Zoro A. Jurič (na desni) in prevajalko Majo Kirar (na levi) bo obiskovalcem ostal še dolgo v spominu.

# Srednja Evropa na enem krožniku

**Katja Ertl**  
Fotografiji: Igor Napast

V sklopu projekta Severni sij, imenovana po romanu Draga Jančarja, ki je Maribor za vedno zapisal na svetovni zemljevid literature, so v mariborski restavraciji Rožmarin namreč pripravili prav poseben pisateljsko-kulinarni večer.

Dogodek v okviru Evropske prestolnice kulture sta s svojo prisotnostjo obogatila dva velika evropska literata, avstrijski esejist Karl-Markus Gauß in slovenski pisatelj Drago Jančar. Pogovoru o literaturi, o srednjeevropskih narodih in o duši današnje Evrope so v Rožmarinu prilagodili tudi jedilnik. Večerja z bralci, na kateri bi se pisatelja moral pridružiti še tržaški pisec Claudio Magris, je tako s posebej za to priložnost izbranimi jedmi povezala avstrijski, slovenski in mediteranski

prostor ne samo v kulturnem, ampak tudi v kulinarnem smislu. a je bila med zidovi mestne restavracije ali za mizami nekdanjih kavarn tako v političnih kot kulturniških krogih sprejeta prenekatero pomembna odločitev, nam je dobro poznano že iz zgodovine. Čeprav se zdi, da so današnji časi tovrstnemu druženju in premlevanju družbeno pomembnih tem precej manj naklonjeni, pa ni čisto tako.

## *Hrana, ki družni narode*

Ko se na enem mestu združijo ljubitelji lepe besede in dobre hrane, hitro postane jasno, kaj je tisto, kar neoprijemljivemu in včasih že v metafiziko povzdignjenemu pojmu združene Evrope daje bolj otipljivo obliko. "Hrana, ki je dobro poznana vsakemu od nas, tako Slovincem kot Italijanom in Avstrijcem, je svojevrsten dokaz za to, da smo del skupnega srednjeevropskega prostora. To, da se med seboj družimo, dobro jemo in slišimo intelektualno besedo, pa nas dela samo še bolj povezane," je svojo zamisel o drugačnem literarnem večeru pojasnila Andreja Japelj iz Ateljeja Japelj. Uvodni tris,

s katerim je Rožmarinova ekipa po kozarcu suhe zlate penine poskrbela za prvi premor med branjem kratkih literarnih odlomkov, je bil prav to - metaforična podoba srednje Evrope, pri čemer je bilo zaradi prepletenosti kulturnih vplivov prav težko potegniti črto med kulinarično dediščino enega in drugega naroda. Ob koščkih tlačenke z bučnim oljem, ki bi jo pravzaprav lahko umestili tako v slovensko kot v avstrijsko okolje, in karpacem hobotnice so v obliki želatinastega trikotnika postregli še aspik goveje juhe z nastrganimi koščki hladne govedine. V nasprotju s sladico, ki je v enem mahu združila po kuharjevi presoji za Slovenijo reprezentativen jabolčni zavitek, italijansko panno cotto in legendarno avstrijsko Sacherjevo torto, se je bilo



*Rožmarinova ekipa je poskrbela za okusne premore med branjem literarnih odlomkov.*

pri glavni jedi treba odločiti le za eno izmed treh ponujenih kombinacij. Slovensko kulinariko je v osrednjem delu jedilnega lista predstavljal file smuča na polenti s čemažem in peteršiljevo peno, avstrijsko telečji rožmarinc v panadi z mandlji, domačim pomfrijem in ribezovim chutneyem, italijansko izbiro pa je predstavljala arborio rižota s šparglji in kozicami.

### ***Vsak ima svoje magdalenice***

Tako kot materni jezik nas tudi vonji in okusi iz otroštva neločljivo povežejo z okoljem, v katerem smo se rodili in preživeli prva leta svojega življenja. "Kaj pa so vaše magdalenice?" se je na sogovornika z vprašanjem obrnila povezovalka programa Zora A. Jurič. "V spominu mi bo za vedno ostal okus hrenovk pri Benku na Glavnem trgu. Tja nas je večkrat peljala mama in te hrenovke so bile res najboljše," je odgovoril Jančar. Ker Gaušova rodbina izvira z območja Vojvodine, se iz otroštva spominja drugačnih jedi, kot so značilne za avstrijsko kulinariko. "Ne glede na to, kaj smo jedli, je bil na mizi zmeraj kruh. Jedli smo ga celo ob krompirju. Mogoče imam ravno zaradi takšnih prehranjevalnih navad tudi danes malo bolj izpopolnjeno postavo," se je na svoj račun pošalil Gauš.

Mama je zelo rada kuhala goste juhe, obogatene z moko. Doma so bile tipične jedi krompirjev golaž, sarma in gosta srbska juha s fižolom. Pri dvanajstih letih je Gauš zbolel za tuberkulozo in tri mesece preležal v postelji. Po treh mesecih, ko je lahko prišel v domačo oskrbo, je zdravnik materi svetoval, naj ne pretirava z obilnimi obroki, saj tega njegov oslabei organizem ne bi prenesel. "Ker pa naša družina prihaja iz Vojvodine, je bil po naši rodbinski navadi glavni simbol ozdravitve ta, da so nas dobro pitali s hrano, zato se mati niti v tem primeru ni preveč držala zdravnikovih navodil," je o svojih otroških spomnih spregovoril Gauš.

### ***Vino je duša Maribora***

Za pisatelja, kakršen je Gauš, ki snov za svoje knjige išče po neznanih kotičkih Evrope, so obiski lokalnih gostiln eden najboljših načinov, kako dobiti sliko o neki pokrajini in tamkajšnjih prebivalcih. Medtem ko so vplivi globalizacije še posebno očitni v ponudbi mestnih restavracij, je v vaških gostilnah po Gaušovih besedah še vedno mogoče jesti tisto, kar jedo domačini. A avtentičnost po pisateljevih izkušnjah sama po sebi še ni zagotovilo, da je hrana tudi dobrega okusa. "Kakšnih trideset odstotkov hrane, ki sem jo iz-

kusil na potovanjih, je imelo odličen okus, drugih trideset je bilo užitnih jedi, preostalo pa bi normalen človek jedel samo še iz mazohističnih nazorov," svoje izkušnje potopisca deli Gauš in pri tem prizna, da je pred kakšnimi tridesetimi leti tudi slovensko Istro poznal predvsem kot eno izmed postojank na "poti čevapčičev". V večini gostiln je bilo takrat namreč mogoče dobiti predvsem mešano meso na žaru, klasična zelenjavna spremljava mesu pa sta bila čebula in paradižnik. "Sem pa že v tistem času postal velik ljubitelj slovenskega vina. Vaša vina cenim vse od takrat, ko sem prvič poskusil teran. Njegova edina slabost je ta, da njegov čar izgine takoj, ko ga prineseš domov, in je najboljši v vinarjevi kleti," poznavalsko pove med klavirskim vložkom jazzovskega pianista Dejana Pečenka. Da je vino globoko zasidrano v dušo Maribora, potrdi tudi Jančar. "Kadar pridem v Maribor, se bolj kot na hrano spomnim na vino," odkrito prizna in si sposodi Glazerjev verz: "Kje je mesto, kot je mesto naše, iz vseh strani nam vino teče v čaše." Gromek aplavz, ki sledi, pa je samo še dodaten dokaz za to, da so tovrstna druženja eden najlepših in najbolj iskrenih izkazov pripadnosti svojemu mestu, ki bi jih bilo vredno ohraniti tudi po izteku EPK.