

kranjska klobasa



Samo ena je prava

Lora Power
fotografija Jaka Adamič

Vroč avgustovski dan na Gorenjskem se je zdel primeren za vse kaj drugega kot za pokušanje kranjskih klobas. Medtem ko so v Sori pri Medvodah potekale še zadnje priprave pred opoldanskim pokušino mesnih specialitet, je vonj po dimu, hrenu, česnu ... in nečem rezkem – političnem – še zgostil lepljivi zrak.

Med sprejemanjem stav, kdo bo zmagovalc 3. festivala kranjske klobase, je bilo slišati tudi zgranzanje nad novico, ki je tistega jutra bodla s časopisnih strani: Kranjska klobasa na Hrvaškem.

Kot trdi članek, jo pri sosedih ponuja kakih pet znanih mesnopredelovalnih obratov, a je v njej menda bore malo tistega pristnega, kranjskega, čemur je Slovenija pred več kot tremi leti nedala oznako geografsko zaščitenega živila. Poleg tega je proizvodnja dovoljena le enajstim podalpskim mesarjem, ki so si izborile certifikat, zato je z ministrstva Dejana Židana že romalo diplomatsko pismo, o zlorabi pa naj bi se s sosedi pomenil tudi na sejmu Agra v Gornji Radgoni.

»Vsako takšno dejanje nam je v bistvu opozorilo,« je komentiral etnolog dr. Janez Bogataj, specialist za družbena razmerja in rituale v Sloveniji. »Da ne bo kdo mislil, da beseda Slovenija izhaja iz angleške besede slow!«

»Veste,« je dodal pojasnilo, »pri nas se stvari počasi odvijajo, mi kompliciramo tam, kjer ni kaj komplicirati... Ampak ko sva že pri tem – o kranjskih klobasah sem odkril kup zgodb, ki so povezane s politikom, ki je pri nas še kako klobasar-ska. Ena pripoveduje o nekem železničarju, ki je imel po prvi svetovni vojni skupaj z ženo na Kolodvorski ulici v Ljubljani gostilno, ona pa je imela tudi prodajalno toplih klobas. Doma so jih delali na veliko, on jih je naložil v pletano košaro in jih švercal v Italijo. Ampak, ker je bil član ene izmed političnih strank, so pripadniki nasprotne stranke to izkoristili in ga v Slovenskem narodu hudo napičili zaradi tega!«

Bolan lokalizem

Profesor Bogataj je zadnja leta temeljito prečesal zgodovinske arhive, da bi čim bolj natančno zapi-

sal monografijo kranjske klobase, v kateri bo med drugim šestnajst gostiln predstavilo osemindeset receptov z znamenito kranjsko mesnino, štiri-najst med njimi pa bo bojda sladica.

Toda, zakaj ji je posvetil kar celo knjigo?

»Ja, zakaj?! Knjiga mora biti! Vsi značilni prehranski produkti imajo svoje monografije, tudi o hamburgerju pa o takih banalnih zadevah obstajajo knjige, in zakaj ne bi imeli eno tudi o kranjski klobasi? Danes veliko govorimo o tem, da mora imeti produkt zgodbo, in to zgodbo je bilo treba dati na sveto.«

Med raziskovanjem, pripoveduje profesor, je naletel na premnoge legende, na ustno izročilo, ki mu pravi »bolan lokalizem«.

»Pri nas bi vsaka vas rada, da je kranjska klobasa njihova! Tipična slovenska zgodba! Pa ne me narobe razumeti, zaverovanost v lokalno kulturo ocenjujem kot pozitivno, dokler ne dobi bolnih razsežnosti. Ko bi vi slišali, koliko je zgodb samo o tem, kje vse je Franc Jožef jedel kranjsko klobaso! Lahko bi naredil zemljevid Slovenije in označil vse kraje, ki trdijo, da je pri njih Franc Jožef jedel kranjsko klobaso. Ponekod to povezujejo s potovanji s kočijo, ponekod z vlakom in tako dalje. Njihov največji šarm pa je v tem, da ne držijo ne časovno ne geografsko. Recimo, v Sevnici pravijo, da se je tja nekoč pripeljal z vlakom in se na poti do Trsta ustavil v neki gostilni na desnem bregu, da bi pojedel kranjsko klobaso. Mi pa vemo, da vlak z Dunaja do Trsta ni peljal skozi Sevnico.«

»Kar naj govorijo, kar hočejo,« se je v pogovor vmešal Janez Bratovž, vrli kuhar in lastnik restavracije JB, »ampak naj se ve – kranjska klobasa je doma v Trzinu.«

»A daj, no,« je odvrnil soimenjak, »pojdi veš kam! Trzinčani se hvalite tudi s tem, da ste imeli včasih štirideset mesarjev, ko pa sem šel preverjat v adresarjih iz tistega časa, sem odkril samo tri.«

Kranjski bombon

Enega izmed njih se spomni tudi Janez, in prav tako pujsa svoje stare mame, ki jo je kot pes pridno

spremljal do mesnice, se usedel pred vrata in čakal, da je njegova gospodarica končala opravke.

»Ampak mesa, kot je bil včasih, ni več,« je potožil. »Včasih so imeli ta boljše klobase mesarji, danes pa se mi zdi, da preveč dominira industrija. Prav pa je, da so dorekli recept, da ne bo tako kot pred leti, ko je bila vsaka klobasa kranjska.«

Tudi njega je »legenda kranjskih klobas«, kot pravi dr. Bogataju, povabil k sodelovanju pri nastajanju nove gastronomske monografije. Zanj je JB pripravljen nekaj tradicionalnega in nekaj modernega. »Za predjed sem skuhal ričet kot rižoto, dodal hrustljivo, surovo zelenjavo in zapekel par rezin kranjske; kot glavno jed pa sem naredil polže in namesto v slanino sem jih zavil v kranjsko, dodal omako iz kopriv in še nekaj lističev ocvrte koprive.«

In menda je bil tudi eden tistih, ki so se lotili tudi sladice.

»Ja, vzem sem tri sladkorje – navadnega, glukozo in izomal – in jih raztopil na sto osemnajst stopinj, da je nastala tekoča masa, jo zlijal na pult, da se je ponovno strdila, potem pa v mešalniku zdrobil v nekakšen sladkorni prah. Kranjsko klobaso sem narezal na rezine in jih na osemdesetih stopinj dal za kakšne pol ure v pečico, da je šla maščoba ven, potem sem jih pa okoli in okoli z brenerjem obdal v sladkor. Tako je nastal bombon iz kranjske klobase.«

»Mislim, da bo knjiga šok!« je pristavil njen avtor. »Po mojem bodo ljudje presenečeni, ko bodo videli, kaj vse se da narediti s kranjsko klobaso in da to ni samo klasika s hrenom in gorčico, ampak je lahko konec koncev tudi sladica.«

»Veste, med gostinci je ponos res šibek, ker smo doslej kranjsko klobaso gledali kot živi muzej. Ampak, če je katero področje ustvarjalno in razvijajoče se, potem je to gastronomija oziroma kulinarika, zato je treba iti tudi s kranjsko klobaso naprej in biti ustvarjalen.«

Gospod Tone Arvaj, doslej že štirikratni zmagovalc ocenjevanja, ki je letos potekalo osmič, je bil do novotarij precej skeptičen.

»Kaj pa vem, meni se zdi že gorčica odveč,« je dejal. »Če hočete okusiti samo klobaso, jo pojedite z malo hrena, z dobrim kosom črnega kruha in to je to.«

Prikimal mu je tudi Tomaž Bolka, ki je Arvajev kranjsko že pred leti uvrstil na meni gostilne Krištof ter se predlani z njimi prijavili na prireditev Eat & Drink Design v okviru Meseca oblikovanja. Žirijo so prepričali s preprosto belo žemljo, napolnjeno z gorčico iz grozdnega mošta in petimi koščki kranjske ter ekološkim krožnikom s špilo, ki je istočasno tudi pribor. Združitev tradicionalnih okusov in sodobnih oblik, je ocenila žirija krožnik Tonija Kancilije, in jim podelila prvo nagrado.

»Dolgo časa sem se spraševal, zakaj se povsod prodajajo kebabi, čevapčiči in ne vem kaj še vse, ne pa tudi kranjska klobasa,« je razlagal gospod Tomaž. »Prišel sem do sklepa, da ne gre za okus, ampak za tehniko prodaje. Zato jaz iz kranjske ne bi delal nekih velikih filozofij, ampak bi spremenil način prodaje.«

In strežbe.

»Vedno pravim, da je treba kranjsko narezati na lesen krožnik ali kaj podobnega, da zadisi, da ljudem ne šprica po obleki, zraven malo gorčice in hrena, kos kruha, kozarec vina, nič drugega.«

Še bolj pa bi bil zadovoljen, trdi, če bi se kranjske začele delati iz ekološkega (slovenskega) mesa, denimo iz krškopoljskih prašičev, edine ohranjene avtohtone pasme prašičev pri nas.

Prva je vedno najboljša

Vse to govoričenje o klobasah in neizprosni vonj, ki je vdiral v nosnice, ni bil nikakor po godu gospe Jani. Ko pa je pogovor zaneslo še h koristnosti pujsa, iz katerega pridobivamo več kot trideset vrst zdravih, med drugim tudi inzulin, in katerega organi – od kože do jeter, pljuč, možganskih celic ali srca – se presajajo v človeška telesa, je šla kapljica rozeja čez rob.

»Saj smo tako rekoč kanibalizem,« je vzkljnila.

In kdo ve, kam bi nas popeljal naslednji stavek, če ne bi glas gostitelja ravno v tistem hipu razglasil začetka ocenjevanja.

»Danes je pomemben državni praznik,« je sledila razlaga, »pridite bližje, čakajo vas kranjske klobase!«

A še preden smo se nestrokovni okuševalci zrinili do miz, so k mikrofonu povabil ministra Židana, ki je poudaril, kako pomemben del tradicije je hrana, da lahko že do konca leta 2012 pričakujemo zaščito kranjske tudi na teritoriju Evropske unije, ter opozoril proizvajalce, da vse cenejša in cenejša hrana ni varna za potrošnike.

Zatem je gospod Franci Jezeršek iz Hiše kulinarike Jezeršek, ki je skupaj s Sportnim društvom Sora in Gospodarskim interesnim združenjem Kranjska klobasa organizator tradicionalnega dogodka, zbrane pozval, naj zadano nalogo jemljejo navdse resno.

»Vzemite list in kar pojdite od šanka do šanka,« je dajal navodila. »Vzbrati boste morali najbolj všečno klobaso. Končna ocena bo sestavljena iz strokovne ocene (šestdeset odstotkov) in ocen gostov (štirideset odstotkov).«

V dvorani na levi, kjer so nestrokovno javnost čakali štirje vzorci, se je nagneto okuševalcev in medijev, zdelo se je, kot da so z bliskavicami in televizijskimi kamerami dogodek beležile tako rekoč vse podalpske medijske hiše.

Slouvinjanj sosedž

»Saj še v miru ugrizniti ne morem, ne da bi me vsaj trije fotografirali,« se je hudovala gospa pred mano.

»Odvij je res neverjeten,« je pritrldil Jure Jezeršek, vodja festivala in glavni pobudnik, ki je pred osmimi leti skupaj z vaško mladino iskal poletno razvedrilo.

»Pravzaprav je festival čisto po naključju avgusta,« je priznal. »Ker smo Jezerški v upravnem odboru te prireditve, smo morali poskati primeren čas, da se lahko zadevi v celoti posvetimo. In avgusta se res ne dogaja veliko, ampak šele kasneje smo ugotovili, da je to dober čas, ker so ljudje po dopustih še pri volji, pa tudi mediji so bolj odzivni v času kišlih kumaric.«

Toda na prvem mestu je bila ideja, da kranjski klobasi vrnejo staro slavo in jo »dvignemo na nivo.«

Kaj pa je bilo narobe z nivojem, na katerem je bila tista leta?

»Predvsem ni bilo jasno, kaj točno kranjska klobasa je. Vsak mesar, vsaka gospodinja je imela svoj recept. Predvsem pa je v obdobju, ko je bilo vsega na pretek, izgubila vrednost, ker se je vsaka klobasa, tudi tista, ki nima blage veze s kranjsko, se je prodajala kot kranjska.«

Zato je bil recept zanjo, tako Jure, ključnega pomena.

»Da se ve, kakšna je.«

In če verjamete slovenski wikipediji, potem naj bi bilo v njej skoraj sedemdeset odstotkov svinjine, malo več kot deset odstotkov govedine, dvakrat toliko slanine in nekaj malega vode, nitrinoli soli, česna in popra.

»Zdaj je razlika samo še v roki,« je prepričan, »zato se vsi trudijo, da čim boljše delajo. Na nas gostinčih pa



Mesnica Toneta Arvaja je že peto leto zapored dobitnica zlate medalje za najboljšo kranjsko klobaso na Slovenskem. Izdelujejo jih iz mesa prvorazrednih ihanskih prašičev, kadar zavlada pomanjkanje, pa si pomagajo tudi z nizozemskim, španskim ali nemškim mesom. »Ampak to ni naša krivda, ena nizozemska mesarija ima toliko mesa kot vse slovenske.«

je, da jo uporabimo kot živilo, ampak ne najno samo kot samostojno jed.«

Prepričan je, da je kranjska nekaj najbolj fantastičnega, kar so si izmislili naši predniki.

»Mislim, da lahko po kranjski klobasi res postane mo prepoznalni. Za primer vam povem, da smo Jožlu Robuchonu, kuharju z največ Michelinovih zvezdic na svetu, postregli loško mešto s precvrto kranjsko klobaso in smetanovo omako, pa je bil tako navdušen, da je hotel imeti vse sestavine, da bi v svoji restavraciji poskusil narediti eno takšno jed.«

Kaj pa sladico, so mu jo tudi postregli?

»Njemu ne, ampak naša Ana, vodja razvoja, je naredila zmrzlimo iz hrena in gorčičnih semen s karamelizirano kranjsko klobaso v vinski omaki, ki jo pri nas na Brniku že lahko poskusite.«

Toda najprej je pokušino terjalo deset vzorcev. Ko sem stala že pri kaki tretji ali četrti mizi, je nekdo za mano rekel: »Ta prva je najboljša, a ne?!«

Res je, sem prikimala s polnimi usti.

»Vmes že pozabiš, kakšen okus je imela prejšnja.«

Sploh, če si na prazen želodec zvrnil kozareček ali dva.

»No, zato grem pa jaz še en krog,« se je zasmel gospod srednjih let in se zrinil do mize s kruhom, hrenom in gorčicami.

»Ponosni bi morali biti na dejstvo, da imamo izdelak, ki se je že v 19. stoletju imenoval po svojem geografskem poreklu in o katerem v svoji kuharski knjigi piše tudi avstrijska kuharica Katharina Prato v šestdesetih letih predprejšnjega stoletja,« sva vmes



Nadev za kranjsko se pripravi iz razdetega svinjskega mesa, trde slanine, nitrinoli soli, ki ji da značilno barvo, strtega ali mletega popra in dehidriranega česna. Tako napolnjena prašičja čreva se zašpilijo v pare ter vroče prekadijo z bukovim lesom. Izročilo pravi, da se jo kuha deset minut, uživa pa z repo ali kislim zeljem, z žemljo ali kajzerico, hrenom, gorčico in vrčkom piva.

nadaljevala pogovor z dr. Bogatajem, ki je kot uradno rojstvo klobase zapisal leto 1868, saj je tistikrat Magdalena Pleiweis zanjo v Slovenski kuharici prvič zapisala recept.

»Zanimivo, da jih delajo povsod po svetu – v Ameriki, Avstraliji, Avstriji, Argentini, in kot slišimo, tudi na Hrvaškem,« se je pošalil.

Baje so tiste v Clevelandu najboljše na svetu, sem ga pobarala.

»Na območju Chicaga imajo najboljše,« je zatrdil.

Pa so slovenske, se jim lahko reče kranjske, čeravno so narejene iz ameriških pujsov?

»Seveda, saj gre za blagovno znamko. Tradicijo izdelovanja so začeli slovenski priseljenci, res pa je, da marsikatera slovenska mesarija v Ameriki nima naslednika, zato jih odkupujejo druge firme. V Milwaukeeu sem jedel odlične kranjske klobase, ki jih izdeluje firma poljskih priseljenecov, ki je recepturo odkupila od nekega slovenskega mesarja. Važno je, da se ohranja blagovna znamka, pa če jim rečejo kranjska ali pa slovenian sausage.«

Jure Jezeršek, vodja festivala

»Kranjska klobasa je ena najboljših stvari, kar so si jih izmislili naši predniki!«



Na letošnjem državnem tekmovalju kranjskih klobas je bilo prvič v osmih letih mnenje nepoučene javnosti enako strokovnemu. Prvo mesto je zasedla Arvajeva klobasa, drugo Kras iz Sežane, tretje pa Košaki iz Maribora. Slabe klobase ni bilo, so razglasili, razen vzorcev iz maloprodaje, ki so bili izsušeni in celo plesnivi.