

## RAZISKOVANJE "VINSKE KULINARIKE" NA INTERDISCIPLINARNEM RAZISKOVALNEM TABORU - VINO PLUS

MARIJA HAMERŠAK

Interdisciplinarni raziskovalni tabor - VINO PLUS, je potekal v času od 9. do 20. julija 1990 v Veliki Nedelji. Raziskave so geografsko zajemale ormoško vinorodno področje, rdečo nit našega zanimanja sta predstavljala človek in vino, ki se nahajata znotraj različnih problemskih sklopov.

V raziskovanju vina in hrane (natančnejši in ožji pojem je jed), njunih medsebojnih razmerij in fizičnega srečevanja, je treba razločevati dva momenta: vino ob jedi (enogastronomija) in vino v jedi (kulinarika). Moje področje zanimanja je bila kulinarika, torej uporaba vina v procesu pripravljanja jedi.

Terensko delo je bilo tako postavljeno v kuhinjo, v eno od najbolj intimnih sfer družinskega življenja, v katero je težko prodreti do take mere, da bi dobili stvarno podobo njene vsakdanjosti. Večina gospodinj, nerada govori o svoji, "domači kuhinji". Še posebej težko je bilo dobiti natančne recepte za pripravo določenih jedi z vinom. Zbiranje receptov je predstavljalo glavni motiv raziskovanja. Nemogoče je bilo zapisovati natančne količine sestavin, ki se uporabljajo za pripravo jedi, ker se le-te v "domačih kuhinjah" zmeraj sproti prilagajajo potrebam in človekovi domišljiji ob kuhanju. Sicer pa tovrstna natančnost sodi v kuharske knjige. Pričevalnost nekega recepta za etnologijo je drugačna: kaže na pomen, ki se vinu pripisuje kot začimbi, naniza se nam paleta različnih vrst vin, ki se pridajajo v lonec (zanimivo je dejstvo, da v obravnavanem vinorodnem območju uporabljajo za kuho tudi vina, ki tam ne uspevajo). Možno je preučevati poimenovanje jedi, ki izražajo vsebnost in lastnosti vina, tradicionalni sloves "vinske" kulinarike in njen pomen za medicino.

Kulinarično uporabno ni samo vino, ampak tudi njegovi stranski produkti (iz vinskih tropin je možno pridobivati kis, iz vinskega kamna so včasih kuhali čaj).

Vinski kulinarični opus je vsekakor zelo obsežen, znotraj njega vlada tolikšna raznolikost in pestrost, da je iz njega nemogoče dobiti natančne in zgolj enovrstne odgovore na zastavljena vprašanja, saj se za različne vrste jedi v domačih kuhinjah uporabljajo tudi različne vrste vina in pravzaprav nikoli v povsem enakih količinah. Iz izbranih receptov je razvidno, da se za kuho enake jedi uporabljajo tako rdeča kot bela vina, določene jedi pa seveda zahtevajo preiščen izbor. Vino se uporablja pri vseh vrstah jedi: juhah, mesu, omakah, sladica, kompotih.

Vino moremo tretirati tudi kot začimbo, saj jedi izboljša okus. Raziskovanje je pokazalo, da pri nekaterih vrstah jedi vino predstavlja osnovno ali vsaj dominantno sestavino, ali pa se uporabi kot preliv pri določenih sladica. Je nepogrešljivo pri pripravi divjačine.

Ormoške kuharice najraje posežejo po vinu iz domače kleti, če ga imajo, drugače pa v kuhinji uporabljajo tudi kupljena, flaširana vina. Od kupljenih vin so najbolj zastopana cenena namizna vina, v štajerskih loncih se pa včasih znajde tudi Merlot.

Izmed vseh vrst jedi se ga največ uporablja pri kuhanju raznih, predvsem mesnih juh, omak in golažev. Uporablja se ga za okisanje jedi, zato pridejo v poštev kislejša vina. Pečeno meso se z vinom poliva za večjo sočnost, nekaterim sladkim testom se ga pa pridaja za večjo krhkost.



*Slovenska kulinarčna klasika - kranjska in špricar; Martinovanje v Ormožu 1991  
(foto A. Gačnik)*

Novo razsežnost "vinološko-kulinaričnega" raziskovanja predstavlja medicina (predvsem "tradicionalna" medicina). Nekatere jedi, ki vsebujejo vino, namreč slovijo kot zdravilne. Vinski šato se priporoča slabokrvnim, oslabelim in porodnicam za okrevanje. Kuhano vino pomaga pri zdravljenju prehlada, ker povzroča potenje. Z vinsko jedjo je mogoče celo zdraviti bolezen, ki jo povzroča vino samo, če ga preveč zaužijemo, to je "mačka". Zdravi ga štajerska kislja juha, ki jo strežejo na gostijah in drugih zabavah kot zadnjo jed.

Nekatera poimenovanja jedi izražajo vsebnost vina in njegove negativne vplive na človeka. "Pijana baba" je ime za biskvit z ajdovo moko, ki se na koncu prelije s

kuhanim vinom. Zelo podobna sladica se imenuje "Pijani kmet", "Pijani kapuciner" pa se imenuje puding z vinom.

Na taboru smo izvedli nekaj rekonstrukcij pripravljanja jedi z vinom, "šatoja" in vinske omake in sicer v kuhinji gostilne Firbas v Moškanjih. Tam občasno tudi pripravljajo in uvrščajo v svojo gostinsko ponudbo vinsko omako, ki skupaj z rižem in kuhano govedino predstavlja tradicionalni svatovski meni.

Dosedanje raziskovalno delo predstavlja le začetek in uvod v sistematično raziskovanje uporabe vina v kulinarčne namene. Z dodatnim terenskim delom (zbiranjem receptov), želimo sčasoma izdati specializirano kuharsko brošuro "Vinski recepti med Ptujem in Ormožem".



*Jurij Šubic, Gorenjski žegen (iz arhiva SEM)*