

Monografija H. Krahwinklerja o Furlaniji v zgodnjem srednjem veku je izvrstno delo. To je danes najobsežnejši tekst, ki obravnava politisočletno zgodovino tega tudi za slovensko zgodovino izjemno važnega prostora. Avtor je v obravnavo vključil v znatni meri sosednje istrsko območje, ki bi spričo zanimivega razvoja in zadostnega števila virov zaslužilo monografijo podobnega formata. Krahwinklerjevo delo nadomešča za zgodnji srednji vek starejše in praviloma krajše pregledne, ki so jih napisali predvsem furlanski zgodovinarji (P. Paschini, P. S. Leicht, G. C. Menis in drugi). Pohvaliti velja avtorjevo prizadevanje, da bi vključil v kritični aparat dela vseh historiografij, ki so se soočale s to temo (poleg nemške, avstrijske in italijanske tudi slovensko in hrvaško), kar mu je deloma uspelo. Nekaj vrzeli smo skušali dopolniti v opombah k izbranim mestom. Navedbe teh del so praktično brez tiskovnih napak. Z umirjeno in pretehtano napisanim tekstom, bogatim in ažurnim navajanjem virov in literature in z zelo dobro tiskarsko-tehnično izvedbo bo Krahwinklerjeva knjiga postala osnoven pripomoček za vsakogar, ki se bo ukvarjal z zgodovino te severnojadranske dežele od pozne rimske dobe do preloma tisočletja.

Rajko Bratož

Jean-Louis Flandrin, *Chronique de Platine, Pour une gastronomie historique*. Paris: Éditions Odile Jacob, 1992. 328 strani.

V »Platinovi kroniki« je Jean Louis Flandrin, profesor zgodovine mentalitet na osmi pariški univerzi in Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, zbral razprave in članke, ki jih je v desetletju 1978–88 mesečno objavljal v popularni zgodovinarski reviji »L'Histoire«. Že psevdonim »Platine« ali »Platina«, ki si ga je v »L'Histoire« nadel Flandrin, pove, da je njegova knjiga posvečena kulinariki, zgodovini prehranjevanja, gastronomije, okusa in prehranjevalnih navad na evropskem zahodu. Battista Platina (s pravim imenom Bartolomeo Sacci – r. 1421, u. 1481) je bil – kot je znano – najprej uradnik papeža Pija II, nato zaprt v času njegovega naslednika Pavla II in končno – od leta 1475 do smrti – bibliotekar Siksta IV. Napisal je vrsto zgodovinskih in filozofskih knjig, med drugim plemično delo *De falso et vero bono*, v katerem je kritično zavračal razmišljanja Lorenza Valle o nasladi in »resnično dobrem«. V tem kontekstu – kot širšem kontekstu renesančnega duhovnega obzorja in doživljanja zemeljske stvarnosti – je treba po Flandrinovih besedah razumeti tudi njegovo obširno delo *De honesta voluptate* (O dostojni nasladi), ki je v skupno desetih knjigah nastalo okoli leta 1470 in od katerih se kar devet ukvarja »z radostmi kuhinje«. Po Flandrinu je Platinov *De honesta voluptate* prvo tiskano gastronomsko besedilo sploh in je bilo kot takšno v 16. stoletju prevedeno v številne evropske jezike. Svojo aktualnost je izgubilo šele v 17. in 18. stoletju z novo »generacijo« kuharskih knjig in s postopno prevlado francoske kuhinje nad italijansko.

Kakšno je razmerje med Platinom in Jeanom Louisom Flandrinom, zgodovinarjem in profesorjem, ki je Platinovo ime uporabil kot psevdonim? Flandrin sam ta odnos razloži takole: »Platina je pred menoj raziskoval področje, ki je zdaj predmet mojih raziskav: zgodovino okusa in prehrabnih navad. Pod njegovim vplivom sem se zanimal za ta vprašanja; bil je torej moj pobudnik.« Toda, nadaljuje Flandrin, Platina se je navduševal nad gastronomijo in spraševal o okusu prednikov, raziskovalec in učitelj Flandrin pa je predvsem zgodovinar, ki svoje znanje črpa iz arhivalij in dokumentov, s pomočjo katerih bi lahko platini neredko svetoval, kje do našel tisto, kar je iskal. Hkrati je imel Flandrin (v nasprotju s Platinom) ob sebi vrsto zanesenih študentov, ki so tvorili pravo »Platinovo akademijo« in z učiteljem sodelovali tako v njegovih raziskavah kot kulinarčnih poskusih. Platina naj bi bil po Flandrinu v tem smislu »žurnalist«, ki se je ukvarjal z gastronomijo, Flandrin sam s svojimi sodelavci pa univerzitetni učitelj, ki ga zanimajo zgodovina, razvoj človekovega okusa in načini človekovega prehranjevanja v preteklosti.

Vsakokratni okus z opredeljevanjem tistega, kar velja za dobro, in tistega, kar velja za slabo, je – kot pravi Flandrin – podobno kot v umetnosti tudi v gastronomiji močno subjektiven in rezultat različnih dejavnikov: proizvod izvirne kulture konkretnega ljudstva ali naroda, vsakokratne dobe in vzgoje posameznika. Številna živila, ki so danes v samem vrhu hierarhije delikates, so bila nekdanj mnogo nižje na gastronomski vrednostni lestvici. Tak primer naj bi bil kaviar, v Provansi poznan že v 16. stoletju, vendar v Franciji kot celoti še v 18. stoletju prilično neznan in nepopularen. In nasprotno: med jedili jih je vrsta, ki so nekdanj »vzburljale gurmane«, ki pa se zde danes dobesedno težko prebavljiva. Kdo še danes na slovesno obloženo mizo postavi »pavovo meso«?

Nekatera živila in jedila so seveda »tisočletja« bila in ostala v vrhu gastronomske lestvice. Toda tudi tu je treba biti previden. Ne le zato, ker se je s samim načinom priprave, mešanja začimb, med katerimi danes mnogih enostavno ni več mogoče dobiti, in različnih količin posameznih dodatkov in kulinarčnih elementov spreminjal okus jedi, v dokumentih in receptih beleženih pod isto oznako in imenom. Še več: pod istim imenom se pogosto skrivajo različni proizvodi, ki so jih »naši predniki cenili«, mi jih pa ne več. Francoska oznaka »foie gras« (»mastna jetra«) danes pomeni »gosja jetra«. Toda isto ime, čeprav latinsko, je pri starih Rimljanih označevalo »svinjska jetra«, za furmane 17. in 18. stoletja »kopunova ali golobja«, saj so bila za njihov okus »gosja jetra« – današnja »foie gras« – preprosto premastna. Podobno navidezna je tudi zgodovinska kontinuiteta, kar zadeva kombinacije začimb, okusov in jedi. Flandrin navaja v ponazoritev te ugotovitve dva primera: ne le v francoski, temveč v biliteranski kuhinji sploh je kombinacija peteršilja in česna priljubljena kombinacija začimb, brez katere si ni mogoče zamisliti vrste jedi, a vendar naj bi prvotna funkcija peteršilja v tej kombinaciji ne bila obogatitev okusa, temveč predvsem omilitev »zadaha po česnu«, ki je neprijetno vznemirjal jedčevo okolico. In drugi primer: melono so nekdanj jedli kot predjed, ne zato, ker so – kot danes – menili, da mora biti predjed lahka in ne sme zapreti nadaljnega apetita, temveč zato, ker je »stara medicina« priporočala »svežo zelenjavo« na začetku

obeda. Pri tem so melono tradicionalno solili, poprali ali oblagali s pršutom, ne toliko iz navdušenja nad kombinacijo okusov kot v želji, da bi izboljšali melonin okus, ublažili »njeno hladnost« in omilili njeno »trohnočnost«. Mnogo manj jasno naj bi bilo, kako tople (ali hladne) so v preteklih stoletjih servirali posamezne jedi ali posamezne vrste vina. Že Platina naj bi se v tej zvezi spraševal, ali staro pravilo, da mora imeti rdeče (črno) vino telesno (sobno) temperaturo, ni v zvezi s prepričanjem, da se rdeče (črno) vino »takoj (po vpitju) spremeni v kri«, pravi zagovorniki pitja hladnega vina (s temperaturo soda ali kasneje – v 17. stoletju – »temperaturo snega«) pa naj bi sploh postali šele »gurmani« novoveške dobe. Po Flandrinu je v tem pogledu tudi pitje ohlajenega šampanjca šele pojav novejšega časa (od 17. stoletja dalje).

Avtorjeva ugotovitev, da je gastronomski (kulinarični) okus tako kot okus sploh nekaj relativnega, spremenljivega, zavezanega konkretni dobi in času, seveda ni nekaj izjemnega: tisto, kar v njegovi knjigi vzbujajo posebno pozornost, je njegova težnja, da bi vsakokratni okus – kot znak in odsev načina življenja in vrednotenja – razumel v kontekstu dobe, ki jo obravnava. Težava v tej zvezi je pač v tem, da se gastronomska literatura vedno znova in v vsakem času v prvi vrsti navezuje na določen okus in predstavo o dobrem, ki sta lastna času in dobi, o katerih gastronomski (kulinarični) priročnik govori – Platina se po Flandrinu v tem pogledu ne razlikuje od sodobnikov, čeprav se zaveda, da tisto, kar ima sam za »dobro«, ni vedno veljalo za »dobro«. Flandrin sam se tako tudi ne želi opredeljevati o tem, kaj je za koga dobro in kaj neokusno. Zanj so pomembne samo kultura okusa, gastronomske tradicije in subjektivna sodba okolij in dob o tem, kar je dobro in slabo. Te pa, kot razkriva v svoji knjigi, niso le rezultat nekakšnega splošnega »razpoloženja dobe in časa«, temveč tudi priča in proizvod vsakokratnih prehranjevalnih standardov, vrednot in predstav o človekovem presnavljanju. Zlasti dietetične – »medicinske« norme naj bi imele v vseh preteklih dobah pomemben vpliv na oblikovanje okusa in načina prehranjevanja, kar naj bi med drugim razkrivale zahteve po kar se da dolgem času dušenja in prekuhanja hrane, ki naj bi jih začela na evropskem zahodu šele ob koncu 16. stoletja izpodrivati od vzhoda prihajajoča hitra peka (napr. mesa – »žar«). Recepti 19. in 20. stoletja naj bi s skrajševanjem časa kuhanja in peke v tem smislu nazorno ilustrirali že tudi nove »dietetične nazore«, ki jih je po Flandrinu pripisati predvsem »kultu« ohranjanja vitaminov.

Flandrin v sklepu knjige v tej zvezi prepričljivo omenja, da se ne more odločiti za »kvaliteto dobrega«. Njegova knjiga je knjiga o tem, kaj so ljudje – razumljivo, zlasti ljudje višjih slojev – v preteklih obdobjih razumeli in uživali kot »dobro«. Pri tem odpira najrazličnejša vprašanja priprav, ponudbe, popularnosti in razširjenosti različnih jedi od srednjega veka dalje, opozarja na nekatere preveč »modernizirane« razlage starih kuharskih navodil in receptov v sodobni »historično-gastronomski literaturi« in beleži številne težave, ki jih kuharju zastavlja sodobno pripravljane jedi po starih kuharskih knjigah: ne najmanjša med njimi je, da te večinoma ne navajajo natančno količin, temveč le splošne količinske oznake (ščepec, pest, zajemalka), hkrati pa ne opredeljujejo natančneje časa kuhanja ali pečenja.

Poglejmo tri kratke recepte iz Flandrinove knjige:

Telečja glava: v topli vodi obriješ telečjo, govejo ali svinjsko glavo. Če želiš imenovano glavo kuhano, jo potem, ko je kuhana, položiš v česnovno omako. In če jo imaš raje pečeno, jo pečeš v peči polni začimb, česna in dišava.

Ribji rozé: Vzemite mandljevo mleko, riževno moko, sladkor in žafran. Zavrite. Nato vzemite rdeče vrtnice in jih zdrobite v možnarju z mandljevim mlekom. In nato vzemite smrkeže (sladkovodne ribe) in jih pomokane ocvrte. Dajte jih na krožnik. Začinite omako, prelite ribe z omako in postavite na mizo.

Piščanec v soku iz kislega grozdja: Piščanca boš kahal z nekaj soljenega mesa in boš, ko bosta na pol kuhana, v lonec dodal kisle grozdne jagode, potem ko boš iz njih odstranil pečke in semena. Nato boš na drobno narezal peteršilj in meto, zdrobil poper in žafran. In ko bodo imenovane piške kuhane, boš vse skupaj dal in potopil v lonec in pripravil svojo jed.

(Vsi trije recepti naj bi bili iz 15. stoletja, prvi in tretji sta povzeta po Platini. Za »piščanca v omaki iz kislega grozdja« je Platina posebej ugotovil, da je »zdrav za telo in lahko prebavljiv«, saj »prija želodcu, srcu, ledvicam in jetrom«, obenem pa še »brzda jezo«!)

Peter Vodopivec

Georges Castellan, *Histoire des Balkans, XIVe–XXe siècle*. Paris, Fayard : 1991. 532 strani.

V odnosu evropskega zahoda do Srednje, Vzhodne Evrope in Balkana je tradicionalno določen paradoks: kot smo se lahko nazorno prepričali prav v zadnjih letih zahodnoevropska javnost in diplomacija v večini svojih izjav in odločitev razkrivata naravnost katastrofalno nepoznavanje vzhodno-srednjeevropskih in balkanskih razmer in odnosov, hkrati pa se obnašata, kot bi šlo v Evropi vzhodno od nekdanje Avstroogrske za svet, ki ne pripada (povsem) evropski zgodovinski izkušnji. V nasprotju s to, tolikokrat izpričano žurnalistično-diplomatsko ignoranco, pa lahko sledimo v isti zahodni Evropi že najmanj od druge polovice 19. stoletja tudi strokovnjakom (jezikoslovcem, zgodovinarjem in geografom), ki prostor vzhodno od Nemčije in Italije prav dobro razumejo in poznajo, čeprav s svojimi znanji in spoznanji ne uspejo (celo večinoma ne) vplivati na odločitve politike in diplomacije. To med drugim posebej velja za Francijo, ki se v Vzhodno, Srednjo Evropo in proti Balkanu ozira predvsem z vidika svojih evropskih zavezništev in rivalstev in jo je v tem smislu tudi del sveta, v katerem živimo, vedno znova zanimal je z zornega kota njene evropske moči in ogroženosti: v zadnjem stoletju in nekaj desetletjih se je to dogajalo v prvi vrsti v odnosu in funkciji francoskega razmerja do Nemčije. Ko je moč Nemčije zrastle in z njo njen interes za Balkan in evropski Vzhod, se je zbudila tudi francoska diplomacija. In obratno: ko je moč Nem-