

Hrana kao uspomena – Iz tanjura istarskih obitelji

VIJESTI

14/08/2024

„Četvrtasti, šareni, voćni. Štolveri smo ih zvali.“ Tako moja baka opisuje jednu od najranijih, a vjerojatno i najživopisnijih uspomena vezanih uz hranu – bombone koje su joj kao djevojčici donosili vojnici.

Čini se kako su važni životni trenuci gotovo uvijek popraćeni hranom: brojni sljedovi hrane zaštitni su znak svake svadbe, večera prilikom proslave rođendana, promocija i raznih godišnjica prilike su za susret s prijateljima, članovima obitelji i osobama koje dugo nismo vidjeli, a sam spomen božićnih kolačića dovoljan je da se djeca, a i odrasli, razvesele. Veza između hrane i stvaranja uspomena neporeciva je, no što se to skriva na tanjurima, sjajnim pladnjevima ili malim zalogajima koje dijelimo sa svojim najmilijima? Jesu li neke uspomena jače od drugih upravo zato što su vezane uz hranu?



U serijalu Hrana kroz prizmu 21. stoljeća kroz razgovore s osobama različitih djelatnosti i iz nekoliko aspekata nastojat će se odgovoriti na pitanja što hrana predstavlja u današnjem svijetu, što je predstavljala u prošlosti te kakva nas budućnost čeka?

Kako je to izgledalo nekad, o uspomenama i običajima u posljednjih 60-ak godina otkrivaju nam dvije istarske obitelji.

Dan je često započinjao šalicom bijele kave u koju se umakao kruh iz zajedničke krušne peći koju je, unutar iste kuće, dijelilo više obitelji. Ako u *butigi* nije bilo fece, onda se koristio kvas – ono što se danas naziva sourdough ili kiselo tijesto. Iako su do danas provedena mnoga istraživanja koja potvrđuju njegove dobrobiti, osobito za zdravlje crijeva, za brojne je žene to bila svakodnevna praksa, pa bi prije pečenja odvojile komadić tijesta za kruh i ponovno ga koristile za sljedeće tijesto. U tjednu se za ručak jela maneštra, gusta juha s grahom, krumpirom, tjesteninom i suhim mesom, katkad i sa ukuhanim ječmom (farom).

Iako su tartufi, boškarin i njoki postali gastronomskim sinonimom za Istru, tradicionalnu istarsku kuhinju teško je definirati bez spomena puno svakodnevnijih jela: maneštre s krumpirom ili kukuruzom, fritaje s kobasicama,

ombola giravolta i pandešpanje sa slatkim zavajonom. Meso se uglavnom konzumiralo jednom tjedno, najčešće vikendom.

Tad su kući dolazili i članovi obitelji koji su preko tjedna radili u drugim gradovima, stoga je nedjeljni ručak bio poseban. Kad se cijela obitelj okupila oko stola, posluživali su se fuži ili njoki (domaći) sa šugom od kokoši (takoder domaće) ili teletine. Nekad je na jelovniku bila i pečena kokoš, a u posebnim prilikama kao što su rođendani, pekle su se i dvije. Još bogatiji stol bio je onaj uskršnji – tad se za stolom mogla naći juha, i pašta sa šugom od mesa i pečeno meso, a za veće proslave pripremali su se i prhki keksići, biškoti, koji su istiskivanjem smjese kroz mašinu za meso na svojoj površini stjecali karakteristične brazde.



Brojne obitelji imale su krave, svoje Brune, Galjarde, Viole i Srnele, svoje koze i svinje, a kućanstvo bez kokoši gotovo da nije postojalo. Purani, guske i patke također su bili česti „ljubimci“, pa se tako u posjetu dragim osobama nisu nosili kava i keksi, već boca rakije i domaća jaja, 20-ak komada u znak zahvalnosti za gostoprimstvo. Za iznimne usluge zauzvrat se poklanjao pršut – cijeli, osušen, mjesecima dozrijevan kako bi se razvio u najukusniji, najsočniji i svakako velikodušan poklon. I dok su restorani u klasičnom smislu bili vezani uglavnom uz hotele, u manjim mjestima prevladavale su oštarije, gdje se vrijeme provodilo igrajući karte uz neko piće, eventualno i pršut, a rjeđe kuhani obrok. Djeca su se u oštarijama posebno veselila točenoj Pašareti – jarko crvenom gaziranom piću kojeg i dan danas brojni Istrijani vole upravo zbog uspomena iz djetinjstva koje za nju vežu.

Većina povrća uzgajala se u vlastitom vrtu: krumpir, kapuz, blitva, radič – sve je bilo iz vlastite proizvodnje, a višak se prodavao ili razmjenjivao. Pšenica se nakon žetve nosila u malinu najbliže veće selo. Kao i u mjestima uz željezničke postaje, ili bar prometnije ceste (asfaltirane, „kadi je bilo švalta“), tamo se odvijao život i njima je gravitiralo stanovništvo. Osim brojnog povrća, u dvorištu se moglo naći i poneko stablo breskve, smokve, čerišnje. Ako ne u svom, onda zasigurno u susjedovom, što su djeca najbolje znala.

U hranu su utkane emocije – zato se bombon duže pamti kad dolazi iz tuđih ruku, trešnje su najslade sa susjedovog stabla, maneštra je uvijek bolja kad je pripremi nona, a u znak zahvalnosti nije se teško odreći ni pršuta kojeg se cijelu zimu mazilo i pazilo kako bi se ta briga odrazila i u okusu – slatkastom, svilenkastom, koji se topi u ustima.

„A okus hrane? Ima li kakvih razlika, tad i sad?“, pitam nestrpljivo iščekujući odgovor. „Da... Tad je hrana imala veći gušt, a posebno meso. Tad je to bilo sočno...“, sjetno se prisjeća moj sugovornik, a potom odlučno dodaje, „Ali niš nan ni falilo.“

Autor: Katja Radolović

fotografije: Privatna arhiva Katja Radolović

NAPOMENA: Članak je objavljen uz finansijsku potporu Agencije za elektroničke medije iz Programa poticanja novinarske izvrsnosti.