

POVIJESNO - KNJIŽEVNI ITINERAR FULVIO TOMIZZA



ISTARSKA KUHINJA

Itinerar ćemo zaključiti dragom temom Fulviu Tomizzi i nama Istranima: našom kuhinjom. Pripovijedati tradiciju i kulturu mjesta preko pet osjetila korisno je i kako bi se ponovno potvrdila vrijednost i važnost istarskog identiteta.

Na autobiografskim stranicama *Le mie estati letterarie* (Moja književna ljeta), posebno u eseju *Istarska kuhinja*, na vidjelo izlazi bogatstvo istarske gastronomije koja se oblikovala u susretu/srazu zemlje i mora kao i u susretu ljudi različitih kultura. Čudesne stranice iz kojih još jednom proizlazi autorova privrženost Istri.

„Okusite“ barem ovih nekoliko ulomaka:

Kao što je dobro poznato, Istra je oduvijek bila zemlja tranzita, preseljavanja, bjegova i pristajanja;...

Istrani su, dakle, ostajali u svojoj kući dok god su mogli, a katkad i preko granica ljudske izdržljivosti, prihvaćajući, međutim, ono dobro što im je dolazilo od različitih osvajanja (...) Stoga je kuhinja odigrala primarnu ulogu u toj blagotvornoj asimilaciji, šireći se na svim razinama i pokazujući se djelatnom.

Privatno, ali u svakoj kući, bez obzira na to govorilo se u njoj talijanski, slovenski ili hrvatski, istarska je narodna mašta, međutim, s umješnom skromnošću umijesila list tijesta, pretvarajući ga u kvadratiće i omatajući ih na desni kažiprst (nekoć služeći se neizostavnim vretenom) dok se dva smotana kraja ne bi slijepila. Tako su nastali fuži, vrsta izduženih košica, iznutra šupljih kako bi primili veću količinu gulaša, po mogućnosti kokošjeg. Ovom prvom glavnom jelu, jakom i pomalo posebnom, odnosno rezerviranom za nedjelju i sve zapovijedane ili prigodne blagdane, svadbe, krizme i krštenja...

Cijeloga proljeća, uz grmlje i u šumama, beru se divlje šparoge koje se jedu na jedan jedini način, pržene u tavi s umućenim jajima, slaninom ili pršutom, kao uostalom i gljive svih vrsta, kojima je također propisan spoj s palentom. Ova je umalo nezamjenjiva kad se uživa u tripicama, iznutricama svih životinja, ribljem brudet, u kremastom bakalaru produženom njegovom juhom (...)

Dobar seljak iz moga kraja opskrbljen je ostima i karbidnom svjetiljkom, s kojih se u svibnju skida prašina radi odlaska u izlov sipa, prelazeći pješice

obalom u noćima velike oseke. Pržene ili kratko prokuhane, sipe zazivaju prvu salaticu začinjenu i lukom, a još bolje mladim, kao i radič (...)

Hrana sredine ljeta, naravno lokalna, maneštra je od bobiči, ista kao ona od graha, ali koja umjesto tjestenine koristi meki kukuruz, iz koga na pritisak nokta mora štrcati mlijeko i vrlo je osvježavajuća, s velikom rajčicom koja joj prati kuhanje. Još jedna kolovoška prвина su okruglice sa šljivama (...)

Ne smatram se velikom izjelicom, ali za crnu palentu uvijek sam spreman, zimi razumije se, no u svako doba dana i noći, gladan ili sit.

Najčešći kolači zovu se kroštuli (venetski galani), fritule, ali oparene, odnosno kuhana smjesa različitih sastojaka, najviše jabuka i grožđica, nekada dunje i bundeve i onih suhih grožđica koje su zvali pijetlova jaja, pržene na žlice u neizostavnom maslinovom ulju.

Za Uskrs obvezne su pince, slatki kruh, žarko žut zbog velikog broja žrtvovanih jaja, a za djecu kolombina, golubica ili titula (...)

(Moja književna ljeta, prevela Lorena Monica Kmet, Gradska knjižnica Umag 2020., str. 89.-95.)

