

Noah Charney

SLOVENOLJUB

Kulturne dogodivščine
v najboljši deželi na svetu

Nekateri eseji, zbrani v tej knjigi, so bili predhodno objavljeni na spletnih portalih *rtvslo.si*, *airbeletrina.si*, *mladinsko.com* in *metropolitan.si* ter v revijah *Playboy*, *Metropolitan* in *Modre novice*. Nekateri med njimi so bili pred izidom knjige vsebinsko posodobljeni.

Morebitne prevajalce, ki jih v procesu urejanja knjige zaradi nejasnosti o avtorstvu prevoda ni bilo mogoče kontaktirati, prosimo, da se obrnejo na založbo.

UVODNA BESEDA

Več kot očitno je nekdo moral priti iz dežele tako zelo opevanih, a žalostno proslulih ameriških sanj in svoje lastne uresničiti onkraj velike luže, v Sloveniji, ki jo je oklical za »najboljšo deželo na svetu«. Ta nekdo – dr. Noah Charney – namreč ne samo turistom, ampak tudi nam, Slovenkam in Slovencem, v besedi in sliki krasno predoča očitno – to, kar nam je že pred dvesto tridesetimi leti lepo povedal Valentin Vodnik v *Dramilu*: da imamo tukaj prav vse, kar pošten, delaven in vesten človek potrebuje za to, da je srečen.

Noah je po guljenju ameriških šolskih klopi kot podiplomski študent najprej okusil Otok, nato pa se je podal čez Kanal iskat deželo, v kateri bo živel. Staro celino je bil sicer poprej že velikokrat okusil skupaj s svojima staršema, univerzitetnima profesorjema, in sicer so na dolgih počitnicah večkrat raziskovali staro gospo, polno gradov, galerij in vrhunske kulinarike. Kot zrelega mladeniča ga je usoda zanesla na južno stran Alp in v našo čudovito deželo se je – potem ko se je usodno zatreskal v Slovenko – do konca zaljubil, še več, odkril je, da tudi sama država sploh ni tako slaba. Kaj slaba, spoznal je, da gre za najboljšo na svetu in da bo tu živila njegova družina, da bodo tu odraščali njegovi otroci. Upam, da slišimo in tudi razumemo, kaj nam sporoča naš vrli, srčno poslovenjeni Američan – to, da so pri nas poleg čudovite narave dobri vrtci, enako kot tudi (zdaj žal že razpadajoča javna) šolstvo in zdravstvo. Sporoča nam, da smo ideale iz *Dramila* precej udejanjili, a da se da vse to še izboljšati, izgubiti to, kar so številne generacije ustvarjale skozi stoletja, pa bi bila grozljiva, neprecenljiva škoda. Ena od Noahovih vrlin je tudi ta, da ne samo zelo rad pohvali vse, kar je dobrega na Slovenskem, in nas spodbuja k temu, da to cenimo in na vsak način ohranjamo, ampak da nam rad tudi nastavlja ogledalo tam, kjer so možne izboljšave.

Sam sem tega našega Američana, neustrašnega Kamničana, spoznal, ko sem bil še urednik slovenske izdaje svetovno znane revije. To je bilo še pred izidom *Slovenologije*. Pritegnil me je s slogom pisanja, kakršnega so učili in gojili največji mojstri lepe besede v antiki in v kakršnem danes pišejo najboljši svetovni avtorji, med katere on kot Pulitzerjev finalist in avtor številnih uspešnic sodi. Piše lahko sveže ali jantarno zrelo, a vedno s poantirajočo cvetico, kot so najboljše briške rebule, ki jih duhovito okuša na samem začetku *Slovenoljuba*, te nove knjižne uspešnice. Lahko je svetovljansko resen in znanstveno objektivni, a nikoli suhoparen. Poleg vsega tega me je navdušil tudi s svojo nezizmerno odprtostjo. To sem spoznal tudi kot udeleženec njegove delavnice *Writing for Publication: Everything You Need to Know To Become a Successful Author (Pisanje za objavo: vse, kar morate vedeti, da postanete uspešen avtor/ uspešna avtorica)*, ki je potekala na Filozofski fakulteti v Ljubljani in na kateri je predstavil poti do objave v tujih časopisih in pri tujih založbah ter strategije pisanja različnih besedilnih vrst za objavo v angleščini. Na tej večdnevni delavnici je širokosrčno razdajal vse svoje znanje in izkušnje in ni ga bilo vprašanja, na katero ni bil pripravljen odgovoriti, tudi na tista, ki so v Sloveniji praviloma tabu (na primer o višini plačila za kakšno delo). Tako mi je Noah tudi ob tej priložnosti v praksi pokazal in dokazal, da je to, o čemer piše tudi v *Slovenoljubu*, iskreno in pristno. Noah neskončno rad deli vse, kar zna. Zaljubljen je v življenje. Nemara ga je življenjska pot prav zato pripeljala k nam.

Borut Omerzel

SLOVENOLJUB(IMEC)

Zaljubljen sem ne le v Slovenko (ki je moja žena – naj vam bo, ker ste že ravno vprašali), ampak tudi v Slovenijo. Tu se počutim kot doma, odkar sem preživel skrb vzbujajočo šrango, poročno razkazovanje močatosti, ki ga mora uspešno prestati vsak nadobuden ženin, ki se želi poročiti z vaško lepotico in prihaja od daleč, daleč onkraj meja slovenskih gorskih vasi. Ko sem se prebil skozi tradicionalno brušenje kose, struženje lubja, vihtenje sekire in – ne boste verjeli – celo nakup žene, da so mi namrgodeni vaščani končno dovolili vstopiti v cerkev in se predati nadaljevanju poročnega slavja, sem se zavedel, da je ta dežela kot nalašč zame, še več, sčasoma sem se začel resnično počutiti, kot da ji pripadam.

Saj se spomnite te zgodbe, kajne? Nekako domnevam, da ste vsi, ki vam je v roke prišel tale *Slovenoljub*, najprej prebrali uspešnico *Slovenologija: Življenje v najboljši deželi na svetu in popotovanje po njej*. Nič hudega pa ni, če tega niste storili. Gre namreč za neke vrste nadaljevanje, le z drugačnim pristopom. Če se s Slovenijo srečujete prvič in vas zanimajo njena zgodovina, jezik, predlagani načrti za izlete in kako prebrati meni v restavraciji, nedvomno začnite s *Slovenologijo*. V moji seriji o Sloveniji, če ji lahko tako rečemo, so tudi druge knjige. Če želite moj vodnik po vsem, kar morate vedeti o Blejskem jezeru, je za vas *Bledologija*. Če želite spoznati slovenska vina in izvedeti več o Goriških brdih, čudovitem obmejnem območju med Slovenijo in Italijo, sezite po knjigi *Zlato vino*. Če vas zanima Jože Plečnik, največji slovenski umetnik vseh časov, vzemite v roke *Večnega arhitekta*. Kdor pa rad kuha oziroma uživa v jedeh, je zanj kot nalašč *Slovenian Cuisine*, kuharska knjiga za gurmane v kombinaciji s potovanjem po tej čudoviti državi.

Za enega samega Američana je to res kar veliko gradiva, osredotočenega na Slovenijo, vendar bi lahko rekli, da je to

postala moja specializacija. V tujini me poznajo kot profesorja, pisca (trenutno sem podpisan pod več kot 25 naslovov) in voditelja, ki se osredotoča na umetnostno zgodovino in umetnostni kriminal. V zadnjih nekaj letih pa sem se razvil v profesionalnega slovenofila. Po več kot desetletju bivanja v Sloveniji jo imam še vedno tako rad kot prej. Še vedno mislim, da je to »najboljša dežela na svetu«. Živel sem v več državah in Slovenija zagotavlja daleč najvišjo kakovost življenja z najnižjimi življenjskimi stroški. Ima prav vse, kar bi si lahko zaželel. Knjiga, ki jo držite v rokah, je prav zdaj izšla zato, ker sem nedavno sklenil svoje leto v vlogi uradnega ambasadorja slovenskega turizma. Gre za častni naziv, ki ga Slovenska turistična organizacija podeljuje tujcem, ki so posebno zaslužni za promocijo države. Ta naslov, ki sem ga prejel leta 2023, je verjetno največja čast v mojem življenju. Da bi v turistih vzbudil podobno ljubezen, kot jo tudi sam čutim do svoje nove domovine, sem se pojavljal v videoposnetkih, pisal članke, predaval in snemal podkaste (*Feel Slovenia*, *The Bled Podcast* in *The Ljubljana Podcast*). Zato je ta knjiga nadvse primerna za zaključek obdobja, ki sem ga preživel v vlogi ambasadorja turizma. Častni naziv ima zdaj nekdo drug, jaz pa še naprej ponosno nadaljujem svoje poslanstvo: spodbujam ves svet, da Slovenijo vzljubi tako, kakor sem jo sam.

Ta knjiga govori o mojih dogodivščinah, opažanjih in izkušnjah ob poglobljanju v slovensko kulturo v primerjavi z drugimi kulturami, v katerih sem živel – večinoma z ameriško, pa tudi z italijansko, angleško in drugimi. Govori tudi o tem, kako zastopam Slovenijo, ko jo na vsa usta hvalim tujcem. Podobno kot pri *Slovenologiji* se bosta vsebini angleške in slovenske različice knjige malce razlikovali. Če lahko berete v obeh jezikih, si, ko bo na voljo tudi angleška verzija, priskrbite še to (računovodkinja mi je naročila, naj vključim ta stavek). Knjiga je razdeljena na tematska poglavja, ki se ukvarjajo z različnimi kulturnimi področji. Večino esejev sem napisal tako, da sicer delujejo samostojno, kot celota pa vam razkrijejo sončen in popolnoma moj pogled na to, zakaj je Slovenija tako edinstvena in naravnost čudovita.

ČAKAJ, KDO JE ŽE TA TIP?

Če še niste prebrali *Slovenologije* ali se želite spomniti, kdo je vaš gostitelj, morda začnite tu. Če dobro veste, kdo sem, pa kar urno nadaljujte s poglavji o lezbičnih kravah, izdelovanju nožev, kraljicah med hruškami, Luki Dončiču in še marsičem.

Leta 2000 sem se kot ameriški študent na študiju v Londonu odpravil na potovanje z vlakom Eurail. Takšno potovanje je med ameriški študenti malodane neizogiben obred prehoda v odraslost. Služi kot neke vrste kalejdoskop evropskih mest. Nakup odprte vozovnice vam omogoča neomejeno potovanje z vlakom po vsej Evropi. Z nabito polnim nahrbtnikom (s katerega morda visi kanadska zastava, kajti Američani se med potovanji v tujini včasih zamaskiramo v povsod priljubljene Kanadčane) nato skačete z enega vlaka na drugega, kakor vam srce poželi, in raziskujete eno mesto za drugim. Bi vam prijal dan v Lizboni? Ali pa dva v Københavnu? Kar pogumno na pot. Da bo vaša denarnica polna še dlje, lahko na vlak skočite zvečer, se med potjo naspite in nato zbudite v drugem mestu, pa vam ne bo treba plačati za sobo v hostlu. Pred lastno dogodivščino z Eurailom sem svoj izvod vodnika *Lonely Planet: Europe on a Shoestring* (*Evropa za tiste, ki so na tesnem z denarjem*) posodil petim prijateljem, ki so se že podali na takšno dogodivščino, in jih prosil za opombe, pripombe in komentarje. Vseh pet mi je povsem brez predhodnega dogovarjanja povedalo, da je Blejsko jezero v Sloveniji preprosto najlepši kraj v vsej Evropi.

Skočimo naprej, v leto 2006, ko sem bil podiplomski študent na Univerzi v Cambridgeu. Doživljal sem nekaj, čemur Američani radi rečemo *ants in my pants*, Slovenci pa *imeti mevlje v riti*. Cambridge je bil zame kot domišljjska čudežna dežela, bil pa je tudi precej majhen, zato se je po nekaj letih v meni porodila romantična želja po potovanjih. No ja, ta občutek bi lahko ločili tudi na »romantično

željo« in »željo po potovanjih«, saj sem si deloma želel tudi poiskati bodočo gospo Charney, po možnosti Evropejko, da bi lahko kot ameriški evropofil ostal na meni tako ljubi celini in jo vzel za svojo. Nazadnje sem se odločil za daljšo, slow food različico kalejdoskopa, ki sem si ga lahko prvič ogledal na svojem potovanju z vlakom. Izbral sem osem evropskih mest in se odločil, da bom v vsakem od njih preživel vsaj mesec dni in tako dobil občutek, kako bi bilo videti, če bi se tja preselil za vedno. Seveda sem imel ob tem tudi oči na pecljih, da bi uzrl svojo bodočo ženo (mogoče mi je tiktakala biološka ura, kaj pa vem). Po zavzetju Benetk, Firenc, Rima, Madrida, Leidna in drugih mest sem nazadnje pristal v Ljubljani. In prav tu sem se zaljubil v trenutno (in bodočo) gospo Charney.

Zdaj pa nisem zaljubljen le v Slovenko, temveč tudi v Slovenijo. Zame je bila ta država dežela priložnosti. V tej državi z dvema milijonoma prebivalcev sem, kolikor vem, edini angleško govoreči pisatelj, nedvomno pa najbolj medijsko dejaven. To pomeni, da sem se sčasoma preobrazil v neke vrste tujega slovenskega navijača, ki popotnikom in tudi potencialnim izseljencem z navdušenjem pripoveduje o čudesih te male dežele. Svoje delo pisatelja, kolumnista, profesorja in voditelja lahko opravljam kjerkoli (večino dela dejansko opravi v pižami, medtem ko mi v naročju počiva perujski goli pes Hubert van Eyck), vedno pa sem navdušen nad priložnostmi za sodelovanje z zanimivimi posamezniki. Besedo posamezniki sem uporabil zato, ker je v Sloveniji na kulturnih področjih, ki se prekrivajo z mojim delom kulturnega kritika in profesorja umetnostne zgodovine, resnično dejavnih le nekaj sto ljudi – in prav vse lahko zlahka spoznaš. Naravnost očarljivo se mi zdi, da vsakič, ko prižgem televizijo, naletim na znanca, ki oddajo bodisi vodi bodisi v njej gostuje. Ko sem se sem preselil za stalno, sem se prav namensko lotil navezovanja stikov z ljudmi, ki sem jih občudoval ali so se mi zdeli zanimivi (mednje sodijo slovenski folk rock glasbenik Vlado Kreslin, svetovno znani kuharski mojster Janez Bratovž ter bosanski igralec in režiser Branko Đurić, ki živi v Sloveniji), in jih nato prosil za intervju. V moje veliko veselje so prav vsi privolili. V ZDA bi mi neposreden dostop do po-

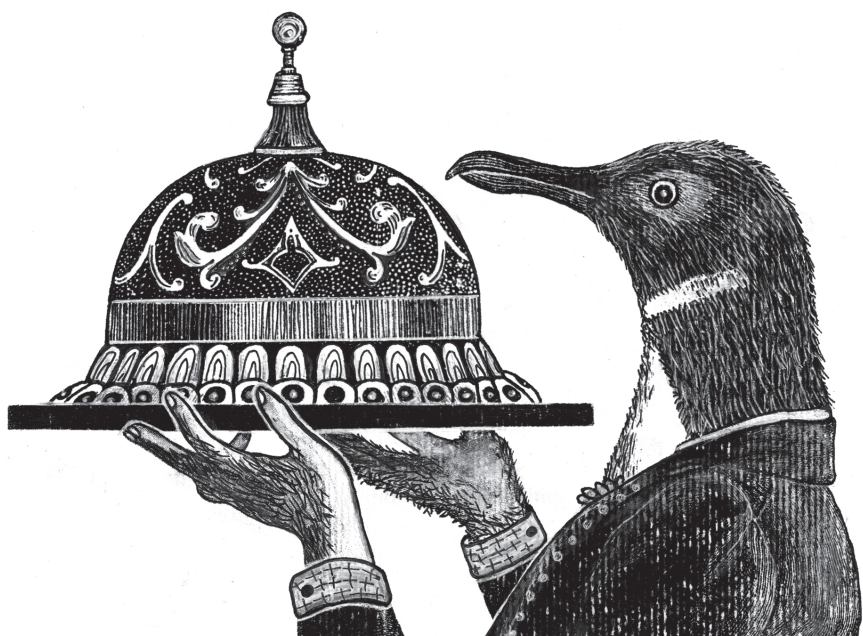
membnih medijskih osebnosti preprečeval večplasten zid menedžerjev, svetovalcev in zastopnikov, skozi katerega bi se moral najprej prebiti. V Sloveniji pa prav vsi sami odgovarjajo na prejeta e-sporočila in tudi predsednik vlade je le eno e-sporočilo stran. S številnimi ljudmi, ki sem jih tako spoznal, sem sklenil prijateljstva in vzpostavil sodelovanje ter se pri tem prebil skozi pravi almanah zanimivih Slovencev. Ker sem v teh krajih nekakšna eksotična ptica, sem pri njih na srečo vzbudil neke vrste medsebojno zanimanje, kar mi je omogočilo, da sem sodeloval z resnično zanimivimi posamezniki – Vlado Kreslin je nastopil na moji poroki, Janezu Bratovžu sem pri pripravi kuharske knjige *Slovenian Cuisine* pomagal tudi tako, da sva se odpravila na popotovanje po državi in okušala pristne slovenske sestavine, z Brankom Đurićem pa sva skupaj napisala humoristično nanizanko za HBO (žal ni dobila zelene luči).

Še nikoli nisem spoznal izseljenca, ki bi živel tu in mu izkušnja ne bi bila všeč. Prav tako še nikoli nisem spoznal Slovenca, ki bi se mu zdelo, da je to »najboljša dežela na svetu«. Tu se dogaja nekaj sumljivega. Verjetno gre za kombinacijo dejavnikov. Če niste nikoli živeli drugje kot v Sloveniji, njene težave verjetno dojemate bolj pereče, kot so, saj jih ne morete primerjati z bivanjem kje drugje. Vse je relativno. V primerjavi s katerokoli drugo državo, ki jo poznam, je Slovenija z vidika kakovosti življenja zaradi izjemno razumnih življenjskih stroškov zdaleč najboljša. Ključni poudarek pri tem je spet beseda »relativno«. Izseljenci vedo, kako deluje (ali pa ne) življenje v drugih državah, zato tudi dobro vedo, kako dobro deluje skoraj vse v Sloveniji. Zavedam se tudi, da so izseljenci, sploh tisti iz angleško govorečih držav, običajno deležni najboljše izkušnje. Domačini so navdušeni, ko nas spoznajo, prijazno nas pozdravijo, se zanimajo za sodelovanje in si seveda želijo, da bi nam bila njihova država všeč. Ko pride do delovnih mest in projektov, nismo njihovi tekmeči, temveč nas imajo za eksotično dodano vrednost. Prav tako le redko jezik govorimo dovolj dobro, da bi se lahko dejansko poglobili v družbenopolitična vprašanja. Večinoma praskamo po površju, jemo tortice, pijemo žganje, kujemo nože, plezamo po gorah in se noro zabavamo. Ugotovil sem tudi, da je

Slovenijo precej »enostavno prodati«, saj so modri in svetovljanski turisti, ki jih privablja, nad njo vedno navdušeni.

Še vedno sem zaljubljen v Slovenijo (pa tudi, seveda, v svojo slovensko ženo, za katero sem moral pretrpeti nenavadno razkazovanje možitosti) in svoje navdušenje z zadovoljstvom delim tudi z drugimi. V *Slovenologiji* sem med drugim zapisal: »Če berete tole in se odločite, da se boste preselili sem, častim prvo pivo.« Presenetljivo veliko ljudi me je dejansko prijelo za besedo. Ja, zakaj pa ne, ponudba še vedno velja!

Če pa berete tole in ste Slovenka oziroma Slovenec, potem boste v *Slovenoljubu* morda odkrili kakšen še vedno živ in vam morda celo neznan ljudski običaj, šego ali navado, ki sem jih številne osebno izkusil. Poleg tega razkrivam še nekaj najzanimivejših področij svojega mednarodnega udejstvovanja, pa tudi to, kako doživljam umetnost in kako pristopam k pisanju. Predvsem pa se boste prepričali, da sem se v svojo posvojeno domovino še bolj zatreskal.



I. Hranologija

RESNO O NERESNI DILEMI

Izpljuniti ali pogoltniti, to je bilo vprašanje samo nekaj minut pred mojo prvo pravo vinsko pokušino v veliki renesančni dvorani Vile Vipolže v Goriških brdih. Tam sem bil skupaj s petinsedemdesetimi člani mednarodne vinske družine, ki so jo na veliki vertikalni degustaciji rebul v okviru mojstrske delavnice *Masterclass Brda Home of Rebula* sestavljali urednik pomembne vinske revije, svetovno priznani kritiki in someljeji vse od ZDA do Japonske ter iz številnih drugih držav.

Najprej moram povedati, da sem pred tem o vinu občasnno že pisal (tudi v kratki e-knjigi *The Wine Forger's Handbook*, torej o vinskih ponaredkih), nisem pa za to področje ekspert. Sem zelo navdušen amater, ki v resnici ne pozna kakšne globlje razlike med bordojci in burgundci. Zato je bila ta vinska degustacija v Brdih zame nekaj popolnoma novega, a sem se je zelo rad udeležil in si svoje vinsko obzorje širil s pokušino rebule tamkajšnjih petnajstih vinarjev, od katerih se nekateri uvrščajo med najboljše na tem planetu, eno njihovo vino pa je priznani italijanski vinski kritik leta 2018 uvrstil na prvo mesto na svetu. Tega vina se ne da več kupiti in ta velika degustacija je bila redka priložnost, da ga poskusim, zato je res nisem smel zamuditi.

Sprva sem bil precej negotov. Vedel sem, da vsega, kar nam bo ponujeno, ne smem popiti, in to iz več razlogov; tudi zato, ker se res ne spodobi, da bi se ga človek na uradni degustaciji napil kot čep. A po drugi strani se mi je pljuvanje zdelo rahlo odvratno. Prizorišče je bilo veličastno, izbrano elegantno in nisem se želel osmešiti. Zato sem bil ob črnem pljuvalniku, postavljenem ob mojo mizo in mizo kolega okuševalca, vinarja iz Čila, ki je priletel na ta konec sveta samo zaradi tega dogodka, zmeden in neodločen. A takšni svečani dogodki pač zahtevajo tudi pljuvanje, zato sem se hočeš nočeš vdal v usodo.

Na degustaciji je bilo torej petnajst vin in prisežem, da sem se trudil pljuvati, a pri tem me je ustavljal grlen glas, ki se pri tem hočeš nočeš pojavi, pa še sliniš se. Zelo nekultivirano, prav zares. Pomanjkanje tovrstnih izkušenj mi je očitno preprečevalo, da bi bil popolnoma pozoren na sama vina.

In tako sem raje srknil in pogoltnil. A kaj, ko sem se kmalu zavedel, da sem za zajtrk komaj kaj pojedel! Če bom tako nadaljeval, bom kmalu lepo v rožicah. Domislil sem se kompromisa. Srkal sem bolj po malo, tako da mi ni bilo treba pljuvati, hkrati pa se ga nisem nalil. Samo rahlo. Zdelo se mi je, da bi bila gospa Olika z mano zadovoljna.

Po začetnem strahu, da vem o vinih premalo, sem ugotovil, da ti ni treba imeti ravno vinskega črnega pasu za to, da ugotoviš, kaj je v redu in kaj ne. Dve vini, ki ju ne bom imenoval, sta bili nepitni, grozni. Zpomnil sem si, da je italijanski vinski ekspert, ki je vodil degustacijo, zanju uporabil izraz *iodine* (jod), s čimer je opisal vonj in, bog pomagaj, okus obeh vin. Kot sem spoznal, je to v vinskem svetu evfemizem za vino, ki diši in ima okus, kakor da bi lizal tla moškega stranišča. Za ti dve vini sem si zapisal, kolikor mi zdaj pač uspe prebrati zaradi alkohola malce nečitljive čačke, »čudna straniščna dišava«. Naravna vina so res krasna ideja, edina težava je, da se ta koncept lahko tudi sfiži in rezultat je neužitno vino. In številna naravna vina so, žal, pač takšna.

Preostala vina so bila izjemna, nadzemeljska. Z užitkom sem srknil vsa s priimkom Simčič, pri tem pa se čudil, da Igor, Edi in Marjan niso nič v sorodu. Užival sem tudi v Medotovi rebuli Journey 2018. Toda najbolj mi je zavrtele, odpihnila glavo Gravnerjeva Ribolla 2011. Bila je bakrene barve, bolj viski kot vino, kot »utekočinjena stara usnjena denarnica – hkrati polna življenja in duha, težkih indijskih začimb, tobaka kot single malt viski in dolgih nog«. Z zadnjim sem mislil na veliko tanina, a morda je bil to primernejši izraz za moje lastne noge po petnajstih kozarcih, zaužitih na skoraj prazen želodec.

NAJBOLJŠI KOZJI SIR DELA SLOVENEK

Nič ne izrazi dobrodošlice na kmetiji bolje kot lobanja, nataknjena na kol. Če je to kmetija s kozjimi izdelki, potem je lobanja seveda kozja. Toda do tja je bilo treba najprej priti. Vozila sva se dolgo, no, vsaj tako se mi je zdelo. Od Pulja sva bila oddaljena le dvajset minut, a imel sem občutek, da sva sredi ničesar. Ali sploh obstaja boljši kraj za proizvajalca enega najboljših kozjih sirov na svetu?

Že samo sledenje nekoristnim, a optimističnim znakom za Kumparičko, kakor se posestvo imenuje, je bilo dogodivščina. Znaki, postavljeni v okolici najbližjega mesta, z upodobljeno smejočo se kozo in imenom kmetije so bili namreč brez smernih puščic. Z mano v avtomobilu je bil pisateljski kolega Carlos iz Mehike. To, da sva Američan in Mehičan na Hrvaškem iskala slovenskega proizvajalca kozjih izdelkov, se morda sliši kot šala, a vesel sem bil, da sem ga imel ob sebi. Ko sva šla mimo na kol nataknjene kozje lobanje, za katero se mi je zdelo, da se smeji, sva zavila na zelo dolgo pot, na obeh straneh obdano s starim kamnitim zidom, onkraj katerega so bili ogromni suhi, razbrazdani pašniki z zaplatami trave. Tu in tam je rastle kakšno drevo, zemlja je bila bolj ožgana kot bujna, toda ker tu pade zadosti dežja in je dovolj vetra, ki prinaša sol, je pokrajina kar bogata z rastlinskim in živalskim svetom. Na kratko, to so kozja nebesa.

Z Mehičanom sva se ustavila pred vrsto nizkih poslopij, ki so me bolj spominjala na haciendo kot na kmetijo, kaj šele na kmetijo, na kateri izdelujejo večkrat nagrajeni kozji sir. Ker sva se konkretno izgubila, sva prispela šele pol ure za fotografom Matjažem Tančičem in Janezom Bratovžem, ki sta že bila pri kozji staji. Naročeno nama je bilo, naj zaradi ovčarskih psov počakava zunaj. Kot so nama pojasnili, so imeli na kmetiji nekaj težav s kojoti. Kojoti? Oba s Carlosom sva mislila, da sva narobe slišala. Te stepske

zveri namreč oba pozna s prerij v njegovi Mehiki in moji Ameriki. Izkazalo se je, da imajo tudi tukaj kojote, in sicer evropske, ki jim dišijo koze. Gruča dvanajstih navdušenih psov čuvajev se je že pognala proti nama, a jo je z ukazom ustavil lastnik Aleš Winkler.

Naj pojasnim kar takoj na začetku. Winkler je kul v vseh pogledih. Najbolj kul dečko, kar sem jih srečal na svojih popotovanjih, tako da sva se takoj ujela. Prikazal se je v prevelikem spodnjem delu pižame, strgani majici ter z nasmehom na obrazu in očmi možaka, čigar skrbi so ostale v njegovem prejšnjem življenju. Če pustimo ob strani kojote, ki so jim prav tako všeč njegove koze, ima prav lepo življenje.

Nekaj kozjega je v videzu Aleša Winklerja. Ima prebrisane, smejoče se oči, je neobrit, z brki in razkuštranimi lasmi. Tega se tudi zaveda in v nasprotju z večino Slovencev ima dober smisel za humor o samem sebi. Njegov telefon ima za zvonjenje kozje meketanje. Osebjem na njegovi kmetiji nosi majice z napisom *Brez koz ni slave*. Winkler sodi med najbolj razgledane kmete, kar jih lahko spoznate. Ko ga je Matjaž prosil, naj za fotografijo dvigne eno od mladih koz in jo ponese na ramenih, je takoj prepoznal vizualno referenco, ki jo kot umetnostni zgodovinar vidim tudi sam. Fotografija namreč spominja na Caravaggiovo sliko svetega Janeza Krstnika, na kateri je ta upodobljen tako, da je prekrit s kožo. Winkler je celo vedel, da so dečka, ki je bil model za Caravaggiovega svetega Janeza, Cecca del Caravaggia, zaradi fiziognomske podobnosti s kozami klicali deček s kozjim obrazom.

Winkler je študiral v Ljubljani in delal kot eden najboljših slovenskih nepremičninskih odvetnikov. Krizo srednjih let je izkoristil za to, da je svoje življenje preobrazil, seveda na bolje. »Saj veš, kako je,« mi je pojasnil, »pri dvajsetih ne veš, kaj se bo zgodilo pri tridesetih. Ko jih imaš trideset, nisi prepričan o svojih štiridesetih. Toda pri štiridesetih je slika, kam gre življenje, precej jasna. Zato je bil to pravi čas, da sem se ustavil in začel šteti znova. Tako imam dve življenji v enem samem.«

Svojo odločitev o opustitvi odvetniškega poklica in presedlanje h kozam je označil kot organsko. Najprej je po-

iskal nepremičnino, ki bi jo lahko uporabljal kot počitniško hišo. Posest so očistili z mulčerji, s čimer so se znebili grmičevja in naredili zemljo prijaznejšo. »Toda v enem letu se je grmičevje spet razraslo, še slabše je bilo kot prej.« Sprva je kupil trideset koz, a ne zaradi izdelovanja sira, temveč zaradi košnje. Našel je kmeta, ki je skrbel za kosilnice na štirih nogah. Zdaj je imel kmeta, a le trideset koz. Vrli mož mu je rekel, naj mu priskrbi več koz. In jih je kupil še sto. A pojavilo se je neizogibno vprašanje, kaj narediti z vsem tem kozjim mlekom. Winkler prej namreč ni pomislil na to, da bo treba štirinožne kosilnice tudi molsti. »Pa smo jih začeli molsti, toda nihče ni hotel kupiti mleka. Profesionalni sirarji so od nas hoteli vsaj petsto litrov, toliko pa ga nismo imeli.« Zato je vzel stvari v svoje roke. »Študiral sem eno leto. Kupil sem vse knjige o kozjem siru, kar jih je bilo, in potem smo ga začeli izdelovati. Prvo leto je bilo zelo slabo. Drugo leto smo postali hrvaški prvaki.« Možakar ima sposobnost hitrega učenja! »Če prepoznaš napake, je lahko. Ni treba biti kmet,« je poudaril, »moraš pa drugače razmišljati.«

Winkler nam je nato pokazal svojo sirno votlino, ki je brezhibna in edini del kmetije, kamor njegova protikojotška vojska psov nima vstopa. Nadzoruje jo z lučmi. Prostor, v katerem se rojevajo njegovi nagrajeni koluti kozjih dobrot, lahko skozi steklo opazujemo z lesenega podesta. Potem se pojavijo – tri ravni, kjer starajo trde sire, čeprav sem sam bolj očaran nad mehкими. Ko sem odraščal, sem jedel precej industrijsko različico kozjega sira, kupljeno v lokalnem supermarketu. Toda bil je okusen, bodisi s poprovimi semeni bodisi z zelišči. Winklerjev sir pa je na popolnoma drugi ravni sočnosti, intenzivnosti, kozjosti. Tisti z največjim številom nagrad je mehак in prepojen z žafranom. Ko ga odrežeš, se pred tabo prikaže čudovita notranjost vaniljevo rumene barve. Winkler nam je ponosno postregel še kozji sir, ki je videti, kot da bi bil ovit s sivim filcem. Po videzu je skrb vzbujajoče podoben mojim zimskim copatom. A ko je zarezal vanj, se je prikazalo presenečenje – takoj pod sivo zunanostjo se skriva tanka oranžna plast in pod njo je nežna bela sredica. Toda okus ni prav nič

podoben mojemu copatu. To je to, velika živina med siri!
Ne morem se ga nasititi.

Življenje je lepo. S precejšnjo objektivnostjo bi kdo celo lahko trdil, da je kakovost življenja kozjega kmeta boljša od imenitnega nepremičninskega odvetnika v velikem mestu. Aleš Winkler nedvomno meni, da je.

SO VELIKI KUHARSKI MOJSTRI TUDI VELIKI UMETNIKI?

Carpacciava slika in krožnik Ane Roš s karpačem postrvi imata morda več skupnega, kot bi si mislili.

Vsaka epizoda Netflixove dokumentarne serije *Chef's Table*, ki jo predvajajo že vse od 26. aprila 2015, pripoveduje zgodbo o slavnih kuharskih mojstarih – o njihovih začetkih, zasebnem življenju in poklicnem razvoju. Sam sem nad serijo navdušen in pravim, da gre za mehkoerotičen prikaz kulinarike.

Zgodbe o slavnih kuharskih mojstarih oziroma chefih dopolnjujejo hvalospevi različnih kritikov, osupljivi prizori največjih virtuozov kuhalnice med delom v restavraciji in veliko, res veliko upočasnenih bližnjih posnetkov v visoki ločljivosti, na katerih so božanski krožniki hrane z nenavadnimi, a mamljivo zvenečimi imeni, ki spominjajo na abstraktno umetnost in me tu pa tam celo prepričajo, da bi si jih želel pokusiti. Cirilu in Katarini Jazbec iz TENT Filma sem pomagal posneti slovensko različico te oddaje – trinitutni film, v katerem nastopajo slovenski kuharski mojstri z Michelinovo zvezdico.

Očarljiva serija Davida Gelba, s katero sem že malo zasvojen, je tako čudovito posneta, da je že skorajda seksi, kuharske velemojstre, ki jih častimo skorajda po božje, pa prikazuje kot ljudi iz mesa in krvi – obsedene s popolnostjo, strastne, morda rahlo nore, obsesivne in genialne. Ne morem si pomagati, da ne bi pomislil: producenti nam te ljudi prikazujejo kot velike umetnike. Toda ali so res? Ali pa so morda zgolj spretni rokodelci, ki nam pripravljajo estetsko dovršene, okusne in intelektualno premišljene verzije kosila?

Pošteno je, da si zastavim vprašanje, ali gre tu za umetnost – sem namreč profesor umetnostne zgodovine, ki občasno piše o kulinariki. Nekoč sem pisal tudi o tem, ali lahko Davida Ortiza, mojega najljubšega, nedavno upokojenega

igralca bejzbola, obravnavamo kot umetnika. Njegovo ume-
tniško dejanje, torej udarjanje bejzbolske žogice, sem pod-
vrgel trem kriterijem, ki jih je določil Aristotel približno
300 let pred našim štetjem. Pri vsakem umetniškem delu
si moramo zastaviti tri vprašanja: Ali je dobro? (V smislu,
ali je avtorju uspelo doseči to, kar je želel.) Ali je lepo? (Pri
hrani to pomeni, da v njej uživamo v estetskem smislu ter
v vonju in okusu.) Ali je zanimivo? (Ali nas pripravi do
tega, da razmišljamo, podiramo meje, odobravajoče kima-
mo z glavo.) Sklenil sem, da je udarjanje bejzbolske žogice
Davida Ortiza umetnost. Toda ali so tudi veliki kuharski
mojstri veliki umetniki v tradicionalnem pomenu besede?

Boter umetnostne zgodovine – Giorgio Vasari, umetnik
iz 16. stoletja – je v knjigi *Življenje najodličnejših slikarjev,
kiparjev in arhitektov*, ki je izšla istega leta kot prvi sloven-
ski tiskani knjigi, torej leta 1550, zapisal, da mora vrhunška
umetnost vsebovati *invenzione* (koncept dela, še preden
je narejeno) in *disegno* (fizično sposobnost, da ta koncept
uresničite). Cele legije kuharskih pomočnikov in večnih
sous-chefov imajo v malem prstu *disegno*, torej fizično
sposobnost, da pripravijo najmanj spodobno jed. Ampak
le peščica izmed njih premore tudi *invenzione*, sposobnost,
da na novo razmislijo, kako vse je mogoče hrano skuhati,
postreči in jo seveda tudi zaužiti. *Invenzione* je tisto, kar
loči chefe od kuharjev. Ali če vam je ljubše, običajne chefe
od tistih z veliko začetnico.

Zdi se, da je vprašanje, ali naj chefi veljajo za umetni-
ke, vroča tema, in to še zlasti med samimi chefi. Takole mi
je v daljšem pogovoru razložil legendarni francoski chef
Eric Ripert, specializiran za sodobno francosko kuhinjo
in znan po svojem delu z morskimi sadeži: »Seveda sem
pristranski in mislim, da smo umetniki. Zdi se mi očitno,
da gre pri kuhanju za dvojce: za obrtništvo in za umetniško
ustvarjanje. Za obrtništvo v smislu, da veliko ljudi v ku-
hinji obvlada različne tehnike, kako skuhati nekaj, kar bo
blagodejno vplivalo na naše telo. Ko greste v kakšen bistro,
lahko vidite, da tam tako rekoč kopirajo recepte določene
tradicije ali etnične skupnosti.« Da nekdo to dobro naredi,
je vse, kar si želi večina gostov. Tega se lahko naučimo v
kuharskih šolah ali pa se za to usposobimo v restavracijah.

Gre za ponavljajočo se serijo gibov, ki sledi formulam, ki jim rečemo recepti in ki so jih zasnovali chefi ter jih predali naprej, bodisi v kuharskih knjigah bodisi osebno. Kako orado razrezati na fileje, popolno speči zrezek, skuhati testenine al dente, pripraviti prvovrstno govejo jušno osnovo – vse to je *disegno*. Vendar pa je *invenzione* tisto, kar loči odlične chefe od dobrih kuharjev.

Ripert je nadaljeval: »Potem pa so tu tudi chefi, ki so umetniki in imajo vizijo: so ustvarjalni. Ustvarjalni so v smislu, da izumljajo nove tehnike, uporabljajo nove sestavine na nove načine, se igrajo z novimi okusi, konsistenco hrane in tako naprej.« Pustimo torej ob strani dobre kuharje in se v nadaljevanju posvetimo le najboljšim med velikimi kuharskimi mojstri. Ali so na isti ravni kot najboljši med velikimi umetniki? Ali njihovo delo vzdrži Aristotelovo tripartitno definicijo? Ali lahko londonsko restavracijo Dinner (*Večerja*) slavnega angleškega chefa Hestona Blumenthala postavimo ob bok Leonardovi *Zadnji večerji* ter jed znamenitega ameriškega chefa Thomasa Kellerja, poimenovano *Ostrige in biseri*, primerjamo z Vermeerjevim *Dekletom z bisernim uhanom*? In ali je David Gelb morda novodobni Giorgio Vasari, ki raje, kot da bi pisal, skupinsko biografijo največjih kuharskih umetnikov našega časa lovi na filmski trak?

Chefi – in njihov način dela – imajo veliko skupnega z renesančnimi umetniki. Chef načrtuje krožnike in svoje osebje nauči, kako te krožnike pripraviti, nadzoruje postopek priprave in na koncu poskrbi še za zadnje detajle. Skratka, on odloča o vsem in ubogati ga morajo vsi v njegovi kuhinji. In ko je jed postrežena, je zanjo zaslužen on, čeprav je bilo v njeno pripravo vpletenih ducat rok. Morda chefa tisti večer sploh ni bilo tam; superzvezdniški kuharski mojstri z več restavracijami so namreč le redko osebno navzoči.

Tu lahko povlečemo neposredne vzporednice z renesančnim sistemom delavnice (*bottega*), ki je v lepih umetnostih prevladoval že od antičnih časov. Ripert je poudaril: »Če pogledate Michelangela, je seveda on avtor svojih del. Vendar pa poslikava Sikstinske kapele ni bila zgolj njegovo delo. Ob sebi je imel skupino učencev, sam pa se

je slikanja naučil od Ghirlandaia. Tradicionalno so imeli umetniki učence, da so zmogli narediti vse to delo. Lahko si predstavljate, da tudi v kuhinji ena sama oseba ne more narediti veliko. Meniji v restavracijah so precej široko zastavljeni in zahtevajo ogromno priprav. Ne strežete namreč petim ali šestim ljudem, temveč petdesetim, stotim ljudem hkrati. Potrebujete torej dobro utečeno ekipo: ljudi, ki ste jih sami izučili in ki znajo to, kar je treba, narediti enako dobro kot vi in ki vam znajo pomagati. Za to sta potrebna mentorstvo in predanost vseh vpletenih.«

V umetniški delavnici je mojster, na primer Ghirlandaio, nadziral atelje, v katerem so bili plačani pomočniki in vajenci, ki so v zameno za svoje delo dobili sobo, hrano in učne ure (lahko bi rekli, da je šlo za pripravnike ali stažiste). Stranke so delo naročile pri Ghirlandaiu, nato je umetnik naredil zasnovo slike in delo nadzoroval, tako da morda sam niti ni kaj veliko naslikal. Podobno je s sous-chefi, ki pripravljajo omake, na žaru popečejo meso, blanširajo zelenjavo ali kako drugače pripravljajo sestavine, ki jih mojster na koncu sestavi v domišljeno celoto. Delo je skupno, čeprav nosi zgolj mojstrov podpis. Ghirlandaieva slika in ribja predjed Erica Riperta imata več skupnega, kot si morda mislite.

Potem je tu še narava tega, kako nekdo postane chef, zapisan z veliko začetnico. Najboljši so si pot do vrha utrlji postopoma in s trdim delom. Začeli so kot pomočniki drugih mojstrov, pri čemer so pokazali, da nekaj obetajo, da imajo v sebi malo norosti, pa tudi drznosti in iznajdljivosti. Potem so šli na svoje in odprli lastno restavracijo. Tudi za nekatere velike renesančne mojstre so delali bodoči mojstri; kot je Ripert že omenil, se je v Ghirlandaievi delavnici kalil mladi Michelangelo – podobno kot je Angela Hartnett dolga leta delala za Gordona Ramsayja, preden je tudi sama zaslovela. Nekateri drugi chefi so znanje pridobivali tako, da so delali za nekoga, ki so ga kmalu presegli; Massimo Bottura, na primer, je, preden se je povzpел do naziva najboljšega kuharskega mojstra na svetu (po oceni skupine strokovnjakov, ki jih je izbrala družba Deloitte), delal v restavracijah, ki niso bile posebej znane. Podobno je bilo s Caravaggiem, za katerega smo že vsi slišali, česar pa ne bi mogli reči za

njegovega učitelja, dokaj povprečnega manierističnega slikarja Cavalierja d'Arpina. Najdejo se tudi redki biseri, ki so popolni samouki, na primer slovenska kuharska mojstrica Ana Roš iz Hiše Franko, ali pa umetniški geniji, kot je bil Francis Bacon, vendar so to izjeme. Pri gledanju oddaje *Chef's Table* sem opazil celo nekatere osebne vzporednice: nekdanji punk rocker, dodobra potetovirani Alex Atala, ki se najbolj domače počuti v džungli svoje rodne Brazilije, bi morda našel sorodno dušo v baročnem slikarju Salvatorju Rosi, ki se je v prostem času rad družil z razbojniki v bolj divjih predelih italijanskega podeželja.

Chefi so tudi predstavljeni podobno, kot si radi predstavljamo umetnike. Serija *Chef's Table* spominja na Vasarijeva *Življenja*, saj portretirance kuje v zvezde, obenem pa prikaže tudi njihovo človeško plat. Oddaja predstavi njihovo odraščanje, pa tudi osebne značilnosti in kaprice ter neizogibne poraze pred velikimi zmagami. Tako lahko ta velika imena, o katerih razmišljamo že skorajda kot o ustvarjalnih bogovih in ne več resničnih osebah, vidimo v več dimenzijah. Vendar pa je serija s svojim načinom upodabljanja (na eni strani gledamo vzhičene komentatorje, ki opevajo chefovo genialnost, in na drugi zapeljive bližnje posnetke skrbno poimenovanih krožnikov) hkrati tudi apoteoza. Vasari je v svojih *Življenjih* naredil popolnoma isto: umetnikom je pel hvalnice, hkrati pa je predstavil tudi njihove začetke in jih tako prikazal v bolj človeški luči.

Izhodiščni kriterij za umetnost, vsaj tradicionalno, je, da je lepa. Za jed je izhodišče to, da mora biti odličnega okusa. Kot razmišlja *Observerjev* kulinarični kritik Jay Rayner: »S teoretiziranjem ni nič narobe. Sam bog ve, koliko dela je potrebnega za to. Razvijanje jedi, njihovo nenehno piljenje in izpopolnjevanje, vse to je lahko izjemno težavno. Zato nikomur ne zamerim, če intelektualnemu delu pripisuje takšen pomen. Vendar pa vse skupaj nima smisla, če okus jedi na koncu ni odličen.«

Vendar pa niso vsi kuharski mojstri prepričani, da bi morali njihovo delo opisovati z izrazom umetnost. Cindy Pawlcy, nadvse uspešna chefinja iz doline Napa, je osvežujoče nepretenciozna: »Hrano vidim kot okrepčilo, ne kot umetnost. Nekatere jedi so zašle že predaleč v umetniško sfero.

To zame že ni več hrana, preveč je čudno.« Chef Charlie Palmer pa pravi, da je to, ali je nekdo umetnik, odvisno od njega samega, ne od občinstva. »Menim, da so kuharski mojstri tako umetniki kot rokodelci,« mi je povedal, »vendar pa je to, kot kaj se dojemajo, odvisno od vsakega posebej.« Verjetno niso nikogar pogosteje oklicali za umetnika kot slavnega španskega kuharskega mojstra Ferrana Adrio, vendar pa se sam ne vidi tako. Ko sem ga o tem neposredno vprašal, mi je odvrnil: »Sam se imam strogo za kuharja. To pa ne spremeni dejstva, da lahko nekateri elementi izdelkov nekaterih kuharskih mojstrov v nas vzbujajo podobna estetska občutja kot kakšna umetniška dela.«

Morda pa bi morali o tem odločiti kritiki, ne sami chefi? Jay Rayner se sprašuje, ali pri tem, da bi krožnik lahko dojemali kot umetnost, manjka glavna komponenta: »Verjetno bi lahko razglabljali o tem, kaj je definicija umetnosti, vendar pa je nekaj gotovo: četudi je nekaj videti dokaj dobro in zahteva veliko truda, to še ne pomeni, da odraža človeško izkustvo.« Kot pravijo, je umetnost zares velika, če nas spodbuja, da o vidikih tega, kaj pomeni biti človek, začnemo razmišljati drugače, globlje. Michelangelova *Pieta* nas gane, ker sočustvujemo s staršem, ki objokuje smrt svojega otroka. Ali lahko hrana dejansko doseže kaj podobnega? Bettina Jacomini, glavna urednica revije *Fine Dining Lovers*, že misli tako: »Veliki kuharski mojstri znajo nahraniti tudi naša čustva, in ko se to zgodi, je ta izkušnja resnično intimna. Snov sublimirajo v čustva – mar to ni umetnost?« Vendar se tudi to Raynerju ne zdi čisto dovolj: »Še nikoli se mi ni zgodilo, da bi zaradi kuhinje začel premlevati o smislu svojega obstoja.«

Potem je tu še vprašanje zapuščine. Tisti, ki še nismo obedovali v Alinei ali pa nam ni uspelo priti v restavracijo El Bulli, preden je zaprla svoja vrata, lahko hrano občudujemo le od daleč in si s pomočjo opisov, fotografij ali videoposnetkov (na primer oddaje *Chef's Table*) predstavljamo, kako je jesti tam. Kriogensko zamrznjeni krožnik Ferrana Adrie z »izginjajočimi« ravioli ne bo razstavljen v vitrini morebitnega bodočega muzeja kulinarčnih umetnosti, kjer bi ga lahko občudovale še naslednje generacije. Tudi če bi lahko bil, bi morala biti zraven še muzejska re-

stavracija, v kateri bi te jedi pripravljali, da bi lahko obiskovalci v 22. stoletju zares avtentično doživeli to umetniško obliko, pri kateri štejeta tako vonj in okus kot tudi tisto, kar vidimo.

S pojavom Instagrama se je to sicer nekoliko spremenilo. »Instagramu prijazni« krožniki, idealno fotografirani navpično od zgoraj, imajo tolikšen vpliv, da zdaj že kritiki komentirajo, ali jedi morda delujejo preveč fotogenično ali pa osvežujoče neurejeno. Vabljuje fotografije potujejo po družbenih omrežjih in gurmanske navdušence, t. i. foodieje, spodbujajo, da se podajajo na romanja v kraje, kjer lahko pokusijo jedi, ki so jih videli v digitalni reprodukciji – to pa se ne razlikuje tako zelo od Rafaela, ki je slavo in priznanje po vsej Evropi žel po zaslugi grafik na osnovi svojih slik – tako so lahko dosegle tudi tiste oči, ki še nikoli niso bile v Italiji, da bi njegove slike uzrle v živo.

Zanimivo je, da se zdijo Davidu Gelbu, avtorju *Chef's Table*, obroki, kakršni so prikazani v njegovi seriji, bolj kot čemurkoli drugemu podobni umetnosti performansa: »Vrhunski kuharji ne delajo sami. Sicer se sami domislijo nečesa novega, vendar potem to idejo razvijejo s svojim osebjem, nato pa je potrebna še cela četica ljudi, da proizvedejo hrano takšne kakovosti za količino ljudi v jedilnici. To počnejo vedno znova in znova, vsakič spet od začetka. Meni se to zdi skorajda kot performans.«

Ta primerjava se res zdi še najbližja. Umetnost performansa – na primer dela svetovno priznanih konceptualnih umetnikov, kot je bil Ulay (o njem lahko v tej knjigi več preberete v esejih »Spoznajmo sodobne slovenske umetnike« in »Spomin na Ulaya«) – lahko občinstvo doživi samo enkrat, potem pa je za prihodnost ohranjena z zapisi, pripovedovanji, fotografijami ali filmom – z istimi orodji komunikacije torej, kot so na voljo tistim, ki jim je recimo uspelo obedovati v restavraciji El Bulli, ali pa tistim, ki s takšnim spoštovanjem pripovedujejo o enem samem obroku, ki ga je v Le Bernardinu pripravila korejska budistična nuna Jeong Kwan, ki sicer kuha le v svojem odmaknjenem samostanu (Kwan je bila predstavljena v tretji sezoni *Chef's Table*). Resda lahko kupite kuharsko knjigo in poskusite sami poustvariti določeno jed, vendar je to izjemno težko

dobro narediti, poleg tega pa bo jed že po definiciji kopija, ne original. Ulay je občasno ponovil kakšen svoj performans, a še to le za tistih nekaj srečnežev, ki so bili takrat prisotni v isti sobi. Kakšen drug umetnik bi sicer lahko poskusil poustvariti Ulayev performans, vendar bi občinstvo verjetno zgolj zamahnilo z roko in ga odpravilo kot nekaj neizvirnega.

Verjetno najpomembnejše vprašanje – tisto, ki loči izjemne chefe od redkih superchefov, ki so dejansko spremenili način, kako ljudje obedujejo – je tole: O katerih izmed njih (če sploh) se bodo učili še čez stoletja, saj jim bodo v kulinarčnih učbenikih namenjena cela poglavja, podobno kot so v umetnostnozgodovinskih posvečena Giottu, Donatellu, Michelangelu, Caravaggu, Turnerju in Picassu? Kdo je spremenil področje, na katerem deluje, in ustvaril zapuščino, ki se ne bo ohranila le v času, ko bo še živ spomin nanje, temveč bo vplivala tudi na prihodnje rodove? Če sodimo po zgodovini umetnosti, bo moralo miniti še kar nekaj časa, da bomo to lahko ugotovili. Tudi Ferran Adria je podobnega mnenja: »Kljub trenutnemu vzponu gastronomije ne smemo pozabiti, da je le čas pravi sodnik, ki pokaže transcenco vsega tistega, kar smo ustvarili ljudje, vključno seveda s kuhanjem.«

Kdo pa so kuharski mojstri, ki jih je čas že ustoličil kot tiste, ki si zaslužijo mesto v kanonu? Marie-Antoine Careme je vzpostavil francosko *grande cuisine* in slovi kot prvi mednarodno priznani chef. Michel Richard je pomagal popularizirati *nouvelle cuisine*, Alice Waters pa način prehranjevanja s kmetije na mizo. Med te izbrance verjetno spada Adria, pa morda tudi Redzepi. Kdo vse bi še lahko zaokrožil ta seznam? Ni dovolj, da so le med najboljšimi na svojem področju, morajo ga tudi dodobra spremeniti. Bronzino, Pontormo in Allori na primer spadajo v samo smetano umetnikov, ki so sledili Michelangelovemu slogu, vendar pa je bil Michelangelo tisti, ki je ta slog utemeljil. Katerih kuharskih mojstrov se bomo spominjali po tem, da so hrano obvladali tako dobro, kot je Michelangelo barve in kamen?

V restavracijah, kakršne lahko gledamo v *Chef's Table*, ne jemo, da bi si potešili lakoto (čeprav se zgodi tudi to),

kakor tudi ne bi najeli Michelangela, da bi nam stene v spalnici pobarval v belo. K umetnikom se obračamo zaradi tega, da bi si nahranili dušo. Če je vrhunska kulinarika umetnost, je še najbližje umetnosti performansa. Ko chefa ni več, lahko drugi poskusijo poustvariti jedi, ki jih je pripravljala, vendar pa to ne bo več original, četudi je enakega okusa. Proti koncu svojega življenja je Salvador Dali nehal slikati, pa vendar je ostal plodovit. Njegov varovanec Antoni Pitxot je namreč na skrivaj izdeloval Dalijeve slike. Videti so bile kot tiste, ki jih je naslikal Dali, saj se je Pitxot učil od mojstra, kot pomočnik pa je bil tudi dovolj nadarjen, da je lahko dopolnjeval Dalijeve slike, ne da bi se njegove poteze s čopičem razlikovale od mojstrovih. Ta pozna dela so bila narejena po Dalijevem receptu, torej v njegovem slogu, poleg tega so prihajala iz njegovega ateljeja, četudi sam ni bil neposredno vpleten v njihov nastanek. Bo morda takšna tudi prihodnja zapuščina velikih kuharskih mojstrov, še posebno tistih, ki vodijo poslovni imperij in ne morejo biti fizično prisotni v kuhinji? Morda bodo celo navdihnili vrhunske posnemovalce; na primer, slavni ameriški chef korejskega rodu Corey Lee je leta 2016 v Muzeju moderne umetnosti v San Franciscu, blizu svoje trizvezdične restavracije, pomagal odpreti restavracijo In Situ – v njej so do leta 2021 pripravljali jedi kot umetniška dela. Na meniju restavracije so namreč bile vrhunske pripravljene kopije jedi, ki so jih zasnovali in z njimi želi slavo drugi chefi. Vsaka od petnajstih jedi je bila skrbno citirana (na primer: *Zajčja deteljica & jogurt iz ovčjega mleka*, Rene Redzepi, Noma, Köbenhavn, 2005). Temu bi lahko rekli »užitni« muzej, poklon najboljšim ali pa kompilacija največjih uspešnic.

Največji kuharski mojstri, chefi z veliko začetnico, so umetniki performansa, ki znajo združevati *disegno* in *invenzione* ter obenem voditi svojo kuhinjsko brigado, sestavljeno iz spretnih rokodelcev (in morda bodočih chefov umetnikov, ki čakajo na priložnost), in mednje razporejati delo. Oni so umetniki, ki kuhinjo vodijo podobno kot renesančno delavnico. Bill Buford, avtor knjižne uspešnice *Heat*, insajderskega vpogleda v kuhinjo, pravi: »Menim, da je večina vrhunskih kuharjev rokodelcev, in to je čisto

spoštovanja vreden naziv. Vendar pa so v kontekstu tega poklica tudi ljudje, ki so sposobni takšnih domišljijских in ustvarjalnih preskokov, da temu res težko rečemo kaj drugega kot umetniški dosežek.«

Verjetno to še najlepše razloži kulinarična zvezdnica Ana Roš: »Smo umetniki, obenem pa smo tudi obrtniki. Uporabljamo namreč tako svojo ustvarjalnost kot svoje roke. Kot chefi smo uspešni, če znamo pustiti rokam, da sledijo glavi. Mislimo umetnost in delamo obrt.«