

Jedanaest Vihoraša provelo je ovog ljeta u srpnju devet dana u La Plagni

Vlasta Kovač+

Za sve je kriv Henry Duhamel, Savojac, koji je kopirajući Skandinavce pred kraj 19. stoljeća u francuske Alpe donio prve skije. Seljacima u francuskim alpskim selima te daske omogućile su mobilnost na snijegu i sjajno im poslužile u svakodnevnom životu, no na tome nije stalo. Duhamel je zajedno sa svojim prijateljima 1896. osnovao prvi skijaški klub i tako je u Francuskoj rođeno rekreacijsko dokoličarsko skijanje. Opustjeli pašnjaci Savoje, na kojima jedva da je još pasla koja krava, zimi su se počeli pretvarati u skijaške piste i novu osnovu za egzistenciju alpskih sela.

Toliko o povijesti. La Plagna, kao skijaško središte na visoravni iznad 2000 metara, slijedeći primjere iz svoje okolice (Courchevel, Val d'Isere), počela se razvijati oko 1960. Stanovnici nekoliko sela i naselja u dolini rijeke Isere uzeli su kredit i zadužili se na dugi rok, da bi do danas na njihovim pašnjacima na površini od 100 četvornih kilometara bilo uređeno 225 kilometara skijaških staza, splet međusobno povezanih žičara, bob staza sagrađena za Zimsku olimpijadu 1992. i vijenac turističkih naselja uokrug na brdskim padinama. Navikle na austrijske alpske kuće s balkonima u cvijeću iznenadit će suvremena arhitektura po uzoru na ideje Le Corbusiera, ali koja poštuje lokalnu tradiciju, pa su kao građevinski materijal, čak i za nebodere, korišteni isključivo kamen, drvo i krovne ploče od škriljevca. Ljeti skijaške piste opet su pašnjaci na kojima pasu uhranjene smeđe krave s nabrekli vimenima i zvoncima oko vrata, a predvečer dok se spuštaju niz padinu brdima odjekuje zvonjava. Pastoralna i high-tech ovdje idu ruku pod ruku.

Jedanaest Vihoraša (poimenično: Đuro, Jadranka, Miro, Branka, Krešo, Ines, Ljubica, Ema i Vlasta, doljepotpisana, a trebala je s nama biti i Loreta, ali je morala ostatu kod kuće), u organizaciji bračnog para Tissot (Branka i Jean- Claude) provelo je ovog ljeta (12.-20.srpnja) devet dana u La Plagni i hodalo (neki više, neki manje) po okolnim brdskim stazama. Došli smo i otišli po kiši, a sve ostale dane nebo je bilo plavo. Jedino se na vrh Mont Blanca, koji se vidio u daljini, svakog dana iza podneva, kao kapa spuštao oblak. Miro se prisjetio vremena kada se u nešto mlađim danima popeo onamo gore, a zbog tog oblaka žurili su da stignu što ranije. Termometar u našem autobusu (Mercedes, 19 sjedala) pokazivao je ponekih dana u rano poslije podne 38 stupnjeva vanjske temperature, a u samom autobusu, kad bi se krov na suncu ugrijao, bivalo je još toplije. Domaćini u La Plagni billi su nam Jean-Claudov brat Christian, njegova supruga Marie France i šogorica Marie So (skraćeno od Solange), u čijem smo malom apartmanu svi zajedno (s nama je bio i naš šofer Dario) provodili večeri oko dva spojena stola i častili se najfinijim delicijama francuske i savojske kuhinje. O planinarenju na ovoj turi pisat će drugi – Christian je obećao poslati detaljni itinerer, s opisima planinarskih staza i imenima pojedinih mjesta – a ja osjećam potrebu nešto napisati o tom iznimnom doživljaju francuskog gostoprimstva, svakojakim kulinarskim užicima, o domaćinskom ugođaju i francuskoj kulturi uživanja u jelu kao društvenom događaju, o nečemu što je nenaplativo i što je u našem slučaju bilo moguće zahvaljujući ponajprije toj francusko-hrvatskoj, planinarskoj, vihoraškoj, bračnoj i prijateljskoj vezi i sprezi za koju znam da traje godinama i da su brojni Vihoraši već s Tissotovima odlazili u Francusku, a meni može biti samo žao što sam u tome sudjelovala tek prvi put.

Područje Savoje u Francuskim Alpama, ostatak negdašnjeg velikog kraljevstva koje je stoljećima vladalo u ovom dijelu Europe, dugo je zimi bilo prometno slijepo crijevo, pa i danas je planinski prijevoj mali St. Bernard, preko kojega smo mi došli, zimi zatvoren za promet. Za dugih zimskih mjeseci u seljačkim kućama jelo se čega je bilo: krumpir, sir, luk, svinjske kobasice. Krave su davale mlijeko, bilo je maslaca i vrhnja. Do danas to su ostali osnovni sastojci savojske kuhinje. Naši obroci u Christianovu apartmanu trajali su satima, oko stola iz jednih ruku u druge uokrug obilazile su zdjele i tanjuri s tanko narezanim svakojakim kobasicama, od dimljene svinjetine, s planinskim travama, raznim bobicama, od divljači i sa orasima, paštete zapečene u kruhu i bez kruha...A to je bilo tek predjelo. Slijedilo je glavno jelo, pa zatim po francuskom običaju zasebno dvije velike zdjele zelene salate (s preprženim češnjakom i bez češnjaka), nakon toga fini kozji i kravliji sirevi i na kraju kolač. I tako pet večeri. Kao glavno jelo Marie France i Marie So za oproštajnu večer poslužile su nam diots, tipične savojske svinjske kobasice načinjene od sjeckanog svinjskog mesa, pomiješanog s muškaticim oraščićem, kuhane u vinu i zatim u umaku od luka, a kao prilog crozets, opet tipično savojske majušne kockice od tjestenine načinjene od durum brašna, pa prelivene vrhnjem i zapečene u pećnici. Večer prije toga na jelovniku bio je raclette, u davna doba tradicionalna pastirska hrana - spominju ga u srednjovjekovnim manastirskim rukopisima - polutvrđi masni sir koji se rastopljen na vrelini prelijeva preko vrućeg kuhanog ili u ljusci pečenog oguljenog krumpira. Taj su sir sobom u zavežljaju nosili pastiri dok su po švicarskim i francuskim alpskim pašnjacima hodali za kravama, pa ga vrućeg i rastopljenog blagovali kad bi uvečer sjeli oko vatre. Danas se za raclette prodaju posebne naprave, dva prsta debele kamene ploče koje se zagrijevaju na struju, a sir se rastapa u malim tavicama od gusa, koje se podvlače pod vruću ploču. Svatko dobije svoju porciju sira pa se s njim za stolom zabavlja, topi ga u tavicu i struže rastopljenog na krumpir, a zdjela s vrućim krumpirom kruži oko stola. Lokalna tradicija nalaže da se nakon raclettea obavezno pije vino, a nipošto i nedajbože voda, jer bi se sir u želucu stvrdnuo pa bi to izazvalo probavne probleme, o čemu su Branka i Jean Claude vodili računa i po vino, pretpostavljam s demijonima (Đuro bi rekao demijana), otišli u vinski podrum. Inače na tim istim kamenim pločama - na stolu su bile tri - pekli smo i tanko narezane komadiće bifteka, teletine, svinjskih lungića, piletine i špeka, svatko sam svoj majstor, a u prtljažniku našeg autobusa na povratku osim povećih količina sireva i kobasica našle su se i dvije velike teške kutije - pogodite što je bilo u njima.



Ovaj izvještaj ne bi bio potpun ako ne bih spomenula i tri večere u malom restoranu L'Estaminet, čiji su vlasnici i kuhar Francis (debeljko nasmijana lica, obavezno u pepita hlačama) Alzašani, a kuhinja alzaška i savojska. Tamo smo jeli kao putar mekanu teletinu i tartiflette,

restani krumpir pomiješan s komadićima prepržene mesnate slanine, zaliven vrhnjem. Na vrh zdjele još se poslažu debele kriške masnog sira koji se zove reblochon i sve to zapeče se u pećnici. Prava zimska hrana za skijaše nakon dana provedenog na snijegu. No, restoran L'Estaminet zapamtit ćemo možda ponajprije zbog pjesme navijača ragbija iz Bayonnea u francuskoj Baskiji. Naš je Đuro u Francusku, naravno, ponio i gitaru i nakon večere bi po njoj prebiraio. Ponio ju je i u L'Estaminet u kojemu smo za četiri stola sjedili mi, a osim nas u restoranu su bila još samo dva francuska bračna para, naših godina. Kad se Đuro dohvatio gitare jedan od njih zapjevao je s nama „Marijanu“. Rekao je da već nekoliko godina dolazi na ljetovanje u Hrvatsku, a i ove će godine na Brač. Onda su njih četvoro izvukli crvene marame, na njihovu stolu se našao iPod ili nešto slično, i iz njega je zaspivala baskijska muzika. Pjesma navijača iz Bayonnea, rekoše. Pa su mahali crvenim maramama, držeći ih s obje ruke ispred sebe. Onda smo opet mi zapjevali, pa oni, pa mi, pa su k nama došli i s nama sjeli i gazdarica i kuhar. Bio je to poseban ugođaj.

Vlasta Kovač

A evo kako je to izgledalo:





Onze Vihoraša ont passé neuf jours à La Plagne en juillet

Vlasta Kovač+

(Traduction en français Google Translate)

Tout est de la faute d'Henry Duhamel , un Savoyard , qui a amené les premiers skis dans les Alpes françaises en copiant les Scandinaves vers la fin du XIXe siècle. Pour les paysans des villages alpins français, ces planches procuraient de la mobilité sur la neige et les servaient bien dans la vie de tous les jours, mais ils s'en moquaient. Duhamel , avec ses amis, a fondé le premier club de ski en 1896, c'est ainsi que le ski de loisir est né en France. Les pâturages déserts de Savoie , sur lesquels ne paissaient encore presque plus de vaches, ont commencé à se transformer en pistes de ski en hiver et à une nouvelle base pour l'existence de villages alpins.

Voilà pour l'histoire. La Plagne , station de ski sur un plateau de plus de 2000 mètres, à l'instar de leurs environs (Courchevel , Val d'Isère), a commencé à se développer vers 1960. Les habitants de plusieurs villages et villes de la vallée de l' Isère en ont pris le crédit et endettés sur le long terme , à ce jour, 225 kilomètres de pistes de ski, un réseau de remontées mécaniques interconnectées, une piste de bobsleigh construite pour les Jeux Olympiques d'hiver de 1992 et une couronne de stations touristiques autour des coteaux ont été aménagés sur leurs pâturages de 100 kilomètres carrés. Habités des maisons alpines autrichiennes aux balcons fleuris, ils seront surpris par une architecture moderne calquée sur les idées de Le Corbusier, mais respectant la tradition locale, de sorte que seuls des panneaux de toiture en pierre, en bois et en ardoise ont été utilisés comme matériau de construction, même pour les gratte-ciel. En été, les pistes de ski sont à nouveau des pâturages où paissent des vaches brunes broutées avec des pis gonflés et des cloches autour du cou, et le soir, en descendant le flanc de coteau, les cloches sonnent. La pastorale et la haute technologie vont de pair ici.

Eleven Vihoras (de nom: Đuro, Jadranka, Miro, Branka, Krešo, Ines , Ljubica, Ema et Vlasta, soussignés , et Loreta était censée être avec nous, mais elle a dû rester à la maison), organisée par le couple marié Tissot (Branka et Jean-Claude) a passé neuf étés à La Plagne cet été (du 12 au 20 juillet) à marcher (un peu plus, d'autres moins) sur les sentiers de montagne environnants. Nous allions et venions sous la pluie, et tous les autres jours le ciel était bleu. Seulement au sommet du Mont Blanc , visible au loin, un nuage descendait comme un bonnet chaque après-midi. Miro se souvenait de l'époque où il était monté là-haut dans sa jeunesse, et à cause de ce nuage, ils se dépêchaient d'arriver le plus tôt possible. Le thermomètre de notre bus (Mercedes, 19 places) indiquait une température extérieure de 38 degrés en début d'après-midi certains jours, et dans le bus lui-même, lorsque le toit se réchauffait au soleil, il faisait encore plus chaud. Les hôtes La Plagne nous billi le frère de Jean- Claude Christian, sa femme, Marie France et sa belle-sœur Marie sont (abréviation de Solange), dans lequel nous avons un petit appartement ensemble (avec nous était notre chauffeur Dario) passé des soirées autour de deux tables attenantes et partagé les plus belles spécialités de la cuisine française et savoyarde. D'autres écriront sur la randonnée lors de ce circuit - Christian a promis d'envoyer un itinéraire détaillé, avec des descriptions de sentiers de randonnée et des noms de lieux individuels - et je ressens le besoin d'écrire quelque chose sur cette expérience exceptionnelle de l'hospitalité française , toutes sortes de délices culinaires, l'atmosphère familiale et la culture française. manger comme un événement social,

quelque chose qui est irrécouvrable et comme dans notre cas, a été possible grâce principalement au franco-croate, la randonnée, le vihoraškoj , le mariage et les liens amicaux et le harnais car je sais que cela prend des années et que beaucoup de Vihoraši mais avec Tissotovima vont en France, et je ne peux que regretter d'y avoir participé pour la première fois seulement.

La région de Savoie dans les Alpes françaises, vestige d'un ancien grand royaume qui a régné sur cette partie de l'Europe pendant des siècles, a longtemps été une impasse de circulation , de sorte que même aujourd'hui, le col du Petit Saint-Bernard , par lequel nous sommes passés, est fermé à la circulation en hiver. Pendant les longs mois d'hiver, les maisons paysannes mangeaient de tout: pommes de terre, fromage, oignons, saucisses de porc. Les vaches ont donné du lait, il y avait du beurre et de la crème. À ce jour, ce sont les autres ingrédients de base de la cuisine savoyarde. Nos repas dans l' appartement de Christian ont duré des heures, des bols et des assiettes avec des saucisses tranchées finement, du porc fumé, des herbes de montagne, diverses baies, du chevreuil et des noix, du pâté cuit au pain et autour de la table. pas de pain ... Et c'était juste un apéritif. Cela a été suivi d'un plat principal, puis par la coutume française séparément deux grands bols de laitue (avec de l'ail grillé et sans ail), suivis de fromages fins de chèvre et de vache et enfin un gâteau. Et donc cinq soirs. Comme plat principal Marie France et Marie Donc, pour la soirée d'adieu, nous avons servi des diots , des saucisses de porc savoyardes typiques à base de porc haché, mélangées à de la muscade, cuites au vin puis à la sauce à l'oignon, et en accompagnement de crozets , encore une fois typiquement savoyards minuscules cubes de pâtes à base de farine de blé dur, puis nappés de crème et cuits au four. La nuit précédente, le menu présentait la raclette , un aliment pastoral traditionnel de l'Antiquité - mentionné dans les manuscrits des monastères médiévaux - un fromage gras semi-dur qui est fondu à la chaleur et versé sur des pommes de terre pelées bouillies ou décortiquées. Ce fromage était transporté en fagot par les bergers qui suivaient les vaches à travers les alpages suisses et français, alors ils le mangeaient chaud et fondaient lorsqu'ils étaient assis autour du feu le soir. Aujourd'hui, pour la vente à raclette d'un appareil spécial, deux dalles de pierre épaisses qui sont chauffées à l'électricité, et le fromage est fondu dans de petites casseroles en fonte , qui soulignent sous la plaque chauffante. Chacun prend sa portion de fromage pour s'amuser avec à table , le faire fondre dans une casserole et gratter fondu sur les pommes de terre, et un bol de patates chaudes fait le tour de la table. La tradition locale dit qu'après la raclette, il faut boire du vin, mais en aucun cas et Dieu nous en préserve de l' eau, car le fromage dans l'estomac durcirait donc causerait des problèmes digestifs, qui sont Branko et Jean Claude ont pris soin et le vin, je suppose que la carafe (Duro serait dit Damian), est allé à la cave à vin. À propos, sur ces mêmes dalles de pierre - il y en avait trois sur la table - nous avons fait cuire des morceaux de steak, de veau, de longe de porc , de poulet et de bacon finement tranchés , je suis chacun mon propre maître, et dans le coffre de notre bus sur le chemin du retour, il y avait plus de fromages et de saucisses. et deux grosses caisses lourdes - devinez ce qu'elles contenaient.

Ce rapport ne serait pas complet si je ne mentionnais pas les trois dîners au petit restaurant L'Estaminet , dont les propriétaires et le chef Francis (gros visages souriants, toujours en pantalon pepita) sont alsaciens, et la cuisine est alsacienne et savoyarde. Là, nous avons mangé comme du veau moelleux au beurre et de la tartiflette , des pommes de terre râpées mélangées à des morceaux de bacon de viande frite, arrosés de crème. Des tranches épaisses de fromage gras appelé reblochon sont toujours placées sur le dessus du bol et tout

cela est cuit au four. Véritable nourriture d'hiver pour les skieurs après une journée passée sur la neige. Mais nous nous souviendrons du restaurant L'Estaminet peut-être principalement à cause d'une chanson de fans de rugby de Bayonne au Pays basque français. Notre Đuro, bien sûr, a amené une guitare en France et après le dîner, il la ramassait. Il l'a également emmenée à L'Estaminet, où nous nous sommes assis à quatre tables, et à côté de nous, il n'y avait que deux autres couples français de notre âge au restaurant. Quand Đuro a pris les guitares, l'un d'eux a chanté "Marijana" avec nous. Il a dit qu'il venait en Croatie pour l'été depuis plusieurs années et qu'il se rendrait également à Brač cette année. Puis les quatre d'entre eux ont sorti des écharpes rouges, un iPod ou quelque chose de similaire était sur leur bureau, et de la musique basque y passait. Une chanson des fans de Bayonne, ont-ils dit. Alors ils ont agité des foulards rouges, les tenant à deux mains devant eux. Ensuite, nous avons chanté à nouveau, puis eux, puis nous, la propriétaire et le cuisinier sont venus nous voir et nous sommes assis avec nous. C'était une atmosphère particulière.

Vlasta Kovač

Et voici à quoi cela ressemblait: