

## *Temperanje*

Oni Ljubljanci, ki so pri nas konec pomladi okušali cvetke se niso več vrnil, po izkušnjah pri mojemu nonotu so se raje začeli ukvarjati z nabavo pomidorov, ki so šli pri njih zelo dobro v prodajo. Kar pa je bilo zelo pomembno, ti so zreli poleti, tako so se lahko šli spotoma tudi kopat v Ankaran ali pa celo v Portorož. So pa drugi pospeševalci kmetijstva prišli k nam konec poletja, ko so začele zoreti tiste ta prave fige. Moj nono je imel največ belic, ki so najboljše za figovec. To so zelo fine nežne in rumene, kot tiste najboljše zlatolase gospodične v Trstu, ampak tudi prav tako delikatne, da če jih odtrgaš, so drugi dan že zakislijo. So pa še uporabne za šnopc. Tiste, ki že malo zakuhajo, pa boljše da jih ne ješ, pri teh tudi šnopc pomaga.

Nona je pripravila za južno radič in pomidore. Nono in je to domačo specialiteto tudi ponudil: »Veste pri nas imamo še ogromno radiča, nekoč smo ga prodajali v Trstu. Tu pri nas raste najboljši, prav blede zelen, kot salatina je. Ta bi bil dober tudi za ljubljanske tovarišice.« »Dajmo pokusit,« so rekli.

Nono je šel v klet, natočiti nekaj svežega vina iz rezervnega soda, nona pa je skočila na vrt, narezala nekaj radiča »primo tajo«, ga hitro očistila, dvakrat oprala in odcedila. Nato ga je zabelila z oljkovim olje, dodala še malo pravega vinskega kisa in seveda sol. Samo to, pripravila je čisto lahko poletno solato, kot za fine tržaške gospodične. Sicer se je za može dalo še paradižnik, ali pa kumarice, pozimi fižol ali pa krompir. Ta je še posebej pasal k staremu radiču, da ga je malo omehčal. Zraven je šel tudi kakšen prahec popra ali pa na fino narezan česen. Sedaj pa ni bilo za reskirat - mogoče pa bodo ti Ljubljanci odkrili radič in ga začeli odkupovati.

Ampak kakšno razočaranje: z vilicami so zabodli s očitnim nezaupanjem, nato pa so se že pri prvem grizljaju začeli spakovati, posebej tisti dve tovarišici: »To je grenko, tega ni mogoče jesti.«

»Ne, ne tega se pa pri nas ne bo moglo prodajati,« je rekel šef.

En mlajši pa se je zelo previdno oglasil: »Ja grenak je, grenak, a to ni tako slabo, meni je všeč grenko. Kaj pa je to?« je še povpraša, ko je brskal po plevelu, ki ga je nona izločila iz radiča.

»Plevel,« je rekla nona.

»Kako pa se mu imenuje?«

»To so črevca in to kar vi pokušate je rukola.«

»To pa je še boljše od radiča,« je pripomnil.

Moja nona je šla v hišo in se na skrivaj prekrižala: »Kam smo prišli!«

Nono je hotel ublažiti zadevo, pa je rekel: »K radiču gre vino, spijte ga malo.« In natočil svojo najboljšo malvaziji. V tej je bilo tudi nekaj grozdov muškata, da so zanj Tržačanke prav norele. Tako so včasih vozili na Dunaj.

»A nimate rdečega, nimate cvička?«

»Veste pri nas in tudi v Trstu se pije belo. Malvazije je kot vode, rdečega nimamo, imamo pa nekaj črnega in to je za ženske.« Pa ni dodal kot običajno: »ko imajo tiste stvari,« ampak pojasnil, da ga je, to kar je ostalo, pustil da zakisa. »Mi poleti s tem kisom od refoška delamo temperanje.«

Vsi začudeno povprašajo kaj je to temperanje, to so pa prvič slišali.

In nono jim odgovori: »Pol kisa od refoška in pol vode. To je poleti najboljša pijača za žejo in zdravo je.«

»A kis pijete pri vas?«

Moj nono pa: »Da, ampak je manj kislo kot vaš cviček, in tudi boljšega okusa. Se čuti refošk in ta naša zemlja. Ga boste pokusili?«