

Rodna Gruda

V Figovcu je znova domače in živahno

Figovec revitalised with local cuisine

Objavljeno dne/Published on: 28.02.2020

Avtor članka/Article Author: Edita Žugelj, foto: arhiv Figovca

Gostilna Figovec na Gosposvetski ulici je od ljubljanskih gostiln, ki še obratujejo, verjetno najstarejša. Stavbo, v kateri domuje, so zgradili daljnega leta 1700, 70 let pozneje je v njej že obratovala gostilna, znana po domači hrani. Po nekaj neuspešnih poskusih s tujo kulinarčno ponudbo v zadnjem obdobju je Figovec prevzelo podjetje, ki je gostilni s tradicionalno slovensko hrano in imenom Slovenska hiša – Figovec znova vdihnilo življenje.

Figovec, which is found on Gosposvetska Ulica, is most probably the oldest inn in Ljubljana that is still open for business. The inn, which has always been known for exquisite local cuisine, was established 70 years after the construction of the building in 1700. Recently, after several failed attempts to serve foreign cuisine, Figovec was acquired by a company that brought the inn back to life with traditional Slovenian cuisine and under the name Slovenska hiša – Figovec (Slovenian House – Figovec).



O tem, kako so se priljubili domačim jedcem in tujim turistom, sem se pogovarjala s Tino Mentol, etnologinjo, kulturno antropologinjo in sommelierko, ki se ukvarja s slovensko kulinariko in gastronomijo. Za podjetje je raziskovala preteklost Figovca, izdelala vinske karte in sooblikovala jedilnik, skrbi pa tudi za družbena omrežja ter dogodke. Kot pripoveduje, se je vse skupaj začelo s Slovensko hišo na Cankarjevem nabrežju, zgodba je uspela in nastala je potreba, da Slovenska hiša dobi svojo matično gostilno, kjer bi lahko ponujali zgolj slovensko hrano po receptih naših babic in s kakšnim modernim prijemom. »Zgodba Slovenske hiše - Figovec se je pričela prve dni decembra 2017. Botrovalo ji je povpraševanje po pristni slovenski hrani in tradicionalnih sezonskih jedeh. Pri tem smo se zgledovali po starih kuharskih knjigah in jedilnikih prvotnega Figovca, nekaj tudi po strategiji gastronomije in okusov Ljubljane. Predvsem pa smo sledili srcu in zgledu naših babic, uporabili lokalne surovine in ponudili vseslovenski jedilnik, v katerem lahko vsak najde kaj zase. Ko si zaželiš regrata, jetrc ali krvavic, veš, da je pravi naslov za to Slovenska hiša – Figovec. Gostilno naredi domačno tudi slovenska glasba, jedi naših babic v posodi EMO, elementi suhe robe na stenah, oblazinjena okenska sedišča, izdelana iz recikliranih gobelinov pa 'stena' iz knjig v slovenskem jeziku. A kot pravi sogovornica, imajo pri tem veliko vlogo ljudje - od sproščenega strežnega osebja do gostov, ki pridejo in uživajo v slovenski kulinariki. Figčev moto se glasi: 'Dobrodošli gostje, nasvidenje prijatelji!'«

Zgodovina



Kot pripoveduje Tina, je Figovec v preteklosti nosil ime Figabirt. »Etnolog Damjan J. Ovsec opisuje, da je Figabirt dobil ime po ljubljanski nemški spakedranščini. Po eni od pripovedi je Figabirt dobil ime po figovem drevesu, ki je kljub neprijazni ljubljanski klimi raslo v zavetju na dvorišču; druga zgodba priča o tem, da je dobil ime po figah, ki so krasile njegovo dvorišče (mišljene so konjske fige, ki jih je bilo zaradi konj v izobilju). Figovec je znan tudi po tem, da se je v isti stavbi rodil zbiratelj in zapisovalec slovenskih pesmi Andrej Smole, ki je prijateljeval s Francetom Prešernom. Smoletu v spomin so na pročelju Figovca postavili spominsko ploščo, ki je sedaj na južni strani Križank. Figabirt je bil znano furmansko postajališče in gostilna, opremljena s prostornimi hlevi, kjer so furmani in vozniki počili ter v gostilni zapili ogromne vsote denarja. O jedilniku v Figovcu Damjan Ovsec pove, da so točili črno in belo vino, pivo, na voljo so bile klobase z zeljem, pečenice in krvavice, kuhana govedina s hrenom in drugimi prilogami, 'tenstanim' krompirjem, pa 'pohani' zrezki, občasno 'pohani' piščanci, 'župe' ... kar je bilo tipično za furmanske gostilne v 19. stoletju in pozneje. Gostilna je bila namenjena širšemu krogu ljudi, ne zgolj meščanom, četudi so vanjo zahajali tudi ti. Z ekipo smo se potrudili, da smo ohranili zgodbo Figovca iz preteklosti in nadaljevali njegovo dediščino. Kot je zapisal Ovsec, je bil Figabirt gostilna, ki se ni ponašala z 'nobleso', bil je bolj 'gmajn,' vendar zelo priljubljen, ker je bil v središču mesta, imel je tradicijo in nanjo vezane številne spomine, poleg tega je tam človek lahko spil svoj frakelj in kaj malega prigriznil, ne da bi mu bilo treba naročiti draga ali izbrana jedila,« zgodbo opiše poznavalka kulinarike.



Sezonsko in lokalno

Pri načrtovanju jedilnika so se v Slovenski hiši - Figovec zgledovali po letnih časih, sezonskih jedeh in surovinah. Tina: »Od teh smo zelo odvisni, v primeru hude zime se pri nas pomlad začne pozneje. Na naših jedilnikih sredi zime ne boste našli jagod, takrat prevladujejo jabolka, hruške, suhe slive, orehi.



Ko govorimo o tipičnih slovenskih jedeh, moramo vedeti, da nanje vpliva tudi kulinarika sosednjih držav. V zimskih mesecih je zelo priljubljen prekmurski bograč, ravno tako prosene bele in črne krvavice, pečenice z zabeljenim kislim zeljem, naša jetrca so na jedilnikih v vseh letnih časih. Spomladi pride obdobje regrata in sirovih štrukljev v čemaževi omaki, vse leto pa imamo bovške čompe, prekmursko gibanico, fuže, radič, Vodnikovo solato, leteče žgance, bočnik iz juhe in, seveda, kraljico nedeljskih kosil - govejo juho.« Pri surovinah so pozorni na poreklo, zaščitene produkte in certifikate. »Naš kraški pršut in kraška panceta prihajata z Oštirjeve kmetije, prekmursko bučno olje s kmetije Vitez, ptujski lük s Ptuja, siri z različnih kmetij in sirarn, tolminc iz mlekarne Planika, bovški ovčji sir iz eko sirarne Škander, posebni kozji vijolični sir s teranom s kmetije Žerjal, siri in skute s kmetije Pustotnik ...

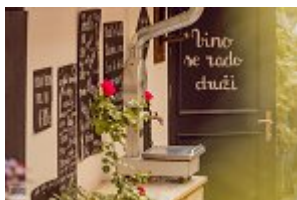




Pri mesu in ribah se oziramo na poreklo - uporabljamo piščančje meso najvišje kakovosti iz proste reje, kar nam zagotavlja Perutnina Ptuj, iz ribarnice Fonda dobimo sveže piranske brancine, certifikate imajo fuži in idrijski žlikrofi, imamo pa tudi certifikat za izdelavo prekmurske gibanice. Za zelenjavo in sadje se odločamo sproti, saj je treba imeti v mislih, da ne morejo vsi pridelovalci zagotavljati potrebnih količin.«



Figčevi skriti aduti



V poletnih dneh odprejo Figčev skriti vrt, ki je zelena oaza sredi Ljubljane. Program vključuje sproščena druženja ob hrani in pijači. V letu 2019 so na vrtu izvedli vinska druženja z vinarji, ki so predstavljali svoje vinorodne okoliše ter svoja vina spajali z lokalno hrano. Dogodke so poimenovali 'Vino se rado družī,' letos bodo druženja tudi ob pivu in koktajlih. Sicer pa so v Slovenski hiši – Figovec po dobrih dveh letih delovanja več kot navdušeni nad obiskom in podporo. »Nismo pričakovali tolikšnega zanimanja in odziva javnosti, smo pa veseli, da je Figovec postal stalnica za družinska druženja, praznovanja in kosila,« pravi Tina Mentol in doda: »Morda bomo v prihodnje še drznejši v svoji ponudbi, obogatili jo bomo in ponudili kaj novega v slovenski preobleki. Sprejemamo tudi nasvete in želje svojih gostov, kakorkoli vabljeni v Figovca. Figovec od 1770, Figovec za vedno!«

