

## Fosforefa z otoka Margarita

Besedilo in fotografije: Gal Kušar





Trg pred Mestno hišo v Pampatarju – prizorišče vsakoletne Ferie de fosforera

**Ko naročiš fosforero, nikoli ne veš, kaj ti bodo prinesli. Medtem ko čakaš, upaš, da bo v tokratni skodelici morda plavalo več repkov kozic ali pa, da bo tokrat na dnu več školjk in manj peska, kot ga je bilo zadnjič. Ugibaš, ali bodo lovke lignjev prevladovali ali pa bo več ribjega mesa. Tudi ne veš, ali bo juha bolj gosta ali bolj redka, bolj kremasta ali bistra? Bodo prevladovali okrasti barvni odtenki ali bolj opečnati ... Tako, da si vedno presenečen, saj je fosforera vedno drugačna in okušaš, podobno kot v glasbi, vedno nove variacije na isto temo.**

Fosforera je preprosto povedano ribja juha z morskimi sadeži in zelenjavjo. Za ribje juhe pov sod po svetu velja, da so jih ribiči pripravili iz tistega, kar so imeli na razpolago. Navadno torej iz tistega, kar je šlo slabše v prodajo ali celo iz ribjih ostankov. Zato so sestavine fosforere predvsem odvisne od tega, kaj plava in leze v okoliškem morju, od muhaste ribiške sreče, sezone in uspešnosti prodaje. Skozi zgodovino se je zato tudi za pripravo fosforere razvilo veliko različnih receptov, ki se razlikujejo predvsem v sestavinah, iz katerih jo pripravijo. Po nekaterih receptih mora v fosforeri obvezno plavati

polovica rakovice. Po drugih pa vsaj tri različne vrste školjk ali rib, po tretjih spet ni prave fosforere brez škampov, kozic ali jastoga. Časi so se, hvalabogu, večinoma izboljšali, različne sestavine se da dobiti v ribarnicah in supermarketih, kuhrske recepti pa so, tudi hvalabogu, ostali pestri in raznoliki, kot sta lahko le morje in njegovi prebivalci.

Stvar okusa, lakote in trenutnega počutja je, ali je bolj okusna tista fosforera, ki jo prinesejo v plastičnem krožniku in ti jo servirajo na nizki plastični mizici z majavimi nogami, sredi kopalcev na eni



Fideua fosforere okrašena z jastogom

od neštetih čudovitih venezuelskih peščenih plaž ali pa tista, v dragi restavraciji s pogledom na sonce, zahajajoče v Karibsko morje, ki ti jo postrežejo v porcelanasti skodelici, na mizi iz masivnega lesa, pogrnjeni s čipkastim prtom in ob živi glasbi. Bližina morja sicer govori v prid prve, cena pa nagne tehnicno globoko v prid druge, vendar to nikakor ni pravilo, po katerem bi se lahko odločali. Ker pa je nekako le treba določiti zmagovalca in izbrati najboljšo fosforero, v Pampatarju na venezuelskem otoku Margarita že več let zapored pripravljajo tradicionalni sejem fosforere - Feria de fosforera. Gre za tekmovanje v pripravi fosforere, ki poteka pod budnim očesom in izostrenimi brbončicami strokovne komisije, ki na koncu razglaši najboljše tri fosforere.

Drugi sejem fosforere, ki sem ga obiskal, se je odvijal v soboto 10. maja 2014. Tekmovalne ekipe so za ocenjevanje pripravile okoli 20 različnih fosforer. Nekatere so stavili na množičnost

in pestrost sestavin, ki naj bi dala tej juhi prav okus. Tako so pripravili fosforero iz kar 17 različnih vrst morskih sadežev in rib. Drugi so uporabili tradicionalne stare družinske recepte ali skrivnostne kombinacije začimb. Na trgu med mestno hišo in cerkvijo se je zbral veliko obiskovalcev. Ti so hodili od stojnice do stojnice in poskušali vzorce fosforer. Tako so bili pripravljeni, da so opoldan, ko je komisija zaključila z ocenjevanjem in razglasila zmagovalce, hitro okupirali stojnice z njim najokusnejšo fosforero ali paello, jo kupili in se z njo odpravili domov ali na plaže. K fosforeri po navadi postrežejo limete, ki služijo za okisanje juhe. Kot priloga pa se je maniok (kasava ali juka). Na otoku Margarita in na vzhodu Venezuele se ob fosforeri prileže papelon (v vodi raztopljen trsn sladkor z limetinim sokom), ledeno hladno pivo ali pa belo vino, npr. sauvignon oziroma muškatni silvanec.



Skodelice fosforere za ocenjevanje pri strokovni komisiji so pripravljene.

## Recept za tradicionalno fosforero z otoka Margarita<sup>1</sup>:

Sestavine:

Za ribji fond:

2 glavi srednje velikih rib (3 kg), prihranjene oklepne in glavoprsja kozic, 4 litre vode, 1 stebelno zeleno, 1 srednje velik korenček, 1 sesekljano čebulo, ½ šopka pora, nekaj vejic koriandra, sveže mlet črni poper, sol.

Za omako:

2 srednje veliki čebuli, drobno sesekljani, 3 šalotke, drobno sesekljane, 6 strokov česna, drobno sesekljanih, ½ šopka pora, 1 rdečo papriko, brez semen, drobno narezano, 4 zrele paradižnike, olupljene in brez semen, 6 sladkih feferonov, brez semen, 1 pekoč feferon (po okusu), brez semen, 1 skodelico suhega belega vina, 2 žlici olivnega olja, 1 žlico masla.

Potrebujemo še:

1 kg kozic, 1 kg lignjev, ½ kg pokrovač, ½ kg vongol, ½ kg dagenj, rakovice (po želji), 1 kg različnih rib, rezanih na koščke s kožo, grobno sesekljjan koriander (po okusu).

<sup>1</sup> Povzet po: <http://elfogondepolo.blogspot.com/2013/02/fosforera-una-sopa-afrodisiaca-de-la.html>



Šestčlanska strokovna komisija med živahnim pogovorom o ocenjevani fosforeri

Priprava:

Očistimo kozice in prihranimo oklepne ter glavoprsja, če smo kupili cele kozice in ne samo repkov. Očistimo lignje, jih narežemo na koleščke. Školjke temeljito skrtačimo in operemo pod tekočo vodo. Sesekljamo zelenjavno, posebej belo in posebej rdečo. Očistimo in operemo ribe.

V veliko posodo (6 l) vlijemo vodo in dodamo ostale sestavine za ribji fond. Kuhamo okoli 1,5 ure. Solimo in popramo ter vse skupaj precedimo in pretlačimo skozi gosto sito. Ribji fond shranimo v veliki posodi, v kateri smo ga skuhali.

Velja pripomniti, da ribji fond ne sme biti zelo slan, saj ga bomo uporabili kot ribjo jušno osnovo, ki ji bomo dodali omako.

V drugi, manjši kozici, angrijemo olivno olje in dodamo maslo. Ko se razpluti, dodamo belo zelenjavno. Začnemu s čutljivo in ko bi porumeni,

dodamo česen, šalotko in nazadnje por. Pečimo in čez nekaj minut dodamo še rdečo zelenjavno. Najprej sladke feferone, pekoč feferon<sup>2</sup>, nato rdečo papriko in nazadnje še paradižnik. Dušimo na srednjem ognju približno 5 minut in zalijemo z belim vinom. Počakamo, da vino povre in med mešanjem nadaljujemo kuhanje na malem ognju, da se omaka zgosti. Omako pretlačimo skozi sito v manjšo kozico in dodame kozice, lignje ribe in školjke. Kuhamo 10 minut, nato pa omako skupaj z morskimi sadeži in ribami stresemo v večjo posodo z ribjim fondem, povremi na približno 3 litre. Če želimo gostejajoči fosforero, uporabimo le 2 litra ribjega fonda. Popramo in solimo po okusu in na srednjem ognju odkrito kuhamo še 30 minut, da voda povre in se fosforera zgosti. Če je treba, dosolimo, dodamo koriander in serviramo v globokih krožnikih ali jušnih skodelicah.

<sup>2</sup> Zaželen je rahlo pikanten okus fosforere, ki ga dosegemo s pekočim feferonom, ki ga dodamo v omako, razen če kateri od gostov ne mara pikantne hrane.