**Stare tržiške jedi, novi okusi**

Testenine najpogosteje povezujemo z Italijo, in to utemeljeno. Po priljubljeni legendi naj bi jih tja zanesel Marco Polo iz Kitajske, vendar pa različni viri dokazujejo, da so jih prebivalci današnje Italije poznali že dolgo pred tem, vsaj v času starih Rimljanov. Tja naj bi testenine prišle iz Grčije, Etruščani – predrimsko ljudstvo iz osrednje Italije – pa so že ok. 400 let pr. n. št. uporabljali pribor za pripravo testenin (vreče z moko, nože za rezanje in deske za vlečenje testa). Rimski kuhar Apicius pa v svoji kuharici iz 1. stoletja n. št. opisuje »vrvice iz testa«, servirane v juhi. Etruščani, Rimljani in Kitajci so pripravljali sveže testenine, suhe testenine pa pripisujejo Arabcem, ki so jih prinesli na Sicilijo, ko so jo v 9. stoletju kolonizirali. Množičnejša izdelava suhih testenin – cenili so jih predvsem zato, ker so zdržale dolga potovanja in so bile tako odlična za trgovanje – naj bi se začela prav na Siciliji, in sicer v 12. stoletju (torej celo stoletje pred Marcom Polom).

Stara jed iz testenin, ki so jo poznali tudi v Tržiču, pa je grenadirmarš. To jed iz testenin in krompirja naj bi v naše kraje prinesli avstrijski vojaki. Pravzaprav velja za avstroogrsko dediščino, saj jo poznajo narodi na ozemlju nekdanje avstro-ogrske monarhije oz. v osrednjem delu Evrope (ob Slovencih vsaj še Hrvati, Srbi, Poljaki, Čehi, Slovaki, Madžari in Avstrijci), čeprav vsak v svoji različici – s slanino, ocvirki, papriko, govejo juho, jajcem, natrganim testom ... V Sloveniji je najbolj znana v Zasavju, kjer so jo rudarji zaradi njene nasitnosti pogosto uživali. Ime naj bi dobila po grenadirjih, posebnih vojaških četah (sprva naj bi bili to vojaki, izurjeni za bojevanje z ročnimi bombami, pozneje tudi elitne enote za varovanje pomembnejših vojaških in političnih osebnosti), in maršu, vojaškem pohodu. Po izročilu naj bi grenadirmarš nastal med napoleonskimi vojnami, ko so avstrijski vojaki večinoma živeli od krompirja in moke. Neznani kuhar naj bi iz moke naredil testo in ga zmešal s krompirjem.

Petra Hladnik iz Tržiča, rojena leta 1976, se spominja: »Jed, ki ji pri nas doma rečemo kar makaroni s krompirjem, je – navadno ob petkih – kuhala stara mama. Ker oče ni maral čebule, jo je delala brez nje, včasih pa je dodala na koščke narezano slanino. Danes pri nas doma namesto čebule uporabljamo por, ki ga surovega, da ob ugrizu zahrusta, dodamo tudi na že gotovo jed.«

*Saša Poljak Istenič*