



# KAKŠEN OKUS IMA VONJ OZIROMA UPOVEDOVALNE STRATEGIJE VONJA V ROMANU PATRICKA SÜSKINDA *PARFUM* IN NEKAJ VZPOREDNIC IZ VED O VINU, GOBAH, VRTNICAH IN PIVU

*Darko Čuden (Ljubljana)*

## UVOD

Po definiciji je čutilo del živčnega sistema, ki zajema čutilne receptorje, živčne poti in dele možganov, odgovorne za obdelavo informacij. Z drugimi besedami to pomeni, da zaznavamo tako, da dražljaj vzburi živčne končiče v čutilih (oko, nos, uho, jezik, koža), ti pa prenesejo zaznavo v možgane. Vendar pa odgovor na vprašanje, koliko čutov pravzaprav imamo, ni tako zelo enoznačen.

Antropozofska znanost, kot jo je zasnoval Rudolf Steiner, odkriva v človeku dvanajst čutil,<sup>1</sup> ki so, ker je po njegovem človek slika kozmičnih sil, povezane

---

1 [www.prisluhni.si](http://www.prisluhni.si): antropozofija, avtor besedila: Samo Simčič.

z zodiakom.<sup>2</sup> Ta čutila so: tip (tehtnica), čutilo za življenje (škorpijon), čutilo za gibanje (strelec), čutilo za ravnotežje (kozorog), vonj (vodnar), okus (ribi), vid (devica), čutilo za toploto (lev), sluh (rak), čutilo za govor (dvojčka), čutilo za mišljenje (bik) in čutilo za jaz (oven).

Okusu kot nadpomenki se v zadnjem času pridružuje še umami ali mesni okus, ki nastane ob zaznavi karboksilnega aniona glutaminske kisline, ki je pogosta v mesu, siru in drugih jedeh, bogatih z beljakovinami, in naj bi bila značilna za kitajsko in japonsko kuhinjo.<sup>3</sup>

## VOH/VONJ

Z vonjem zaznavamo in določamo hlapne snovi v zraku. Po Nemaniču (1999) so človeške sposobnosti zaznave vonja približno 10-tisočkrat večje kot zaznave okusa; se pa v tem pogledu lahko skrijemo pred marsikatero vrsto sesalcev. Predmet tega prispevka je vonj oziroma upovedovanje voha oz. vonja v pisanem in govorjenem slovenskem jeziku.<sup>4</sup> Na premici bolj ali manj uslovarjenih enot, od klasičnih pregovorov in rekel do novih tvorjenk, vpetih v besedilno vrsto in pogojenih s pisateljsko afiniteto, najdevamo žive in zastarele primere kot: *nekaj mi smrdi v tej zgodbi*, *smrdeti kot dihur/kozel/vinski sod*, *jesen je parfum kolesarskega življenja*,<sup>5</sup> *iz ljubezni na prvi pogled nastane ljubezen na prvi vonj*,<sup>6</sup> *tukaj smrdi, kakor bi dihurja drli, riba smrdi pri glavi*. Pri drugih jezikih je pričakovati svojevrstne pregovore, kot je nemški: *Kozel je šel od hiše, vendar je njegov smrad ostal*.

Protipomenskega besedja s tega področja mrgoli na glagolskem (*smrdeti/dišati*), samostalniškem (*smrdljivec/dišava*), iz glagolskega izpeljanem pridevniškem (*usmrajen/odišavljen*) in posledično tudi na (a najbrž v primerjavi s prejšnjimi tremi besednimi vrstami manj) prislovnem področju. Čutna zaznavanja v jeziku opisujemo zelo raznoliko, enobesedno, večbesedno kot primerjave, eksplicitno in implicitno. A zgolj za pokušino iz te bogate jezikovne palete pogledjmo nekatere glagole iz eksplicitne dihotomije *smrdeti* : *dišati*. V zakladnici slovenskega jezika so med drugim: (za)*dišati*, *odišaviti* (se), (za)

2 Povezovanje čutil z znaki zodiaka naj ne bil povod za ustvarjanje horoskopov.

3 Wikipedija.

4 Najbrž pa to velja tudi za druge jezike.

5 Polet, 12. 9. 2019, str. 28.

6 Oakes, 2005: 19.

dehteti, (za)duhteti, (za/pri)smrdeti, usmrdeti se, osmrjati se, zaudarjati, (po) duhati, (po)vonjati, razdišati se, (za/po)vohati, vonjati.

Prispevek se v glavnem začne s smradom (kar ni povsem naključno, kajti do parfuma in/ali arome je dolga pot). Pričakovati pa je bistveno bolj »dišeče« besede in besedne zveze v slovenski umetni in ljudski (v glavnem) ljubezenski poeziji. Več kot opazna je v njih raba dehteti, dehteč, duhteč:

V lepoti mladi /<sup>7</sup> dehteča vsa / gre po livadi / zamišljena<sup>8</sup>. Dehtela je lilija, beli cvet,  
/ dehtel mi je rožmarin mladih let<sup>9</sup>  
Vse, vse dehti, / roža, srce in zrak<sup>10</sup>  
Imam pa vijolic dehtečih in rož, / in lilij visokih tudi<sup>11</sup>  
Zdaj smem od blizu vpijati tvoj vonj / in brez bojazni božam te z očmi<sup>12</sup>  
Pelin bolj in bolj diši, / jaz ne vidim več ljudi<sup>13</sup>  
Kakor bela grud / gorka od krvi, / mlade radosti / v cvetju ajda diši<sup>14</sup>  
O nič se, deklica, ne boj, / jablanov cvet dehti nocoj<sup>15</sup>  
V blazinah vonj ostal je tvojih las Ur sladkih dih po sobi še dehti<sup>16</sup>  
Zadiha jutro, mile mirte vonj<sup>17</sup>  
Potem sva še dolgo / dišala po senu<sup>18</sup>  
Postelja je zadrhtela z vonjem / po zeleni travi<sup>19</sup>  
Močno in sladko dišijo presna zelišča<sup>20</sup>  
Dišiš po vročem semenu, jelen. / Po tebi diši ves gozd, in jaz<sup>21</sup>  
Kakor z vinom strasti nalita / tvoja bela polt dehti<sup>22</sup>  
Odvrti jo: suhi šelest greha / v vonju molitev<sup>23</sup>  
Ko duhteče vino sladkih trt / užil sem te<sup>24</sup>  
Samo en cvet, en češnjev cvet, / dehteč in bel / odlomi, moja draga!<sup>25</sup>

7 S poševnico razmejujem verze, ločil na koncu ne pišem, ne glede na to, ali gre za dokončani stavek ali zgolj prehod iz verza v verz.

8 Oton Župančič: *Kaj bi*.

9 Cvetko Golar: *Deviška*.

10 Jože Šmit: *Vse dehti*.

11 Dragotin Kette: *Jaz nimam več palm in lotosa več*.

12 Peter Levec: *V poltemi*.

13 Svetlana Makarovič: *Pelin*.

14 Josip Murn: *Pesem o ajdi*.

15 Edvard Kocbek: *Čuj, deklica, jablanov cvet*.

16 Igo Gruden: *V blazinah*.

17 Cene Vipotnik: *Jutro otožnega ribiča*.

18 Tone Kuntner: *Bila si grabljica*.

19 Ciril Zlobec: *Večer*.

20 Kajetan Kovič: *Zelena pesem*.

21 Svetlana Makarovič: *Dišiš po vročem semenu, jelen*.

22 Srečko Kosovel: *Rdeči cvet*.

23 Dane Zajc: *Gotska okna*.

24 Alojz Gradnik: *Eros – Tanatos*.

25 Karel Destovnik Kajuh: *Ljubezenske*, 6.

## KRATEK PARFUMORIS

Ko se po premici z enega konca smradu pomikamo na drugi pol ne-smradu, naletimo na dišavo oziroma aromo. Pot do tja ni lahka, niti preprosta. Christian Dior je menda izrekel besede, da parfumi o ženski več pove kot njena pisava. Zgodovina parfumov je živahna. Ko se je parfumi poslovali od alkimije in zeliščarstva (kamor se pa ponovno vrača, v zeliščarstvo namreč!) in so ga poslali v laboratorij in na tekoči trak, smo začeli živeti v svetu sintetičnih parfumov. Ta sintetičnost je naravne dišave, iz katerih so nekoč izdelovali parfume za mogočnejše in imenitnejše, skratka petičnejše, izrinila; industrija parfumov se je namreč razbohotila v gromozanski posel, parfumi so se pocepnili in so tako postali dostopni širokim množicam.

Delov članek z naslovom *Chanel No. 5. Ena najbolj kulturnih, če ne celo najbolj kulturna dišava vseh časov*<sup>26</sup> pripoveduje o zapletenih, a radostnih vzvodih za nastanek te strašne Chanelove petke:

V začetku 20. let 20. stoletja se je Coco Chanel [...] bližala 40. letu in bila uveljavljena članica pariške družbene smetane. Parfumi, ki ga je snovala s svojim poročenim ljubimcem Boyem [...], pa se je naposled odločila uresničiti kot nekakšen spomenik njuni ljubezni, ki se je končala, ko se je Boy smrtno ponesrečil na francoski rivieri. Potem ko ji v laboratorijih slavnega izdelovalca parfumov François Cotyja niso znali ustreči, jo je mimogrede očaral vonj okrasnega robca, ki ga je s sabo kot nekakšen amulet vselej nosil ruski baletnik, ustanovitelj Ruskega baleta Sergej Djagilev. Podarila mu ga je ruska kneginja Marija Pavlova, tudi teta kneza Dmitrija Pavloviča Romanova iz ruske vladarske družine, s katerim se je Coco Chanel zapletla v razmerje. On je bil tisti, ki jo je razsvetlil z ugotovitvijo, da je to gotovo parfumi Le Bouquet de Catherine, pozneje imenovan Rallet No.1, ki so ga izdelali v čast ruske cesarice Katarine Velike in so ga smele uporabljati le najimenitnejše dame v Petrogradu in Moskvi, ter jo spoznal z avtorjem, dvornim parfumerjem ruskih carjev Ernestom Beauxom. In ta je bil kriv, da je poustvaril podobno mešanico dišav, vzorec s številko 5 pa je postala tista 'ženstvena dišava, ki bi dišala po ženski', ki jo je iskala, ena in edina prava eau de Chanel. Ko jo je slavna Parižanka zapakirala v stekleničko, podobni tisti za imenitne žgane pijače, in nato še v škatlico v najprepoznavnejših barvah njenega modnega izraza – beli in črni – je postala ena najbolj kulturnih, če ne celo najbolj kulturna dišava vseh časov (Bojc 2020).

Ahačič pa kot razgledan jezikoslovec, literat in pedagog bistvo vonja parfuma pretvarja, ob tem da se še kako zaveda določevalne izmuzljivosti, v svet zvoka (ton, glasba), morda tudi vida (note, partiture):

<sup>26</sup> Delo, 21. 2. 2020, str. 13.

Dober parfum opazovalcu vedno pove zgodbo. Ne zaznamo je zlahka, poznati je treba eterična olja, součinek različnih sestavin. Ni dovolj samo občutek, občutek mora biti vzgojen, zgrajen na podatkih, ki se jih nauči naš nos. Ko poznamo sestavine nekaj desetih parfumov, jih prepoznamo v novih [...] In potem začnemo počasi poslušati parfume kot glasbo: v parfumerijah; ko gremo mimo ljudi – ali pa si parfume predstavljamo, ko beremo o njih na internetu, še preden jih sploh povonjamo (Ahačič 2020: 9).

V nadaljevanju Ahačič na kratko razčleni parfum v primerjavi s strukturo skladbe, melodije, in ob tem poudarja občutljivost oziroma neobčutljivost uporabnika, poslušalca, pri čemer nas zapelje v glasbeno žanrske vode. Misel o parfumih spet zaključí z zvočno jakostjo:

Dobri parfumi imajo svoj uvod, refren in finale, slabši so podobni melodiji, ki jo slišimo na radiu in nas spremlja, če želimo ali ne. Toda po drugi strani: nekateri dobri parfumi se mnogih ne dotaknejo, zmede jih prezapletena (ali preenostavna ) kombinacija vonjev. Tudi pri parfumih imamo klasiko, jazz, alternativo, etno, eksperimentiranje – in pop. Nekateri pričakujejo od parfuma samo refren in jih ne zanima skladba v celoti. Spet eni želijo tihe in drugi glasne parfume (ibid.).

## SÜSKINDOV PARFUM, ZGODBA O MORILCU

Pisati o romanu Patricka Süskinda *Parfum*, podnaslovljenim z *zgodba o morilcu*, je z vidika upovedovanja vonja skoraj nemogoče. To pa preprosto zato, ker v romanu domala na vsaki strani prši in buhti od opisov vonja, smradu in dišav, v najboljšem primeru bi ga bilo prepisati v celoti. Zaradi omenjene nabuhlosti se v tem prispevku omejujem zgolj na nekaj uvodnih delov in skušam zaduhati nekatere njegove »vonjavne« sestavine.

Süskind že na prvih straneh samo v enem odstavku uvede roman s celo paletto opisov smradu in njegovih (iz)virov, to so prostori, stavbe, oprema, hrana, telesni deli, človeški in živalski izločki in tako v nedogled, kajti pisateljeva domišljija je tako živahna, da lahko smrdi vse, kar leze, gre in stoji, veje od vsepovsod, z vseh vetrov in piha na vse strani. Bralec kar nekako sluti, kam bo zvijačno zapeljal zgodbo, na drugo stran smradu seveda, torej v drevored dišav in arom, a izkušen bralec bo najbrž že zaduhal, da ga na bralni poti čakajo številni odkloni in preklopi in potujitve, ki so, čeprav ne gledališke, brechtovskega kova.

V času, o katerem pripovedujemo, je vladal v mestih takšen smrad, da si ga mi, sodobni ljudje, komaj predstavljamo. Ceste so smrdele po gnoju, dvorišča po urinu, stopnišča po preperem lesu in podganjih iztrebkih,

kuhinje po pokvarjenem zelju in koštrunji masti; neprežračene izbe so smrdle po zatohlem prahu, spalnice po mastnih rjuhah, vlažnih vzmetnicah in rezki sladkobi nočnih posod. Iz dimnikov je smrdelo po žveplu, iz strojarskih delavnic so smrdela jedka lužila, iz klavnic je smrdela polita kri. Ljudje so smrdeli po potu in neopranih oblekah; iz ust jim je smrdelo po sprhnelih zobeh, iz želodcev po čebulnem soku, in njihova telesa so smrdela, če niso bila več povsem mlada, po starem siru in kislem mleku in bulavosti. Smrdle so reke, smrdeli so trgi, smrdle so cerkve, smrdelo je pod mostovi in v palačah. Kmet je smrdel enako kot župnik, obrtniški vajenec kot mojstrova žena, smrdelo je vse plemstvo, da, celo kralj je smrdel, in kraljica kakor stara koza, poleti kot pozimi. V osemnajstem stoletju namreč razkrajajoča aktivnost bakterij še ni poznala nobenih meja, zato ni bilo nobene človeške dejavnosti, ne graditeljske ne uničujoče, nobenega izraza porajajočega se ali propadajočega življenja, ki ga ne bi spremljal smrad (Süskind 1987: 7–8).

V romanu Süskind smrad tu pa tam dejanja, dogajanja, stanja, (ne)razpoloženja svojih junakov (v glavnem gre za protagonista Grenouilla, nenazadnje je ta osrednja rdeča nit) groteskno, bizarno opisuje kot nekaj neznosno omamnega, kot ga marsikdo denimo občuti ob preobilju zadušnih vonjev na pogrebnem obredu. Grenouille se rodi, potem ko ga je mama (neobčutljiva za vonj po ribah in truplih, vonj ji je namreč otopel) rodila petega. Vsi prejšnji otroci so ji pomrli in tudi njemu je slabo kazalo, a je preživel. Ko mu z ribiškim nožem prereže popkovino, se po (nezaželenem) porodu onesvesti in to nezavest, to neznosno omamnost zaradi vročine in smradu opisuje kot *polje lilij ali kot tesno sobo, v kateri je preveč narcis* [...] (ibid.: 9).

Grenouille, ta družbeni izvrženec nekako nevede s teorijo Ferdinanda de Saussura, ki pomen jezikovnega znaka (besede, besedne zveze, frazema, skratka leksema) v jezikovni sistem teoretično umešča z negacijo, abstrakcijo (gozdar je ta, ki ni pek, mesar, zidar, pisatelj, grobar; rdeče je tisto, kar ni belo, črno, zeleno, oranžno, lila; lepo, kar ni grdo, nemarno, nagravžno, nagnusno, ogabno), zaznava in oduhava svet večplastno, tudi takole s številnimi ne-ji in drugimi nikalnicami:

Ta vonj je imel svežino; vendar ne kakor limeta ali pomaranča, ne kot mirta ali cimetrov list ali konjska meta ali hruška ali kafra ali borove iglice, ni imel svežine majskega dežja ali ledenega vetra ali studenčnice [...] in obenem je bil poln topline: a ne kot bergamota, cipresa ali mošus, ne kot jasmin in narcisa, ne kot rožnato grmičevje in ne kot iris [...] Ta vonj je bil mešanica vsega tega, lažnega in težkega, ne mešanica, bil je enota, a obenem rahel in šibak in kljub temu trpežen in znosen kot kos tanke, šušteče svile ... in spet ne kot

svila, ampak kot medeno sladko mleko, v katerem se topi piškot – kar pa vendar pri najboljši volji ni šlo skupaj; mleko in svila (ibid.: 43).

V zadnjem delu tega odstavka, sicer pa v romanu domala od začetka do konca, kar buhti od slovitega učinka magdalenic, ko okus peciva v protagonistu romana V Swannovem svetu Marcela Prousta budi spomine iz preteklosti, in iz pesmi *Korrespondence* Charlesa Baudelaira in romana *Proti toku* Jorisa-Karla Huysmansa.

Sinestezija,<sup>27</sup> soobčutje, hkratni doživljaj je izraz v psihologiji, književnosti, govorništvu in v glasbi in pomeni nevrološko mešanje čutov. Sinestet lahko na primer sliši barve, vidi zvoke ali okusi otip. Sinestet lahko na primer pri višjem tonu vidi močnejšo rdečo.

V zgoraj citiranem odstavku iz romana se zgolj v zadnjem delu mešajo z vonjem vsaj trije prepleteni, težko razmejljivi čuti: zelo abstraktno določen vonj (*rahel in šibak in trpežen in znosen*), vid/otip in vid/sluh (*tanka, šušteča svila*) in precej kompleksen okus/vonj (*medeno sladko mleko, v katerem se topi piškot*) (ibid.: 43).

Človeško telo najbrž zaznava vse vonje tega (stvarnega in namišljenega) sveta, to pa še ne pomeni, da te vonje tudi vsi zaznavamo in jih, tako kot barve in še kaj, prepoznavamo in poimenujemo. So pa mojstri, ki vidijo, slišijo, tipajo, duhajo, slišijo, in med njimi najdemo v Süskindovem romanu tudi sinestetičnega velemojstra Grenouilla, ki sluh prevaja v voh, najbrž tudi tip, čeprav iz besedila to ni razvidno, kajti zgolj na jezikovni ravni prepoznavamo dvojico videti/slišati. Kako namreč prepoznati sedeti na *bukovih polenih, ki so zaradi toplote pokala* (ibid.: 27) v naslednjem odstavku: »Ko je v marčnem soncu sedel na skladovnici bukovih polen, ki so zaradi toplote pokala, se je zgodilo, da je prvič izgovoril besedo 'les'. Čeprav je les že stokrat videl, besedo že stokrat slišal« (ibid.).

Ko sedimo na čem, to (o)tipa(va)mo, vidimo, morda (za)duhamo, pokanje slišimo, morda tudi vidimo, marčna toplota sonca nas pogreje. Grenouille se levi in na koncu prelevi v pretanjenega čutneža:

Drugače pa mu vsakdanji jezik prav kmalu ni več zadoščal, da bi lahko označil vse tiste reči, ki jih je zbiral v sebi kot vohalne pojme. Kmalu po vonju ni ločil le lesa, ampak tudi njegove vrste, javorov, hrastov, borov, brestov, hrškov les, star, mlad, preperel, trhel, mahovit les. Da, celo posamezne plasti lesa, trske in žagovino [...] (ibid.: 28–29).

27 Ta odstavek je povzet po Wikipediji.

## GREMO MI PO GOBE<sup>28</sup>

V velikem, pogosto izmuzljivem gobjem/glivnem kraljestvu so številne družine:<sup>29</sup> smrčki ali mavrahi, čašice, skledice, jeziki, gomoljike, drhtavke, lisčke, grivuše, ježki, usnjevke, položčevke, luknjičarji, ploskocevke, polževke, vlažnice, kolobarnice, gostolistke, korenovke, čeladice, rdečelistke, ščitovke, mušnice, dežniki/dežnički, kukmaki, tintnice, strniščnice, gologlavke, žveplenjače, plamenke, luskinarji, kučmice, štorovke, koprenke, plamenke, medlenke, razcepljenke, golobice, mlečnice, podvihanke, slinarji/polžarji, gobani, polstenke, turki, dedi, lupljivke, mrežnice, zvezdice, prašnice itd.

Najbrž nekatere predstavnice glivnih družin dišijo/smrديو povsem drugače od drugih ali pa imajo sploh nezaznaven vonj. Nekatere že po imenu (včasih zavajajoče) odkrivajo svoj vonj v skladu z dihotomijo *dišati/smrdeti*. Take so denimo dišeča tramovka (*Gloeophyllum odoratum*), dišeča kolesnica (*Lepista irina*), smrdljivi mavrahovec (*Phallus impudicus*), dišeča sehlica (*Marasmius oreades*). Pri nekaterih nevtralnno označenih vonjih iz dihotomije *smrdljiv/dišič*, ko ne vemo točno, po čem kaj smrdi ali diši, Læssøe/Del Conte (1997) vonj (pogosto združen z okusom) pojasnujeta. Tako pekoča korenovka (*Collybia peronata*) na videz ni nič posebnega, a si jo bomo zlahka zapomnili po ostro pekočem okusu njenega neužitnega mesa. Tudi vonj mesa je oster. Ta opis je tipičen primer združitve okusa (pekoč) in vonja (oster). Pri smradni shlevki (*Micromphale foetidum*) trdita, da včasih lahko to dokaj majhno lističasto vrsto najdemo samo po njenem vonju, podobnem vonju kislega zelja. Smrdljivi dežniček (*Lepiota cristata*) ima po njunem neprijeten vonj po kemikalijah, sladkobna koprenka (*Cortinarius anserinus*) po vonju spominja na slive, smrdljivo golobico (*Russula foetens*) spoznamo po žarkem vonju.

Iz imen žveplena kolobarnica (*Tricholoma sulphureum*) in milnata kolobarnica (*Tricholoma saponaceum*) smemo domnevati, da prva smrdi/diši (?) po žveplu, druga smrdi/diši (?) po milu, redkvičasta čeladica (*Mycena pura*) močno diši po redkvi. Po Vrhovcu (2010) ima začimbena sehlica (*Marasmius*

28 Poglavlja o gobah, vrtnicah, vinu in pivo so zaradi večplastnosti zgolj bežen oris upovedovanja vonja.

29 V slovenskem prevodu Gobe Ettoreja Biellija so družine za razliko od zgoraj naštetega dosledno poimenovane množinsko žensko, torej z nadpomenko goba/gliva, a tudi besedotvorno drugače od zgoraj omenjenega. Torej: mušničarke, dežnikarice, polžarke, golobičarke, kukmarke, tintarke, ježarke, solzarke itd.



scorodonius) močan vonj po česnu, zato ji mnogi rečejo kar česnovka,<sup>30</sup> seno-žetna plešivka (*Calvatia utriformis*) ima ostri vonj po lizolu, alkalna rdečelistka (*Entoloma nidorosum*) zelo močno diši po amoniaku, dišeča polževka (*Hygrophorus agathosmus*) ima zelo močen, nekoliko sladkoben vonj po grenkih mandljih ali marcipanu, janeževa livka (*Clitocybe odora*) ima vonj po janežu, žveplasta kolobarnica (*Tricholoma sulphureum*) močen in neprijeten vonj po svetilnem plinu, pri karbolnem kukmaku (*Agaricus xanthoderma*) se pri kuhanju pojavi neprijeten vonj po karbolu ali črnilu, vonjava koprenka (*Cortinarius paleaceus*) zmečkana diši izrazito po pelargonijah, dišeča razcepljenka (*Inocybe pyriodora*) je zelo močnega, prodornega vonja, ki spominja na prezrele hruške, kafrna koprenka (*Cortinarius camphoratus*) – vonj spominja na gnijoč krompir, majaronova koprenka (*Cortinarius percomis*) – močnega vonja po majaronu, smrdljiva golobica (*Russula foetens*), kjer imajo stare gobe včasih tudi zelo zoprni vonj po ribah, dišeča tramovka (*Gloeophyllum odoratum*) s prijetno sladkobnim vonjem po janežu ali komarčku, smrdeči bradavičar (*Thelephora palmata*) izredno močno in neprijetno diši po česnu.

Avtorji priročnikov za enostavno in zanesljivo določanje gob ubirajo rahlo drugačno strategijo. V tem prispevku se posvečam le trem in s precejšnjo gotovostjo domnevam, da v drugih priročnikih ni bistveno drugače. Tako Læssøe/Del Conte (1997) za določevalni kriterij jemljeta 1) barvo trosnega prahu, 2) velikost, 3) rastišče in 4) razširjenost. Vonja in/ali okusa razen zgoraj omenjenih pripomb pa ne omenjata. Bielli (2002) se pri klobučarkah odloči za 1) klobuk, 2) variabilnost, 3) rastišče, 4) čas rasti, 5) podobne vrste, 6) sopomenke in 7) kulinarčno uporabnost. Vonj (in okus) opisuje pod 1), torej klobukom: značilen vonj po smoli in oster okus po terpentinu, vonj po sadju ali jasminu in prijeten okus, skoraj brez okusa in z vonjem po zemlji itd. Drugačno pot ubirata nemška urednika Eppinger/Hofmann (2005) gobarskega priročnika, ki pri vsaki gobi navajata kriterije: 1) meso, 2) rastišče, 3) uporaba, 4) podobna vrsta. V prvo, meso torej, pa dosledno zapisujeta vonj. Opisujeta ga na dva načina: kot primerjave (okus po orehih/urinu) ali zelo subjektivno, torej neoprijemljivo, izmuzljivo: prijetno, odbijajoče, (ne)izrazito. Tako v njunem priročniku beremo naslednje opise vonja, mnogokrat spet v navezi z okusom: *vonj in okus po orehih; po vonju prijetno, po okusu pa odbijajoče grenko; pri*

30 Garnweidner uporablja ime česnovka, očitno sta torej začimbena sehlica in česnovka v slovenskem mikološkem izrazju uradni imeni za to vrsto gobe.

mladih gobah ima vonj po urinu, pri starejših po mrhovini; vonj in okus blaga in prijetna; blagega in prijetnega okusa in vonja; okus je nekoliko kiselkast, vonj neizrazit; nevpadljivega vonja; okus nekoliko po kislem; diši po mandljih, je prijetnega okusa po gobah; šibkega vonja; vonj po janežu; neprijetni vonj po karbolu ali črnilu; z bolj ali manj intenzivno izraženim vonjem po moki; skoraj brez vonja in rahlega okusa po zemlji, ki spominja na surov krompir; prijetnega blagega, nikoli mokastega vonja in okusa, rahel/blag vonj po moki, prijetnega vonja in okusa po zemlji; močan vonj po plinu, aromatičnega vonja po oreških, dobrega vonja in okusa, diši nekoliko sladko do medeno, vonj po hrenu ali repi, močan vonj po redkvi, nevpadljivo blagega vonja in okusa, po svežem kvašenem testu, kiselkastega vonja, izrazit vonj po česnu itd.

V teh okrnjenih izpisih je zlahka opaziti trditve, kot so: bolj ali manj vpadljivo, manj in bolj izrazito/intenzivno, rahlo, blago, šibko, močno, aromatično, dobro. V oči pa pade vonj po moki. Po mojem sicer zelo skromnem vzorcu vprašanih nihče ni zavohal/zaduhal moke. Dokaj neoprijemljiva in zmuzljiva (če ne tudi smešna!) je tudi trditev/primerjava, da ima neka goba prijeten okus po gobah.

## **TAM NA VRTU, NA ZELENEM, RDEČA GARTOŽA CVETE. PA NI ROŽA TO NA VRTU, AMPAK MOJE JE DEKLE<sup>31</sup>**

Sinestezijo, ki se skozi ta prispevek vleče kot neskončna rdeča nit, je najti tudi v knjigi Matjaža Mastnaka (2015) z dvopomensko duhovitim naslovom *Sem z vrtnicami*. Avtor išče duh rožnega olja iz mamine šatulje in ga najde prek vida in (najbrž) tudi otipa:

Sledil sem spominu in poskušal v omarah najti rožno olje. Našel sem umetno izdelano leseno skrinjasto škatlo, vendar v njej ni bilo več niti korald niti stekleničice. A glej čudo: zaduhal sem isti vonj kot pred tridesetimi leti. Ne morem opisati, kako zelo me je to prevzelo. Gotovo močneje, kot če bi našel rožno olje. Dobil sem lekcijo o tem, kako nam lahko vonj v hipu prebudi celotne prizore in občutja, za katerimi je analitični razum že davno izgubil vsako sled.

Vonj je po Mastnaku dotik čarovnije, ki loči vrtnice od drugih lepih cvetic. Vrtnica brez vonja je razočaranje, je samo videz brez vsebine. Dekle brez miline, čara in privlačnosti.

31 Poglavlje o vrtnicah je skoraj v celoti povzeto po mislih Matjaža Mastnaka. Naslov poglavja jo vrtnicah je začetek pesmi, ki jo pojejo Grajski pevci KŠD iz Predgrada.

Pri opisovanju vonja nam pomagajo primerjave. Vrtnice dišijo po dišavah in začimbah, denimo muškatu, miri, klinčkih, cimetu in popru. Druge imajo vonj po pravem čaju, borovi smoli ali medu, tretje po sadju: po jabolkah, pomarančah, ananasu, bananah, marelicah, breskvah, malinah, jagodah. Zanimivo je, da vonj neke rastline opisujemo z vonjem po drugem cvetju, recimo po nageljnih, narcisah, gardenijah, hijacintah, rezedi, dišečem grahorju, kovačniku in vijolicah.

Alma de l'Aigle, nemška slikarka in učiteljica, bistroura poznavalka vrtnic, je pri opisovanju vonja upoštevala še njegov temperament. Po njenem je vonj (med drugim) lahko lahek kot dih, lahko teče, lije, se širi, preplavlja, je sramežljiv, obotavljiv, plašen, se hitro izčrpa, je obilen, prekipevajoč, zadržan, navzoč samo v sledovih, pičel, tenek, boren, poln, lahek, utrujen, pojemajoč, izdihujoč, nejevoljen, obstojen, moten, nabrekel, sferen, širok, zvoneč ... Uporablja tudi nenavadne izraze za vonjavne odtenke, da je lahko vonj vrtnic vlažen, naiven, sopranski, altovski, da cvet diši po sveže zribani hrastovi mizi, po neprezračeni sobah, po zmečkanem mrčesu, po papirju, po dekliški koži, po košnji, po plevelu, po zapleveljenem vrtnem kotu, da je lahko obsijan od sonca in da je lahko čednosten, knežji in kraljevski (prim. de l'Aigle 2002).

## AM MORGEN BIER GIBT VIEL PLAISIER OZIROMA ČEZ PIR GA NI, KO SE ZDANI<sup>32</sup>

V pivovarstvu (pa ne le tu) se za vonj in okus uporablja izraz aroma, sopomenka za dišavo, ki se na premici smrad/dišava nagiba skrajno v desno.

Hughes Greg (2015) v poglavju o zeliščih, cvetju, sadju in začimbah pri pripravi piva navaja, da so se sprva namesto hmelja za okus in zaščito piva pred kvarjenjem uporabljali koriandrova semena, zvezdasti janež, cimetove palčke, sladki koren, vaniljevi stroki, čili, brinove jagode, šipek, bezgove jagode, bezgovi cvetovi, kombavovi<sup>33</sup> listi, jagode, maline, višnje, pomarančna lupina, limonina in limetina lupina, vresini vršički.

32 Prevodni domislek: Darko Čuden.

33 Kombava (*Citrus x hystrix*) je po Wikipediji agrum iz rodu *Citrus* (družina Rutaceae). Izvor še ni natančno pojasnjen. Nekateri izvedenci menijo, da gre za križanje med citrono in limeto, drugi trdijo, da je rezultat mutacije na limeti.

V teh osemnajstih pivskih dodatkih je vonj v zraku najbrž zaznaven pri de-nimo janežu, cimetu, vanilji, (mogoče?)<sup>34</sup> bezgu, kaj pa pri brinovitih jagodah, malinah, vresinih vršičkih? In kdo sploh ve, kaj je kombava? Pri kombavovitih listih gre spet za splet okusa in arome. Pri pomarančni lupini pa Hughes (ibid.) trdi, da lupina grenke pomaranče da aromatičen pomarančni okus (pojasnjevanje (ne)znanega z (ne)znanim, namreč da pomaranča daje pomarančni okus?). Kakšna pa sta pri vresinih vršičkih aroma in okus po travi in meti?

V opisu pivskega vonja z zgoraj omenjenimi pridatki imajo cimetove palčke izrazito prazničen vonj. Kakšen pa je prazničen vonj? In za povrh še izrazit? Nismo spet pri sinesteziji, a tokrat zahtevnejši? Katero čutilo nas nosi v praznike? Praznično?

Vonj v poglavju o ležakih označujejo z besedo aroma. Pri svetlem ležaku je tako lahko prisotna rahla pikantna aroma hmelja, vendar je pogosto le malo zaznavne arome ali čisto nič, pri češkem pilsu se pikantne in cvetlične arome mešajo z žitnim, sladnim vonjem, bocki imajo močno aromo praženega slada z malo vonja po hmelju, drugi temni ležaki lahko dišijo po čokoladi, karamelu ali oreških, pri alih zaznavamo rahel cvetlični pridih, zmerno hmeljni, s pridihom začimb, šibko ali pa nezaznavno hmeljno aromo s pridihom slada in karamela, vonj po praženju, rahel čokoladni ton in pridih dima, pri pšeničnih pivih lahko hmeljno aromo s pridihom agrumov, banan in nageljnovih žbic, ki pa ne prevladajo. Kje pa je meja prevlade?

## IN VINO VERITAS OZIROMA KJE JE RESNICA, ČE JE RES KJE?

Simčič (1987: 66) v poglavju o presoji vina s čutili v podpoglavju o vonju vina ugotavlja, da je presoja vina z vohom najtežja. V nadaljevanju govori o dišavah in aromah, pri čemer vinskemu nepoznavalcu ni povsem jasno, v čem je razlika med prvimi in drugimi. Kaj je dišava, kaj je aroma? Pravi namreč, da glede na vonj delimo vina na dva tipa: na vina z intenzivno aromo, pridobljena iz aromatičnega grozdja, in vina z blago aromo iz nearomatičnega grozdja. Pri prvih da prevladuje specifična aroma, pri drugih pa da zaznavamo odtenke, blage vtise, ki označujejo plemenitost vina. Tako acetoin, kot vsebnost grozdja, spominja na mandeljne, etilni kaproat na milo, kumarin na sveže pokošeno

34 Vsak vprašaj v besedilu v oklepajih je pomislek pisca članka, ker mu je beseda, izjava, trditev presplošna, pomensko izmuzljiva, velikokrat popolnoma nerazumljiva.

seno, vanilal na vaniljo, etilni laktat na mleko, fenil acetat aldehidna hijacinte, jonan na vijolice, 1-heksanol na zelenjavo (kakšno?), anizol na janež itd.

Po Nemaniču (1999: 28) se pri vinskih vonjih srečujemo s številnimi izrazi, kot so: vinska aroma, sortna cvetica, buke, vinjski vonj, dišave, vinski parfumi. Temu se Košmerlova (2017: 36) pridružuje, rekoč da imamo za opis vina zelo poljudno izrazoslovje, zelena pa naj bi bila strokovna opisna terminologija. Ta naj bi se nanašala na celovit opis vina od barve do poskusa ali pa samo na aromo, kar je po njej tudi najpogostejše. Iz te zahteve po čim večji objektivnosti navaja organske in anorganske arome za denimo char-donay: kumara, zelena, mineralen, kremen, zelo jabolko, grenivka, agrumi, lipa, med, nektarina, bela breskev, ananas, breskev, melona, mango, kutina, fige, lešnik, kostanj, tobak; za sauvignon pa: lantana,<sup>35</sup> zelenika, pokošena trava/seno, rastlinje (paradižnik), črni ribez, bezgov cvet, kopriva, beluš, artičoke, paprika, strok fižola ali graha.

Vinski poznavalci prepoznavajo vonje/arome pri največkrat organskih elementih, kot so rastline in njihovi plodovi; tako po Košmerlovi (ibid.: 37) prepoznavamo (pogoste/značilne) arome po marelici in/ali limoni, po svežem surovem maslu; vonj po agrumih, predvsem limoni, jabolku, cveticah; značilne arome po sadju, akaciji in cedri, po zrelem in suhem sadju, sušenem cvetju iz zelišč, sadno-cvetne note po jabolkih, hruškah in začimbnicah (rožmarinu, lovorju, timijan); aroma najbolj **spominja**<sup>36</sup> na robide, murve in čokolado; po češnjah in slivah, po marmeladi, dimu in čokoladi, vino cabernet sauvignon **spominja** na ribez, vaniljo, zeleno papriko, zelišča (meta), začimbe (zeleni poper), tobak in divjačino (?).

Če pa se nam pri vinu zalomi, zadiši/zasmrdi po zamašku/iz zamaška. Neverjetno je, kaj vse se v njem lahko skriva. Po Puckette/Hammarku (2016: 17) ima močan vonj po namočenem kartonu, premočeni dlaki ali vlažnih kletih, po jabolčnem moštu.

Vinski poznavalci po tradicionalni metodi prepoznavajo prevladujoče in možne arome. Tako pri penini cava prevladujejo denimo: kutina, limeta, rumeno jabolko, hruška, mandlji, možne pa so: cvetovi jablane, kovačnik, janež, cimet,

35 Lantana camara.

36 Pri opisovanju vonjev/arom avtorji s svojih področij pogosto uporabljajo glagol spominjati (okrepil D. Č.) Kako torej razumeti, da nekaj nima okusa robid/po robidah, ampak da spominja nanje?

limonina lupinica, pomaranča, zeleno jabolko, obtolčeno jabolko, nezrela hrušk, marelica, češnja, jagoda, figa, kreda, školjke, kruh, krušni kvas, maslo, muškati orešček, dim, toast, brioš. Pri drugih vinih se možnim aromam pridružujejo elementi, ki navadnemu nevinskemu smrtniku najbrž ne pomenijo veliko: zdrobljena kreda, moker gramoz, piškoti, zemlja za lončnice, graham kreker, skrilavec, slanica, oljnost, kremnost, slanost, ananas na žaru, nafta, lubje, sušene mesnine, divjačina, glinen prah, lončevina, svež asfalt, pepel, (sveže) usnje, oglje, grafit, svinčnik.

Medved (2001) povzema iz obilne vinske literature od doma in po svetu pridevnike, kakršni se oprijemljejo vina:

Vinski slovarček je zelo pisan in vsebuje veliko zanimivih oznak za vino, ki pomenijo kakovost, pa tudi napake in bolezni. Na tej osnovi pozna stroka naslednje pridevnike, ki veljajo za vino: agresivno, alkoholno, aromatično, bledolično, bogato, buketno, cikasto, dišeče, dolgo, domače, ekstraktno, elegantno, elitno, enostavno, vino s fineso, glicerinsto, grobo, harmonično, iskriivo, kanasto, korektno, kosmato, kratko, krepko, lahko, mehko, miševinasto, moško, mrtvo, nerazvito, neuglajeno, neuskaljeno, nevtralnno, neznačilno, nezrelo, nežno, okroglo, oksidirano, z okusom pa zamašku, ostro, plehko, plemenito, plesnivo, z okusom po kuhi, po sodo, po zdravilih, po zelenem, polno, prazno, prehitro razvito, prezračeno, prijetno, puščobno, razigrano, razkošno, rezko, s sadno aromo, sladkasto, sortno, starikavo, strogo, sveže. Široko, tanko, težko, trpkasto, uležano, uravnoreženo, utrujeno, vino s telesom, z značajem, zaokroženo, zaprto, zavrelca, zrelo, žametasto, živahno in žveplova starina, ki nam dela dolge zobe.

## ZA SKLEP

Porojeni v svet barv, tipov, okusov, vonjev, sluhov, vidov se nam odpirata pot in most, da se kot sinestetiki lahko sprehajamo po vsem drevoredu in po vsej paleti človeškega bitja in žitja. Najbrž ni področja našega življa, kjer ne slišiš tega, česar drugi ne bi videl, ni barve, ki je drugi ne bi zaduhal, ni vonja, ki ga drugi ne bi zatipal, ni otipa, ki ne bi dišal brezbarvno. Zato je sklepna misel tega članka Ahačičeva (2020: 10–11). Ta znanstvenik vonj oziroma aromo razparfumira, zavedajoč se, kako neujemljiv je vonj, v sestavine glasbene partiture in jo prenaša v jezik, ki je v najglobljem bistvu glasba, simfonija, napev, melodija, viža:

Tudi jezik ima svoj vonj. To je del jezika, ki ga je najtežje opisati. Tisti del jezika, ki ne nosi pomena, ampak občutke, ki jih v nas sproža izbira besed

in njihov vrstni red. Tisti del jezika, ki se ga ne moremo naučiti popolnoma zavestno. Nikakor pa to ni del jezika, ki se ga ne bi zavedali. Če beremo ali poslušamo, lahko opazimo, kako nam jezik nekoga zasmrdi in jezik drugega zadiši. [...] Tudi pri vonju jezika imamo klasiko, jazz, alternativo, etno, eksperimentiranje – in pop.

### Povzetek

Smisel članka je ujeti in prepoznati jezikovne strategije opisovanja vonja, enega od petih tradicionalno priznanih čutov. V romanu *Parfum* Patrick Süskind od prve strani do zadnje opisuje vonj, ki se razteza na premici od prevladujočega smradu do parfuma. Poskus opisa vonja je očitno tesno povezan z drugimi čuti, roman je naphan s sinestezijo. Vzporednice z romanom se kažejo na področjih pridobivanja in gojenja vina, gob, vrtnic in piva.

### Abstract

The aim of the article is to catch and discover linguistic strategies of describing smell, one of the five traditionally recognized senses. In his novel *Perfume*, from the the very first page till the last one, Patrick Süskind describes smell, stretching the line from prevailing bad smell to perfume. Trying to describe smell is obviously connected with other senses, and the novel abounds in synesthesia. Parallels with Süskind's novel can be seen in the field of wine-growing, mushrooms, roses and beer.

### Seznam literature

- AHAČIČ, Kozma (2020): *Kozmologija*. Novo Mesto: Goga.
- BIELLI, Ettore (2002): *Gobe: spoznavanje, prepoznavanje in nabiranje najbolj razširjenih vrst gob*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- BOJC, Saša (2020): *(Skoraj) sto let legendarne petice*. Ljubljana: Delo.
- CLARKE, Oz (1996): *Enciklopedija vin: abecedni priručnik znanih svetovnih vin*. (Dodatek: *Vinorodna Slovenija*, avtor Mišo Alkalaj). Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- DE L'AIGLE, Alma (2002): *Begegnung mit Rosen*. Hamburg: Dölling & Galitz.
- Eppinger, Michael, Hofmann Helga (ur.) (2005): *GU Naturführer – Pilze einfach und sicher bestimmen*. (Slovenski prevod: *Gobe, enostavno in zanesljivo določanje*.) Kranj: Narava.
- GARNWEIDNER, Edmund (1989): *Gobe: žepni gobarski vodnik*. Ljubljana: Cankarjeva založba.
- HUGHES, Greg (2015): *Domače pivo*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- KOŠMERL, Tatjana (2017): *Skrivnosti dobrega vina*. Ljubljana: Kmečki glas.
- LÆSSØE, Thomas, Del Conte, Anna (1997): *Velika knjiga o gobah: priručnik za prepoznavanje, nabiranje in pripravo gob*. Ljubljana: DZS.
- MASTNAK, Matjaž (2015): *Sem z vrtnicami*. Dob: Miš.
- MEDVED, Drago (2001): *Vinski brevir: kako razumeti vino*. Ljubljana: Rokus.
- NEMANIČ, Julij (1999): *Spoznavmo vino: vinske arome v aromah in zvrsteh, degustacija in ocenjevanje, vino in hrana*. Ljubljana: Kmečki glas.

OAKES, John (2006): *V raju parfumov*. Dob: Miš.

PAVČEK, Tone (ur.) (1986): *Tristo ljubezenskih*. Slovenska ljubezenska lirika. Ljubljana: Cankarjeva založba.

PUCKETTE, Madeline, Hammack, Justin (2016): *Nori na vino: temeljna knjiga o vinih*. Ljubljana: Totaliteta.

SIMČIČ, Zvonimir (1987): *Vino med ljudsko modrostjo in sodobno znanostjo*. Trst: Založništvo tržaškega tiska.

SÜSKIND, Patrick (1987): *Parfum*. Zgodba o morilcu. Trst: Založništvo tržaškega tiska.

VRHOVEC, Branko (2010): *Zdravilne gobe Slovenije in 100 okusnih gob*. Kranj: Narava.