

Goriška kulinarčna dediščina v knjižnih izdajah*

NEVA MAKUC | Zgodovinski inštitut Milka Kosa

✉ neva.makuc@zrc-sazu.si

Izvleček: Prispevek ponuja pregled knjižnih izdaj, posvečenih kulinarčni dediščini širšega goriškega prostora. O poznonovoveških prehranjevalnih navadah je pisal že svetolucijski zdravnik Anton Muznik v delu *Clima Goriense*. Za preučevanje zgodovine prehrane so koristne tudi informacije, ki sta jih v 19. stoletju v svojih delih posredovala Karl von Czörnig in Simon Rutar. V medvojnem obdobju 20. stoletja sta v Gorici izšli dve kuharski knjigi slovenskih avtoric. V drugi polovici 20. stoletja so postali avtorji pozorni na posebnosti goriške kuhinarke kot take. Na začetku 21. stoletja postaja vedno več zanimanja deležna gastronomija, pri kateri se lokalna kulinarčna dediščina prepleta z ustvarjalnostjo uveljavljenih kuharskih mojstrov. V zadnjem obdobju izhajajo tudi več publikacij, ki so posvečene točno določenim gastronomskim posebnostim, kar je najbrž povezano z današnjo težnjo po iskanju kulinarčnih posebnosti določenega območja za njegovo promocijo pa tudi kot navdih ljubiteljem kuhanja.

Ključne besede: Goriška, kuhinja, kulinarčna dediščina, bibliografija.

»Goriška kuhinja je zelo raznolika, razvijala se je v neposrednem sosedstvu in sožitju različnih narodov in kultur med jadransko obalo in vzhodnim lokom Julijskih Alp, zato je zmes različnih prvin. V njej se prepletajo vplivi beneške in italijanske kuhinje, kuhinja kulturno in narodno zelo raznolikega Trsta, kranjska kuhinja ter z njo tudi avstrijska kuhinja.« S temi besedami je raznolikost goriške kuhinje predstavila zgodovinarica Slavica Plahuta, ki je 2002 in 2003 uredila tri knjige z naslovom *Jedi na Goriškem*. Knjige je izdal Goriški muzej. Leta 2002 je muzej izdal tudi zbornik z naslovom *Prehrana na Goriškem*, ki sta ga uredili Slavica Plahuta in Vesna Ličer (Vesna Mia Ipavec). V zborniku je več avtorjev predstavilo prehrano prebivalcev v Goriških brdih, na Cerkljanskem, na Banjški planoti, v Vipavski dolini itd. Te knjige so pomembne zaradi poglobljenega in sistematičnega pristopa k tematiki goriške kuhinje pa tudi zaradi beleženja velikega števila receptov domačih jedi tega prostora. K slednjemu je prispevalo več informatorjev in sodelavcev. Kot je izpostavila Slavica Plahuta, so na Goriškem opazne poudarjene podobnosti med slovenskimi, furlanskimi in italijanskimi poimenovanji domačih jedi. Takšna so na primer poimenovanja za žgance, polento, mineštro, joto, friko itd. (Plahuta 2002a: 5). Pri preučevanju goriške kuhinarke se žal naleti na težavo,

da ni ohranjenih starejših zapisov.¹ Najstarejši poznani zapisi goriških kuharskih receptov izhajajo šele iz 19. stoletja (Plahuta 2002a: 5).

Raziskovalno delo na starejšem gradivu lahko razkrije tudi kakšen starejši recept. Tak primer je recept za čokolado (oziroma boljše spisek potrebnih sestavin za njeno pripravo), ki ga je zabeležil v svojih rokopisnih dnevniških zapiskih *Diarii o Annali meteorologici* kartograf in goriški deželni inženir Giannantonio De Capellaris (Giovanni Antonio Capellaris, 1727–1807), rojen v Gorici (o njem: Martina 2016; Gašperič 2013; Marušič 1993). V prvem zvezku, ki se nanaša na obdobje med letoma 1768 in 1770, je Capellaris zapisal, katere sestavine so potrebne za pripravo čokolade (*chocolata*), in sicer 4 *Cacao*, 2 *Zuchero ordinario* ter ½ *lotto vaniglia*, torej štiri kakave, dva običajna

* Članek namerava prispevati k bibliografiji o goriški kuhinariki. Upoštevana so zlasti knjižna dela s tega področja. Iz pregleda so izvzeta diplomatska in podobna dela, turistični ali kulinarčni vodniki ter zgibanke. Za spodbudo k sestavi tega prispevka se zahvaljujem dr. Branku Marušiču. Članek je nastal v okviru raziskovalnega projekta Toponomastična dediščina Primorske L7-9424 in raziskovalnega programa ARRS-NRU/P6-0052-0618-2017/3. Projekt in program je sofinancirala Javna agencija za raziskovalno dejavnost Republike Slovenije iz državnega proračuna.

¹ Glede zgornje Vipavske doline pa velja spomniti, da je nekaj podatkov o plemiških prehranjevalnih navadah, uveljavljenih v 18. stoletju na dvorcu Lantieri v Vipavi, zabeležil znani beneški komediograf Carlo Goldoni.

sladkorja ter polovico vanilje (De Capellaris 1768–1806, zv. I: 237).

* * *

O poznonovoveških prehranjevalnih navadah goriškega prebivalstva je pisal že razsvetljevski avtor, svetolucijski zdravnik Anton Muznik (Antonio Musnig; 1726–1803) v delu *Clima Goritiense* (Goriško podnebje). V skladu s Hipokratovim naukom je bil prepričan, da mora biti zdravnik pozoren na prehrano in pijačo ljudi, pri čemer je goriško prebivalstvo opisal v skladu s štirimi stanovi (»poljedelci«, »posli in občani nižjega položaja«, »občani, ki živijo v boljših razmerah« ter »plemiči in bogataši«). Pri prvi izmed omenjenih skupin prebivalcev je bil pozoren tudi na območja, kjer živijo. Na ta način je izpostavil posebnosti prehrane na Tolminskem, Kanalskem, na Krasu itd. Poleg tega je pri prehrani goriškega prebivalstva na splošno izpostavil uporabo vseh vrst rib iz Jadranskega morja ter pitje vina (Muznik 2000: 69–71; latinski faksimile: 43–45).

Za preučevanje zgodovine prehrane so uporabne tudi informacije, ki sta jih v 19. stoletju glede kmetijskih pridelkov posredovala Karl von Czörnig v delu *Görz Oesterreich's Nizza: nebst einer Darstellung des Landes Görz und Gradisca* (Wien: W. Braumüller, 1873–1874) in Simon Rutar v delu *Poknežena grofija Goriška in Gradiščanska. Prirodoslovni, statistični in kulturni opis* (Ljubljana: Matica Slovenska, 1892; faks. izd. Nova Gorica: Branko; Ljubljana: Jutro, 1997).

V medvojnem obdobju 20. stoletja sta v Gorici izšli kar dve kuharski knjigi slovenskih avtoric. Že leta 1930 je v Gorici pri Goriški Mohorjevi družbi izšla knjiga Marte Uršič z naslovom *Družinska kuhinja* (ponatis 1931). Drugo knjigo pa je objavila goriška intelektualka, učiteljica in publicistka Gizela Belinger (Bellinger) Ferjančič, imenovana Gizela Majeva. Leta 1931 je pri Goriški matici namreč izšla njena kuharska knjiga z naslovom *Nova kuharica*. Avtorica se je rodila v Gorici leta 1887, umrla pa je v Trstu leta 1976. Med drugim je bila urednica lista *Slovenka* (1922–23) in avtorica več priročnikov, namenjenih ženskam (Brecelj 1975; Buttolo 2017; Plahuta 2002b: 92–93). Naslov kuharske knjige izhaja iz želje avtorice, da bi se kuhalo v skladu z »novimi kuharskimi načeli«, torej da je hrana v prvi vrsti zdrava. Poskusila je upoštevati tako mesto kot podeželje, čeprav je

menila, da bo knjiga po mnenju nekaterih morda preveč meščanska (Majeva 1931: 3).

V drugi polovici 20. stoletja so postali avtorji pozorni na posebnosti goriške kulinarike kot take, kar kaže objava dva člankov. Eden je članek Maria Renzija o goriški in furlanski gastronomiji (*Gastronomia goriziana e friulana*), ki je izšel leta 1958 v osemindvajsetem letniku revije *La porta orientale: rivista mensile di studi giuliani e dalmati*. Drugega je pripravila Lella Au Fiore. Članek z naslovom *Cucina goriziana* (Goriška kuhinja) je izšel v zborniku, povezanem s šestinštiridesetim kongresom Furlanskega filološkega društva z naslovom *Guriza: 46. congres, 28 setembar 1969* (uredil Luigi Ciceri. [S.l.: s.n.], 1969). O goriški prehrani sta pisala tudi Mario Ranieri Cossar (Plahuta 2002b: 68–79) in Luciano Spangher.²

Proti koncu 20. stoletja je začelo postopoma naraščati število knjig, osredotočenih na lokalno kulinarčno dediščino. K temu so neredko prispevala lokalna društva in osnovne šole, ki so prek poučevanja in društvenega delovanja prispevali k dvigu zavesti o pomenu tovrstne nematerialne kulturne dediščine. Leta 1987 je na primer v Podbrdu izšla publikacija z naslovom *Kar mat' je učila, je lično posnet'*, ki prinaša recepte za pripravo jedi, razširjenih v Baški grapi. Druga dopolnjena izdaja je izšla leta 2008 v Podbrdu in Grahovem ob Bači, pri čemer so sodelovali Osnovna šola Simona Kosa in Društvo Baška dediščina.

Tolminske jedi pa sta zbrali Mirjam Perovič in Ema Štih v knjigi *Tipične tolminske jedi* ([Tolmin]: samozaložba Mirjam Perovič, Agencija Tolminska, [1995]).³ Leta 1999 je Martina Podgornik uredila publikacijo z naslovom *Pustne in postne jedi Vipavske doline in Gore: slovenska kulinarika in vina v turizmu 1999–2000*. [Ajdivščina]: Turistično informacijski center Ajdika, Društvo kmečkih žena zgornje Vipavske doline; [Ajdivščina etc.]: Turističnimi krožki). Kobariško kuhinjo ter tamkajšnje navade in način prehranjevanja je predstavila knjiga Marije Benko in Božice Špolad Žuber z naslovom *Jedi na Kobariškem. Kar je bujš, je pa*

² V furlanščini napisana članka L. Spangherja: *I colàz di San Roc (Sot la nape XXXX, št. 1, marec 1988, 49–54)* ter *La polenta e il sorturc istega avtorja (Sot la nape XXXVIII, št. 2, junij 1986, 5–8)*. Prvi je posvečen podturmskemu kolaču, drugi pa polenti.

³ O posebnostih tolminske kuhinje je pisala že Marija Rutar v *Goriškem letniku 6/1979* ter v knjigi *Tolminska je pesem: zbrana objavljena in neobjavljena dela učiteljice, muzealke in etnologinje Marije Rutar* (Tolmin: Tolminski muzej; [Nova Gorica]: Branko, 2000).

bujš, ki je izšla pri ljubljanskem Kmečkem glasu leta 2008.

Veliko pozornosti je bila deležna kraška kulinarika, kateri je posvečenih več knjižnih publikacij, na primer delo Cesara Fonde *Cucina carsolina di ieri e di oggi*, ki je izšlo v Trstu pri založbi Italo Svevo leta 1997. Cesare Fonda je objavil tudi knjigo o kraških slaščicah z naslovom *Dolci carsolini: di ieri e di oggi* (Kraške slaščice včeraj in danes; Trieste: Italo Svevo, 2008). Izpostaviti je treba tudi knjigo *Kraška kuhinja* Stanislava Renčelja, ki je izšla leta 1999 v Ljubljani pri založbi Kmečki glas. Knjiga poleg številnih kuharskih receptov prinaša tudi veliko podatkov o pridelavi hrane, pripravi jedi, bivalnem okolju ter o običajih na Krasu. Leta 2009 je Stanislav Renčelj pri isti založbi objavil še knjigo *Okusi krasa*, ki poleg kraških jedi predstavlja različne vidike življenja in dela, povezanega s kraško kulinariko. Kraške kuharske recepte prinaša tudi publikacija *Kraška kuhinja* Marka Dvořáka (Ulm: Slovenska župnija Ravensburg-Ulm, 2003).

Jedi z območja Kanala ob Soči pa so predstavljene v slovensko-italijanski publikaciji z naslovom *Doline in okusi: dediščinske jedi v občinah Kanal ob Soči in Praprotno = Valli e sapori: i cibi tradizionali dei comuni di Kanal ob Soči e Prapotto* (Kanal ob Soči: Občina, 2015). Recepte sta zbrala Pavel Medvešček in Slavica Plahuta, ki je knjigo tudi uredila. Za Vipavsko dolino velja izpostaviti knjigo *Da ne bi pozabili: šege in navade ter kuharski recepti Planine pri Ajdovščini*, ki sta jo uredili Mateja Rosa in Jasna Fakin Bajec. Knjiga je izšla leta 2014 na Planini pri Ajdovščini, pri tamkajšnjem Društvu gospodinj in dramski skupini.

Magda Reja in Tatjana Sirk sta leta 1997 v Ljubljani pri založbi Viharnik izdali knjigo *Briška kuhinja: kuhinja in kulinarična kultura v Goriških brdih*. Leta 2001 je Goriška Mohorjeva družba izdala knjigo Sonje Marije Maraž Bednarich in Irene Bednarich z naslovom *Sonjine slaščice: dobrote iz Števerjana v Brdih: knjiga matere in hčere, ki jima je skupna ljubezen do kuhanja* (Gorica: Goriška Mohorjeva družba, 2001).⁴ O krminski kuhinji so pisali Riccardo Di Corato, Franco Femia in Giovanni Battista Panzera v delu *Cormons: lo stemma, la cantina, la tradizione alimentare e le sue ricette*



Oznaki, ki ljubitelje domače hrane vabita na osmici, postavljeni septembra 2021 v križišču v Šempetru pri Gorici (foto: Neva Makuc).

con uno scritto di Giuseppe Domenico Della Bona (Cormons: Cantina produttori, 1986).

Na velik pomen kulinarike, vezane na kulinarčno tradicijo določenih območij, kažejo publikacije, ki se osredotočajo na kulinariko določenega kraja. Takšen primer predstavlja knjižica receptov z naslovom *Vrtejbenska kuhinja. Zbirka receptov vrtejbenskih jedi* (mentorica Lučka Pompe in drugi; Šempeter - Vrtojba: Javni zavod za kulturo, šport, turizem in mladino, 2013), ki je nastala kot rezultat raziskovanja lokalne kulinarike s strani otrok vrtojbenskega vrtca ob pomoči vzgojiteljic, lokalnih društev in drugih krajanov.

Kulinarična dediščina je pogosto povezana z domačim govorom. Domači govor in domače jedi se prepletejo, kar se odraža na primer v knjigi Luisele Paoli z naslovom *Magnari bisiacchi. Nuova edizione con glossario e fraseologia de la cucina bisiacca*, ki jo je uredil Dorino Fabris; izšla pa je leta 1998 v Tržiču pri založbi Edizioni della laguna. V Tržiču (ital. Monfalcone) je prisotno posebno beneško narečje. Omenjena knjiga predstavlja posebnosti tamkajšnje kuhinje in veliko število starih receptov tistega območja. Prinaša pa tudi

⁴ Leto prej je knjiga omenjenih avtoric izšla v italijanskem jeziku: *I dolci di Sonja da San Floriano del Collio: un libro scritto da madre e figlia legate dalla passione per la cucina*. Monfalcone: Edizioni della Laguna, 2000.

besednjak in frazeologijo, vezana na kuhinjo tržiškega območja.

Goriška kuhinja je zaradi svoje večstoletne obmejne lege dobro zastopana v slovenskih in italijanskih publikacijah.⁵ Pri tem je poudarek na raznolikosti in preteklosti goriške kulinarike. Tako je slaščicam v kulinarčni dediščini srednjeevropskih Judov, ki so imeli pomembno skupnost tudi v Gorici, posvečena knjiga *Dolci ebraici della Mitteleuropa* (Judovske slaščice v Srednji Evropi), ki jo je uredila Antonella Gallarotti (Monfalcone: Edizioni della Laguna, 1997). Na goriško kulinarčno dediščino je osredotočen zbornik *La cucina mitteleuropea a Gorizia* (Srednjeevropska kuhinarika v Gorici), ki združuje prispevka s simpozija v Gorici 24. septembra 2011 ([S. l.]: Accademia italiana della cucina, Delegazione di Gorizia, Udine: Società filologica friulana, 2012). Zbornik sta uredila Anna Laura Russian in Roberto Zottar, prinaša pa prispevke Slavice Plahuta, Giorgia Rizzatta, Carla del Torreja, Lucie Pillon, Roberta Zottarja, Joška Sirka pa tudi recepte določenih goriških jedi, ki jih je uredil že omenjeni Roberto Zottar.

Knjiga Carla del Torreja z naslovom *Antiche ricette del Friuli goriziano* (Stari recepti goriške Furlanije; Gorizia: Libreria editrice goriziana, 2011) prinaša posamezne goriške recepte, katerih rokopisni zapisi zaobjemajo obdobje med letoma 1830 in 1970. Liliana Mlakar je uredila knjižico z naslovom *Cose (goriziane) da mangiare* (Gorizia: Istituto di storia sociale e religiosa, 2011). Roberto Zottar pa se je v knjigi *Dolce Gorizia: pasticceria dell'antica Contea* (Sladka Gorica: slaščičarstvo stare [goriške] grofije; Gorizia: Libreria editrice goriziana, 2015) posvetil goriškim slaščicam. Katja Ferletič je leta 2021 izdala knjigo o goriški kuhinji z naslovom *Stare jedi v novih loncih* (Gorica: Zadruha Goriška Mohorjeva, 2020, 2021).

Od konca 20. stoletja je posebne pozornosti deležna tudi kulinarčna dediščina določenih plemiških rodbin. Lella Au Fiore je tako objavila knjigo o kuharskih receptih baronice Marianne Locatelli iz Krmina z naslovom *La cucina della terra di Cormòns: dal ricettario ottocentesco della baronessa Marianna Locatelli* (Kuhinja Krmina: iz zbirke receptov baronice Marianne Locatelli; Monfal-

cone: Laguna, 1992). Leta 2003 je v Gorici pri založbi Libreria editrice goriziana izšla knjiga *La cucina di casa Coronini Cronberg: quaderno di ricette della contessa Olga* (Kuhinja pri rodbini Coronini Cronberg: zvezek receptov grofice Olge).⁶ Knjiga prinaša kuharske recepte grofice Olge Westphalen von Föstenberg (1869–1954), matere zgodovinarja Guglielma Coronini-Cronberga / Viljema Coroninija-Kromberškega, s katerimi je izumrla kromberška veja te rodbine (Uredništvo 1993). Leta 2016 je v Gorici pri založbi Libreria editrice goriziana izšel zbornik o navadah, povezanih z obedovanjem v obdobju od 18. do 20. stoletja. Zbornik z naslovom *A tavola con i conti Coronini. Le forme i rituali dei pasti dal Settecento al Novecento* (Za mizo z grofi Coronini. Videz in običaji pri obrokih od 18. do 20. stoletja) sta uredila Cristina Bragaglia Venuti in Luca Geroni. Gre za katalog razstave, ki jo je postavila Fundacija Palača Coronini Cronberg v Gorici leta 2016.

Izšla pa je tudi knjiga o goriški kuhinji rodbine Rubbia z naslovom *La cucina goriziana di casa Rubbia* (Goriške kuhinja rodbine Rubbia), ki jo je uredila Anna Maria Sanguineti (Gorizia: Libreria editrice goriziana, 2010). Knjiga prinaša kuharske recepte Giovane Rubbia in njene matere Giovane Bisiach iz Podturna (ital. Borgo San Rocco, furl. Borc San Roc). Iz te družine je izhajal ugledni goriški fizik Carlo Rubbia, Nobelov nagrajenec leta 1984. Bil je vnuk Giovane (Nine) Bisiach (Sanguineti 2010: 7–8; Debeni Soravito 2004: 44–55; Cosma 2011).

Posebno vlogo so v goriški kuhinji odigrale tudi uršulinske sestre, ki so v Gorici med drugim poučevale gospodinjstva opravila, tudi kuharske veščine. Leta 2006 je pri založbi Libreria editrice goriziana izšla knjiga *La cucina mitteleuropea delle madri orsoline di Gorizia* (Srednjeevropska kuhinja sester uršulink v Gorici). V njej so objavljeni kuharski recepti, kot so se ohranili v zvezku Susi Kakl, udeleženke kuharskega tečaja v letih 1928 in 1929. Leta 1994 je njen rokopis našla Lucia Pillon, ki je tudi uredila njegovo transkripcijo (Pillon 2006: 7–16). Carlo del Torre pa je uredil obsežno knjigo z recepti uršulinske sestre Antonije, ki se je rodila kot Valeria Kraker leta 1905 in umrla v samostanu Sv. Duha pri Škofji Loki leta 1987. Delovala je tudi v goriškem uršulinskem samostanu,

⁵ Goriška kuhinarika je našla prostor v določenih splošnih delih o slovenski kuhinji. Goriške jedi so na primer zastopane v delu Janeza Bogataja *Gastronomija sredozemske Slovenije*. Kjer ribe plavajo dvakrat (Ljubljana: Hart, 2021). Prav tako je goriška kuhinja zastopana tudi v knjigah, posvečenih kuhinji Furlanije - Julijske krajine.

⁶ Recepte je iz nemščine v italijanščino prevedla Costanza Fabbrissin.

kjer se je ohranila njena zbirka receptov. Rokopis v slovenskem jeziku izvira iz obdobja med letoma 1920 in 1950. Naslov rokopisa *Kuch recepti* odraža večjezično okolje Goriške (Volpato 2008: [4]; Torre (ur.) 2008: platnica)). Knjiga je naslovljena *Ricettario mitteleuropeo di suor Antonija, orsolina* (Knjiga srednjeevropskih receptov uršulinske sestre Antonije; Gorizia: Libreria editrice goriziana, 2008, 2017).⁷

Posebne pozornosti je v zadnjem času deležna tudi kuhinja v obdobju prve svetovne vojne. Leta 2007 je v Novi Gorici izšla knjiga z naslovom *Sabotin – park miru: kuharska knjiga: izbor receptov tradicionalnih jedi narodov, udeleženi v bojih na soški fronti = Sabotino - il parco della pace: libro di ricette: selezione di ricette di piatti tradizionali delle nazioni che hanno partecipato al fronte dell'Isonzo*. Delo je izšlo tudi v angleško-nemški različici. Publikaciji je izdala Mestna občina Nova Gorica, gradivo pa je zbrala in uredila Slavica Plahuta, ki je prispevala tudi uvod. Zbrani so recepti ameriških, čeških, madžarskih, romunskih, avstrijskih, slovenskih, italijanskih in drugih vojakov, ki so se borili na soški fronti v času prve svetovne vojne.

Na začetku 21. stoletja postaja vedno več pozornosti deležna gastronomija, pri kateri se lokalna kulinarčna dediščina prepleta z ustvarjalnostjo uveljavljenih kuharskih mojstrov in mojstric. Leta 2009 je na primer izšla knjižica z recepti, ki so bile pripravljene na kuharskih delavnicah pod mentorstvom kuharskega mojstra Roberta Merzela, *Jedi iz mesa drobnice: knjižica receptov* (Tolmin: Društvo rejcev drobnice Zgornjega Posočja), ki sta jo uredila Robert Merzel in Peter Domevšček. Leta 2013 sta slednji in Tatjana Šalej Faletič uredila publikacijo *Jedi iz Zgornjega Posočja: knjižica receptov* (Kobarid: Občina). Jedi, ki temeljijo na starih kuharskih receptih s celotnega Zgornjega Posočja, pa sta zbrala in pripravila Peter Domevšček ter Robert Merzel. V knjižici *Jedi iz doline Soče skozi oči kuharskih mojstrov* (Kanal: Občina Kanal ob Soči, 2019) so podane jedi, pri katerih se je kreativnost današnjih kuharskih mojstrov in mojstric prepletla s tradicijo uporabe lokalnih sestavin, kot so tamkajšnja zelišča, mlečni izdelki

itd. Objavljenih je bilo tudi nekaj gastronomskih vodnikov.

V zadnjem obdobju je izšlo več publikacij, ki so posvečene točno določenim gastronomskim posebnostim, kar je najbrž povezano z današnjo težnjo po iskanju kulinarčnih posebnosti določenega območja za njegovo promocijo pa tudi kot navdih ljubiteljem kuhanja. Že leta 1973 je v Gorici izšla knjiga že omenjene Lelle Au Fiore o goriški gubanci z naslovom *La gubana goriziana* (Gorizia: Agriturist Friuli-Venezia Giulia, Camera di commercio, 1973; druga izdaja: Monfalcone: Edizioni della Laguna, 1993, 2007).⁸ Leto prej pa je izšla knjiga Lelle Au Fiore o vlogi vina v starih goriških receptih (*Il vino nelle antiche ricette goriziane*. [S.l.]: Agriturist, 1972). Leta 2011 je na primer izšla knjiga, ki je med drugimi izpostavila krminski pršut ([Giulia Nekorkina]. *I prosciutto di San Daniele, Sauris e Cormons*. [S.l.]: Morganti, 2011). Tri leta poprej pa je Katja Kogej uredila knjigo z naslovom *Z okusom vrtnic* (Nova Gorica: Hit, 2008), v kateri so zbrane jedi iz vrtnic, kot so jih tedaj v Novi Gorici inovativno pripravljali določeni ugledni kuharji. V tistem obdobju je namreč začela Nova Gorica bolj poudarjeno vključevati vrtnico, ki krasi njen občinski grb, v turistično promocijo območja.

V zadnjih letih je posebne pozornosti deležen goriški radič, posebna vrsta radiča, ki uspeva v okolici Gorice. V italijanskem jeziku se imenuje *rosa di Gorizia* (goriška vrtnica). Leta 2006 je izšla knjižica z naslovom *Radicchio di Gorizia e Radicchi* (Udine: Friuli Venezia Giulia, Via dei Sapori, 2006), ki je predstavila posebnost tega radiča. Leta 2010 je v Gorici pri založbi Master laser izšla knjiga Roberta Covaza v italijanskem jeziku z naslovom *La rosa di Gorizia*. Leta 2013 je izšla knjiga Tonija Gomiščka *Goriški radič: od vrtnine do umetnine* (Nova Gorica: Mestna občina, Turistična zveza). Tudi črniški radič ni bil spregledan. Leta 2019 sta Marinka Kogoj-Osvald in Jože Osvald objavila knjigo z naslovom *Črniški radič: revitalizacija stare sorte hrastovc* (Ajdovščina: Občina).

Kuhinja je povezana tudi z razvojem stavbne dediščine. Kot primer velja izpostaviti knjigo Špele Ledinek Lozej *Od hiše do niše: razvoj kuhinje v Vipavski dolini* (Ljubljana: Založba ZRC, ZRC

⁷ V italijanščino je recepte prevedla Alessandra Foraus. Objava iz leta 2017 je naslovljena nekoliko drugače, in sicer *Ricettario mitteleuropeo: sapor dal centro Europa*.

⁸ Leta 1973 je izšla tudi knjiga Lelle Au Fiore, posvečene vlogi lova v kuhinji Furlanije - Julijske krajine (*La caccia nella cucina del Friuli-Venezia Giulia*. Gorizia: Agriturist Friuli-Venezia Giulia; Pordenone: Ente autonomo Fiera di Pordenone, 1973).

SAZU, 2015). Posebno vlogo ne le za kulinarično dediščino, ampak tudi za družabno življenje imajo gostilne. Gostilnam pa tudi hotelom v Gorici je posvečena na primer knjiga Luciana Spangherja *L'ospitalità a Gorizia: breve storia delle locande e degli alberghi cittadini* (Gostoljubnost v Gorici: kratka zgodovina mestnih gostiln in hotelov; Gorizia: Ente Provinciale per il Turismo, 1972). Za Trnovsko-Banjško planoto pa je pomembno delo Krčme in gostilne na Trnovsko-Banjški planoti, ki ga je uredil Miroslav Šuligoj Bremec (Lokovec: Kulturno turistično društvo, 2018).

Na Goriškem kot tudi na bližnjem tržaškem in tržiškem območju imajo še danes poseben pomen osmice (ital. *osmizza, frasca*). Beseda se nanaša na osem dni, v katerih so lahko kmetje od obdobja vladarice Marije Terezije dalje prodajali svoje pridelke obiskovalcem njihovih kmetij. Poudniki še danes na prometnih poteh obveščajo o odprtju osmice z leseno tablico z imenom kraja, kjer se nahaja osmica, in brstečo vejico (Hassek 2011: 65–67). Njihove predstavitve so vključene v razne turistične vodiče. Na osmice pa je bilo pozornih tudi več diplomskih in magistrskih del, zlasti s področja turizma.

VIRI IN LITERATURA

Rokopisni vir:

De Capellaris, G. 1768–1806: *Diari o Annali meteorologici*. Rokopisni zvezki iz obdobja 1768–1806. Državna posoška knjižnica, Gorica (Italija), Ms. Civ. 222.

Literatura:

Brecelj, M. 1975: Belinger Ferjančič, Gizela (1887–1976). V: *Slovenska biografija*. Slovenska akademija znanosti in umetnosti, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, 2013, <http://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi1001880/#primorski-slovenski-biografski-leksikon>. Izvirna objava v: *Primorski slovenski biografski leksikon: 2. snopič Bartol - Bor, 1. knjiga*. Uredniški odbor. Gorica: Goriška Mohorjeva družba (dostop: 1. 9. 2021).

Buttolo, F. 2017: Belinger Ferjančič, Gizela (1887–1976). V: *Slovenska biografija*. Slovenska akademija znanosti in umetnosti, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, 2013, <http://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi1001880/#novi-slovenski-biografski-leksikon>. Izvirna objava v: *Novi Slovenski biografski leksikon: 2. zv. B-Bla*. Ur. Barbara Šterbenc Svetina et al. Ljubljana: Znanstvenoraziskovalni center SAZU (dostop: 1. 9. 2021).

Cosma, S. 2011: I Rubbia, agronomi e ingegneri Carlo nel firmamento del Nobel. *Il Piccolo*, 18. 1. 2011. https://ricerca.gelocal.it/ilpiccolo/archivio/ilpiccolo/2011/01/18/GO_24_APRE.html (dostop: 1. 9. 2021).

Debeni Soravito, L. 2004: Corrado Rubbia, un forestale tra '800 e '900. *Borc San Roc* št. 16, 44–55. https://www.borcsanroc.it/public/archivi/pubblicazioni/20160914_151244_id_50.pdf (dostop: 1. 9. 2021).

Gašperič, P. 2013: Capellaris, Giovanni Antonio (1727–1807). V: *Slovenska biografija*. Slovenska akademija znanosti in umetnosti, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, 2013. <http://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi1005790/#novi-slovenski-biografski-leksikon>. Izvirna objava v: *Novi Slovenski biografski leksikon: Spletna izd.* Ur. Barbara Šterbenc Svetina et al. Ljubljana: Znanstvenoraziskovalni center SAZU Slovenska akademija znanosti in umetnosti (dostop: 7. 9. 2021).

Hassek, B. de 2011: Un luogo per socializzare: l'Osmizza nella tradizione del Carso goriziano, triestino e sloveno. *La Panarie: rivista friulana d'arte e di coltura* let. 44, št. 171, 65–67. <http://opac.rivistefriulane.it/ricerca/dettaglio/un-luogo-per-socializzare-l-osmizza-nella-tradizione-del-carso-goriziano-triesti/8943> (dostop: 1. 9. 2021).

Majeva, G. 1931: *Nova kuharica*. Gorica: Goriška matica.

Martina, A. 2016: Capellaris Giovanni Antonio (1727–1807), ingegnere, cartografo. V: *Il Nuovo Liruti. Dizionario Biografico dei Friulani*, Udine, Istituto Pio Paschini per la storia della Chiesa in Friuli, <https://www.dizionariobiograficodefriulani.it/la-storia/> (dostop: 1. 9. 2021).

Marušič, B. 1993: Capellaris, Giovanni Antonio (1727–1807). V: *Slovenska biografija*. Slovenska akademija znanosti in umetnosti, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, 2013, <http://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi1005790/#primorski-slovenski-biografski-leksikon>. Izvirna objava v: *Primorski slovenski biografski leksikon: 19. snopič Dodatek B - L, 4. knjiga*. Ur. Martin Jevnikar. Gorica: Goriška Mohorjeva družba (dostop: 1. 9. 2021).

Muznik, A. 2000: *Goriško podnebje. Clima Goritense*. Prev. Silvester Kopriva; prevod strokovno dopol. in ur. Zvonka Zupanič Slavec; študije k prevodu Branko Marušič, Zvonka Zupanič Slavec, Marjan Dolgan. Ljubljana, Inštitut za zgodovino medicine Medicinske fakultete = Institute for History of Medicine of Medical Faculty: Znanstveno društvo za

zgodovino zdravstvene kulture Slovenije = Scientific Society of Slovenian Health Culture.

Pillon, L. 2006: Introduzione. V: *La cucina mitteleuropea delle Madri Orsoline di Gorizia*. Gorizia, Libreria editrice goriziana, 7–16.

Plahuta, S. 2002a: Jedi na Goriškem. Ali obstaja »goriška kuhinja«? V: Plahuta, S. (ur.), *Jedi na Goriškem 1*. Nova Gorica: Goriški muzej, 5–9.

Plahuta, S. 2002b: Prehrana na Goriškem. V: Plahuta, S., V. Ličer (ur.), *Prehrana na Goriškem*. Nova Gorica: Goriški muzej, 7–129.

Sanguineti, A. M. (ur.) 2010: *La cucina goriziana di casa Rubbia*. Gorizia: Libreria editrice goriziana.

Torre, C. del (ur.) 2008: Ricettario mitteleuropeo di suor Antonija, orsolina. Prev. Alessandra Foraus. Gorizia: Libreria editrice goriziana.

Uredništvo 1993: Coronini - Cronberg, Guglielmo (1905–1990). V: *Slovenska biografija*. Slovenska akademija znanosti in umetnosti, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, 2013, <http://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi1006020/#primorski-slovenski-biografski-leksikon>. Izvirna objava v: *Primorski slovenski biografski leksikon: 19. snopič Dodatek B - L, 4. knjiga*. Ur. Martin Jevnikar. Gorica: Goriška Mohorjeva družba (dostop: 1. 9. 2021).

Volpato, S. 2008: Descrizione manoscritto. V: *Ricettario mitteleuropeo di suor Antonija, orsolina*. Ur. Carlo del Torre. Prev. Alessandra Foraus. Gorizia: Libreria editrice goriziana, 4.