

Štefan Kociančič (1818–1883) o klobasah in drugih jedeh

BRANKO MARUŠIČ

✉ branko.marusic@guest.arnes.si

Izvleček: Zapis prikaže odnos intelektualca do jedi in prehranjevalnih navad prebivalstva na Goriškem sredi 19. stoletja.

Ključne besede: Goriška, 19. stoletje, hrana, mesne jedi.

Ko je uredništvo *Izvestij* sprejelo predlog, da bo številka za leto 2021 namenjena obravnavi prehrane in kulinarike v preteklosti na Goriškem, sem ob povabilu na sodelovanje pomislil, da le malo vem o predlagani tematiki in da se s takimi problemi nisem posebej ukvarjal. Tudi v literaturi nisem srečal kakih posebnih obravnav, toda na slovenski strani moram omeniti vsaj delo mag. Slavice Plahuta (*Jedi na Goriškem* 2002, *Prehrana na Goriškem* 2002), ki se je posebej posvečala zlasti kulinarčni recepturi. Na italijanski strani pa je bila deležna posebne pozornosti kuhinja pri goriški plemiški družini Coronini (*La cucina di casa Coronini* 2003). Ne morem pa tudi prezreti opisov prehrambnih navad pri Goričanih, ki jih je objavil Anton Muznika v knjigi *Clima goritiense* (1781). Ohranjenih je veliko zapisov o zakuskah, banketih, pojedinah in podobnem, kar je spremljalo ali sledilo družabnim prireditvam (npr. čitalnicam), različnim zborovanjem in sestankom, novim mašam in drugim podobnim praznovanjem. Veliko je podatkov zlasti za 19. in 20. stoletje. Precejšen del teh dogodkov se je odvijal v gostinskih lokalih (krčme, gostilne, restavracije, hoteli). Njihova vloga v javnem življenju ni dovolj raziskana, čeprav so tu potekali odločilni dogodki družabnega življenja na Goriškem, zlasti v Gorici. Tako pri Italijanih kot pri Slovencih, v manjši meri pri goriških Nemcih. Nedavno tega je izšla skrbno sestavljena obširna knjiga o krčmah in gostilnah na Trnovsko-Banjški planoti (2018). Tak pregled bi lahko namenil še kateremu drugemu slovenskemu kraju ali pa območju Goriške, zlasti mestu Gorica (hotel *Pri zlatem jelenu*, gostilni Fajfar, Zlata zvezda in *Pri Maksu*, Gostilna Fon med Solkanom in Gorico,

hotel Ličen v Rihemberku, Gostilni Devetak v Tolminu in Mozetič v Solkanu itd.).

Štefan Kociančič (1818–1883), semeniški profesor v Gorici, jezikoslovec in domoznanski pisec se je v svojih objavah posvečal tudi nekaterim problemom vsakdanjega življenja, a vselej kot jezikoslovec. Prav zato ne preseneča njegov kratek in nepodpisan zapis *Klobase* v goriškem glasilu *Glas* (16. 4. 1875, št. 16). Kociančič ga ni podpisal niti ni potrdil svojega avtorstva, kot je to storil za nekatere druge sorodne objave. Očitno je imel sestavljalavec njegove bibliografije dovolj razlogov, da ga je uvrstil med Kociančičeve objave.

Kociančič se je v svojih spominih, ki jih je navdihovalo spoznanje: »*Nekdaj je bilo boljše, kakor je zdaj*«, dotaknil tudi pivskih in prehrambnih navad svojih rojakov. Podatke je zbral na podlagi lastnih spominov in izkušenj. Izšli so v sedmih nadaljevanjih v *Glasu* 1874–1875 (ponatis v: *Goriški spomini*, Gorica, GMD, 2002, 15–31).

Ob vsem drugem Kociančiču ni bilo po volji zvišanje cen živil in pijače v času okoli leta 1870. Tako ugotavlja in se spominja: »*In kdo ne ve, da se je nekdanj za pol goldinarja v goriških gostilnicah dobilo kosilo, da je bilo kaj! Pojdi pa zdaj, in boš videl koliko ti bo plačati.*« In dalje: »*Na goriškem mostu so točili bokal vina po tri krajcarje, kar je sedanjih pet soldov. Meso je bilo funt po šest krajcarjev (= 10 soldov), in razmerno teletina. Za en krajcar kruha kot 'student' sem ga bil sit.*«

Mesa pa v prehranjevanju takrat ni bilo v izobilju. Bilo je sicer veliko mesnic in bile so tudi v manjši krajih. Toda ko je Kociančič živel do leta 1829 v domači Vipavi, »*nismo vkupili mesa drugače, kakor za velikonoč in binškošti; svinjskega [mesa] na božič pa ne, ker smo o tistem času navadno*

prašiče klali, smo klobase pa svinjskega jedli. Čez leto smo bili veseli, da je bila v ričetu koža, ali pa, posebno ob nedeljah in praznikih, en kos suhega svinjskega mesa. Da bi bil kdo v mesnico pogledal, to ni nobenemu padlo v glavo, to bi bila potrata. Pa zdaj? Vsako nedeljo, vsaki praznik mora biti goveje meso, in še celo o delavnikih».

Znova se je povrnil k mesu: »Jaz, ki sem uže precej v letih, se ne morem še privaditi naši novi kuhinji, kjer že več ne vedo, kako bi jedi popačili kuharji in kuharice, tako čudno jih napravljajo. Vselej grem z nekako nevoljo h kosilu, kadar sem kam povabljen, ker dobro vem, da bom reči jedel, ki jih ne poznam, ker bodo vse zašempljene, ali kakor jim pravijo 'garni'. Doma udobim za juho dober kos mesa, in vem, da je meso! In tako pri vsaki drugi jedi vem, kaj je, in tedaj najraje doma jem. Duh časa se vtiska vsem rečem, še celo pri jedi najdemo mu sledu! Dokler so bili ljudje še bolj preprosti, resnicoljubni, pošteni, pravični, dokler je 'mož beseda' več veljal, kakor zdaj pisani 'štrumenti' z vsemi 'intabulacijami', tedaj so bile tudi jedi bolj preproste in kuharjem in kuharicam ni bilo treba toliko si ubijati glave, kako našemiti razna jedila. Oj zlati nekdanji časi!«

Opozarjal je na novotarije: »Kdo je nekdanj 'kofé' poznal? Zdaj petdeset, tudi štirideset let, je komaj kje kaka sladkosnedna ženica na skrivnem si kavo kuhala; očitno si tega delati upala ni, da ne bi prišla ljudem v zobe. Današnje dni še beračica vsaka kavo srka.« Opozarjal je tudi vrtno rastline: »To vidi vsakdo. Nekdanj so po vrthih sadili in sejali, kar je bilo treba za kuhinjo, tu pa tam so imeli tudi kako rožo in cvetlice. Zdaj, kdo bo za kuhinjo tako skrb imel? Ven z 'brzoti', s 'peteršilom' in z drugimi enakimi rečmi! Pa se nasejajo smreke, bori in enako drevje. Sam fižol nekaterim ne dopade, sama repica nekatere bode, ali 'jota', kakor ji naši Goričani pravijo, skoraj vsakemu dopade in to vem, da sem bil kot otrok doma naj boljše zadovoljen, kadar smo dobili na mizo 'ričet'. Zato sem tudi bralcem v 'Nekdanj in zdaj' neko 'joto' ali 'ričet', ali pa, ako hočete tako, neko zmes podal, da bralci vsake reči nekaj malega tu udobijo, da se tu pa tam en malo nasmehejo, tu pa tam revnega pisatelja teh vrstic pomilovajo, tu pa tam svoj nos zavijajo. Vse ni za vse: težko je vsem ustreči.«

Dotaknil se je pusta in posta: »[k]o nastopi vsako leto pepelnična sreda in ž njo štiridesetdanski post, kjer treba pokoro delati za preveliko pušno norenje in rogoviljenje. Namesti 'mulc' in 'klobas' pride neslan in nezabeljen 'bizec' [list pri repi]

— *Klobase*. Morebiti komu slinè tečejo, da le to besedo ali sliši, ali pa zapisano bere. Dobra reč je gotovo in vkusna, saj so tudi v davnih časih stari Rimljani, kar dobro jed in pijačo zadeva, dokaj veljavni, klobase visoko čislali. Klobase so v Rimu na svinjskem trgu (forum suarium) vselej, in sicer vse polno, prodajali. Ondi so se vidile mulice ali krvavice (botuli), mesene klobase (tomacula), suhe klobase (lucanica), pa neka posebna sorta mesenih klobas, katerim so pravili hillae, o katerih Horaci (Sat. II, 4.) govori, da so je vinopilci posebno radi jedli, ker je po njih vino bolje dišalo. Poznali so tudi svoj farcimen, to je, godljo ali budljo, katero nekateri fuljo, Vlahi „il pistun“ imenujejo; menda se ima pod imenom farcimen razumevati tudi svinjski želodec, z mesom napolnjen in posušen, kakoršen je po tominskih gorah navaden. Reči se mora, da so Italijani od Rimljanov umetnost klobase delati podedovali, vendar pa so je Nemci gotovo v tej stvari zelo prekosili. Skorej neverjetno je, kar nam zgodovina srednjega veka o tem poroča. Kedar so se „purgarji“ kakega mesta na Nemškem sponesti hotli, so kar slovesen zbor napovedali, se zbrali, pa sklenili, prav veliko klobaso napraviti. Mestnjani, kateri so večo klobaso napravili, kakor sosedje, so ponosno nose povzdigovali. Brunsvičani so naredili klobaso, osem sto vatlov dolgo; mislili so: Mi smo pravi možaki, take klobase ni še, in ne bo nikoli nobeden na svetu napravil. Toda „purgarji“ mesta Königsberg na Prusovskem so naredili klobaso, ki je bila 2010 čevljev dolga. To se je bilo zgodilo leta 1600. Nesli so to strašno veliko klobaso v slovesnem obhodu in z godbo po celem mestu, in naj imenitniši gospodje mesta so si v veliko čast šteli, jo pomagati nositi. Kaj se je po tem godilo? Čemu so bile take velikanske klobase? — No, to si blagovoljni bralci lahko sami mislijo. Po takem slovesnem obhodu s klobaso so šli kar v krčmo, dali so si jo speči, in jedli so jo, pa zraven — pili, kakor znajo Nemci piti, tako da je več del njih pod mizo obležalo.

Članek Štefana Kociančiča o klobasah
(Glas, 16. 4. 1875).

na mizo, namesto okusnega vina ali olja pa plehka voda, namesto plesanja, rajanja in vasovanja pa trdo delo na polju in po vinogradih.«

Štefan Kociančič se je dotaknil tudi vina: »Nekdanj smo si bili svesti, da pijemo pravo, pristno, 'natürlich' vino, samo da so krčmarji, kakor vselej, radi tu pa tam v sodu kaj vode primešali. V naših

Kako na Goriškem sušijo svinjsko meso.

Na Goriškem ravnaajo jako različno od Kranjcev sò slanino. Goričani nikakor ne prekajajo svinjine, peršutov, Kranjci pa jih predolge kadé v dimniku, tako, da postanejo presuhi, rekeli bi, lesani.

Sel sem k gosp. Kusminu, slavna firma „Tavašanica“, ki je prvi strokovnjak-trgovec sò slanino na Primorskem, ki veliko svinjine prodá in razpošlje celó v Gradec in Dunaj. On vsako leto par sto prašičev zakolje in mesó pripravlja. Vljudno razkazal mi je vso manipulacijo, hrame in blagó.

On nasolí najprvo gnjati (šunkne) nekoliko s solitarjem (salpetrom), potem jih položi v badoje in jih dobro nasolí z navadno kuhinjsko soljó; tó ostanejo mesec dni. Solitar navadno raztopi in z raztoplino dobro namaže gnjati. Ako se o vlačnem vremenu sol raztopi, namaže s njo gnjati. Po preteku 4 tednov, ko so nasoljene bile, jih položi v tiskalnice (prešo), ki je bilo enaka navadnim priprostim prešam, kakoršne imajo naši Kranjski oljarni, ki prešajo laneno seme. Po 24 urah prešanja jih vzame iz preše in obeši na zračén kraj, v katerem mora vedno biti prepih zraka. To traja 2–3 mesece.

Predno nastopi poletje, prenese jih v hladni hram.

Mesó je jako okusno in polno soka, česar sem se večkrat, kupivši pri tej slavni firmi kaj svinjine, sam prepričati mogel.

Jaz sam nisem imel prilike nabrati si lastnih skušenj o tej manipulaciji, a reči morem, da je gosp. Kusminov način res izvraten, ker so Goriške, še posebno pa njegove gnjati res dokaj bolj sočnate in okusne od Kranjskih. Nočem sicer trditi, da nikakor ni dobro prekajati svinjine, al preveč se ne sme. Morda bi bilo dobro in pravo, ako bi potem, ko se je po gosp. Kusminovem načinu vsela slanina iz preše, le kake 3–4 dni visela v dimniku; potem pa se je le v zračnem kraju sušila. Dim vsakako pripomore k hitrejši sušenju in večji trajnosti svinjine.

Gosp. Kusmin mi je tudi povedal, da je že večkrat kupil Kranjskih in Hrvaških prašičev in njegova temeljita poskušnja so mu pokazale, da je svinjina Kranjskih prašičev, čs tudi po njegovem načinu pripravljena in oskrbljevana, dokaj slabša, trdeja in veliko manj okusna od Goriških prašičev (Goriški prašič, tako imenovano „Milanako plemo“, je črn in tudi precej velik (tehta 3–4 osute). On meni, da je zaradi tega meso Goriških prašičev bolje, ker jih pri nas navadno, vsaj zadnjih 6 tednov, pitajo s koruzo, Kranjci pa le malo, ali celó nič s koruzo. Iz strogo znanstvenega ozira je to mnenje opravičeno, čeravno se tudi ne more tajiti, da ni vsako živinako plemo enako dobro v mesu. Angleški prašiči, Berkshire in Suffolk, slovó zaradi dobrega finisa mesa. Tako je tudi znano, da ne vsako goveje plemo ima lahno meso.

Pri nas na Goriškem slovó posebno Tolminska feleta in pri mesarjih Tominskih sem čul, ko sem preiskoval razmere govedorjeje in koristi posameznih plemen, da je meso belih Tominskih in Bohinskih volov veliko bolje, fineje, kakor mesó Belanskih cikastih goved.

Jako me bo veselilo, ako kak gospodar na Kranjskem poskusi po g. Kusminovem načinu ravnati s svinjino, in potem vspeh svojih skušinj objavi ob svojem času v naših cenjenih „Novicah“, da vem, ali je le način, to je, preobilno sušenje v dimu krivo majše okusnosti suhe svinjine, ali pa tudi res kakovost Kranjskih prašet takošna, da so Kranjske gnjati puste.

Naj konečno omenim še to, da tudi naši gospodarji posebno v Goriški okolici bilo enako ravnaajo, le s tem razločkom, da osoljeno svinjino, katere pa ne mažejo s solitarjem — kar pa bi vsakako priporočal — obložijo s kamenjem.

Pripoznaje veliko važnost vprašanja tudi na me obrnjenega od al. „Novice“ o narodno-gospodarskem obziru, sem v naglici spisal ta vrtica *) ter občan, čs drago, podati obširnejšo razpravo o ravnaji sò slanino na Nemškem, od kodar dobivamo slovó „Westfalener Schinken“.

Prof. Povše.

vipavskih, kraških, kanalskih, briških in laških krajih je bilo vselej pristno vino. Tudi ko je v naših krajih vina primanjkovati začejalo, smo dobivali z Dolenskega dobra, pristna vina. Samo z Štajerskega se je kakšenkrat namesto pravega vina jabelkovec ali hrůškovec vdobival. Od ponarejenih vin se ni pri nas nikoli govorilo, nobenemu od kaj takega še sanjalo se ni. Ali zdaj! Človek ne more nobenemu vinu skoraj več vere dati, tako so se sploh poprijeli ponarejevanja vina, in še celo bogatini in veliki posestniki, tako da pripravijo našo deželico zastran našega vina ob ves 'kredit' pri zunanjih ... Oh, srečni časi, ko se ni od petiota še nič ni vedelo!»

Članek o klobasah je Kociančič začel z besedami: »Morebiti komu sline tečejo, da le to besedo sliši, ali pa zapisano bere Dobra reč je gotovo in vkušana, saj so tudi v davnih časih stari Rimljani, kar dobro jed in pijačo zadeva, dokaj veljavni, klobase visoko cenili.« Na svinjskem trgu v Rimu so klobase dobro prodajali. Tu so imeli na prodaj krvavice (botuli), mesne klobase (tomacula), suhe klobase (lacanica) in posebno vrsto mesnih klobas, ki so jih imenovali *hillae*. O slednjih Horacij govori, da so jih vinopivci radi imeli, ker je po njih vino bolje dišalo. Rimljani so poznali tudi nek *farcimen*, »to je, godljo ali budljo, katero nekateri fuljo, Vlahi pa 'il pistun' imenujejo, menda se ima pod imenom *farcimen* razumevati tudi svinjski želodec, z mesom napolnjen in posušen, kakoršen je po tominskih gorah navaden. Italijani so »umetnost delati klobase« podedovali od Rimljanov, a Nemci so šli dlje. O tem veliko govori zgodovina srednjega veka. Pisec omenja tekmovanje nemških mest, katero bo izdelalo daljšo klobaso. Leta 1600 so v Königsbergu izdelali 2010 čevljev (okoli 615 m) dolgo klobaso.

VIRI IN LITERATURA

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

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

La cucina di casa Coronini Cronberg: quaderno di ricette della contessa Olga. 2003. Gorizia: Edizioni LEG.

Kociančič, Š. 1875: Klobase. V: *Glas*, 16. 4.1875, št. 16.

Kociančič, Š. 2002: Nekdaj in zdaj. V: B. Marušič (ur.), *Goriški spomini: sodobniki o Gorici in Goriški v letih 1830–1918*. Gorica, GMD, 2002, str. 15–31.

Krčme in gostilne na Trnovsko-Banjski planoti. 2018. Lokovec: TK Društvo Lokovec.

O sušenju mesa na Goriškem (Novice, 24. 1. 1878).