

## FURLANSKA KORUZA IN POLENTA V POLJEDELSKI IN KULINARIČNI TRADICIJI ZGORNJE VIPAVSKE DOLINE

JASNA FAKIN BAJEC

Inštitut za kulturne in spominske študije ZRC SAZU

jasna.fakin@zrc-sazu.si

**Izvleček:** V Zgornji Vipavski dolini je bila v preteklosti koruza poglavitna poljedelska kultura, namenjena za krmo živali in prehrano ljudi. Kmetje so na poljih pridelovali več domačih sort, med katerimi je bila za prehrabne namene najbolj uveljavljena *guštanca* (ponekod poznana kot *guštana*). V članku so predstavljene posamezne zanimivosti o načinu gojenja koruze, ličkanju in kuhanju polente na Planini pri Ajdovščini. Tam danes po zaslugi Društva gospodinj in dramske skupine vnovič pridelujejo stare koruzne sorte in jih vključujejo v nove prehrabne izdelke.

**Ključne besede:** koruza, polenta, Vipavska dolina, Društvo gospodinj in dramska skupina Planina pri Ajdovščini, vpliv Furlanije

### LA BLAVE FURLANE E LA POLENTE INTA LA TRADIZION DA LA AGRICULTURE E DE CUSINE DAL ALT VIPAU

**Struc:** Intal Alt Vipau, timp indaûr, la blave e jere la culture agricole primarie, che e faseve di mangjadure pai nemâi e ancje di mangjative pe int. I contadins a tignivin i cjamps a diviersis sortis di blave, plui di dutis si doprave pal mangjà la *guštanca* (inalgò clamade *guštana*). L'articul al presente informaziions particolârs sul mût di coltîvâ la blave, di discartossâl e di cusinâ la polente a Planina di Aidussine. Alî in di di vuê, in grazie de Associazion des feminis di cjase e grup teatrâl, a àn tornât a meti lis vieris sortis di blave e lis doprin par fâ gnûfs mangjâs.

**Peraulis clâfs:** blave, polente, Valade dal Vipau, Associazion des feminis di cjase e grup teatrâl di Planina di Aidussine, influence dal Friûl

#### Uvod

Zgodovinski razvoj poljedelskih kulturnih rastlin, ki so jih naši predniki s selekcijo semen ali sadik razvili v današnje uporabne rastline, nam poleg védenja o nekdanjih metodah gojenja rastlin, križanja in fizikalne obdelave semen ponuja tudi podatke o preseljevanju in mešanju različnih kultur in ljudstev, ki so s seboj prinašala različne navade in znanja. Spremljanje etimologije imen starih kulturnih rastlin, kot so proso, pšenica, ječmen, oves, bob, repa, lan, konoplja, ki so skupna tudi vsem slovanskim jezikom, kaže, da so Slovani ob naselitvi na današnje slovensko ozemlje

poznali skoraj vse poljedelske kulture rastlin, ki so jih tu gojili prejšnji prebivalci (Valenčič 1970: 253). S preseljevanjem in mešanjem različnih ljudstev so se določena znanja nadalje razvila, druga pa izumrla. Poleg tega so na razvoj določenih rastlin vplivale podnebne in talne spremembe ter razvoj kmetijstva. Selekcija in vzgoja novih sort se je zlasti pospešila od srede 19. stoletja, ko se je s tehnološko revolucijo in predvsem modernizacijo v kmetijstvu začelo ozaveščanje kmetov o novih rastlinah, prvih umetnih gnojilih in zaščitnih sredstvih, tržni proizvodnji in pomenu konkurenčnosti na trgu. Glavna skrb za napredek



Slika 1: Domačini iz Branika ob svojem novem pridelku koruze leta 1945 (Foto: Slovenski etnografski muzej).

kmetijstva je bila v rokah duhovnikov pod okriljem Kmetijskih družb. Župniki, ki so v večini izhajali iz kmečkih družin, so kmetijstvo razumeli kot gospodarsko, socialno in nacionalno vprašanje. Nekateri so imeli pri tem celo znanstvene ambicije (Granda 2012: 2). Iz Zgornje Vipavske doline velja izpostaviti duhovnika in učitelja Matijo Vrtovca (1784–1850), ki pa ljudi ni učil le umnega kmetijstva, zlasti vinogradništva, temveč tudi skrbel za njihovo zdravje.

S pregledom in analizo zgodovinskih virov (arheoloških najdb, urbarjev z navedbami naravnih dajatev, katastrov, topografij plemičev, dokumentacije trgovskih in obrtnih zbornic ter kmetijskih družb ipd.) ter stare literature o umnem kmetijstvu lahko pridobimo zanesljive podatke o vrstah in obsegu kulturnih rastlin v določenem okolju, njihovi vrednosti, pomembnosti in potrebah takratnih ljudi. Za polpreteklo obdobje so pomembni tudi ustni viri – pripovedi še živečih starejših prebivalcev, ki na podlagi lastnih spominov in izkušenj pojasnjujejo izvor, razvoj in načine obdelave kulturne rastline, ki danes zaznamuje njihov bivalni prostor. Pri doseganju trajnostne politike, zlasti ekokmetijstva so ta znanja nepogrešljiva, saj čedalje bolj spoznavamo, da so bila domača, avtohtona semena in sadike bolj odporni na regionalne vremenske in talne razmere. Ker so rabili manj kemične zaščite, so bili pridelki bolj kakovostni in zdravi. Hkrati so avtohtone ra-

stline del lokalne in narodove kulturne dediščine, ki pri doseganju načel trajnostnega razvoja igra vedno pomembnejšo vlogo.

V pričujočem članku bomo spoznali nekaj zanimivosti o razvoju pridelave koruze v Zgornji Vipavski dolini (natančneje na Planini pri Ajdovščini), šegah in navadah povezanih z ličkanjem ter jedeh, ki so jih pripravljali iz koruzne moke in zdroba. Zgodovinski pregled o prihodu koruze na slovenska tla v 17. stoletju kaže, da je v zahodno Slovenijo ta prišla iz Furlanije, iz nje pripravljena polenta, ki je tudi značilna furlanska jed, pa je bila v 20. stoletju nepogrešljiva na kmečkih jedilnikih vipavskih prebivalcev. V članku predstavljeni segmenti iz etnografske raziskave, ki je bila izvedena v okviru podoktorskega projekta *Kulturna dediščina – medij za vzpostavljanje trajnostnega razvoja v lokalni skupnosti*<sup>1</sup> in je zajemala obdobje od tridesetih let 20. stoletja do pojava prvih hibridnih semen v sedemdesetih let 20. stoletja,<sup>2</sup> poleg načinov pridelave in uporabe koruze v preteklosti podaja tudi možne pristope, kako izkušnje, navede, znanja in iznajdljivost naših prednikov uporabiti pri razvoju novih konkurenčnih izdelkov in storitev. V sodelovanju z Društvom gospodinj in dramske skupine s Planine pri Ajdovščini je na primeru pokazan pomen raziskovanja in vnovične uporabe starih, avtohtonih sort in sadik, ki kot pomembna lokalna dediščina kažejo velik potencial za sodobni trajnostni razvoj.

### Prihod koruze v Zgornjo Vipavsko dolino

Koruzna je stara poljedelska kultura, poznana že pri ameriških staroselcih. Po prenosu na evropska tla je najprej osvojila sredozemsko kmetijstvo in se nato razširila po celi Evropi. V današnji slo-

<sup>1</sup> Glavni namen projekta je bil teoretično in aplikativno opredeliti pomen snovne in nesnovne dediščine pri doseganju politike trajnostnega razvoja v določeni lokalni skupnosti. Projekt je v letih 2011–2014 financirala Agencija za raziskovalno dejavnost RS.

<sup>2</sup> Poleg zgodovinskega pregleda o prihodu koruze v Zgornjo Vipavsko dolino so rezultati raziskave objavljeni v knjižici »Poljnto smo jejli vsak večjr, košn buot magar td zo frjšk«, o pridelavi koruze, ličkanju in kuhanju polente na Planini med preteklostjo in izzivi v prihodnosti. (Fakin Bajec 2012), ki je izšla v okviru projekta *Ekola domače sejme* v izvedbi Društva gospodinj in dramske skupine Planina pri Ajdovščini.



Slika 2: Kuhanje polente v starem kotlu na ognjišču leta 2012 (Foto: Ana Kete, vir: Društvo gospodinj in dramska skupina s Planine pri Ajdovščini).

venski prostor je prišla po dveh poteh. V zahodno Slovenijo smo jo dobili od Italijanov (Valenčič 1970: 258), v ostale predele Slovenije, zlasti Štajersko, Dolenjsko in vzhodni del Koroške pa iz Turčije. V Goriški prostor, kamor je delno sodila tudi Zgornja Vipavska dolina,<sup>3</sup> je prišla iz Furlanije, kjer se je pojavila v drugi polovici 16. stoletja (prav tam). Potrebno je bilo kar nekaj časa, da se je udomačila in pridobila zaupanje ljudi. Leta 1602 je že omenjena v žitnem ceniku Gradiške ter 1620 v Vidmu. Tedaj je bila nekoliko cenejša kot sirek (koruzi podobna rastlina), kar kaže, da je bila potrošnikom manj znana (Valenčič 1970: 258). Sirek je bil v nasprotju s koruzo poznan že v srednjem veku. Kot dajatev, zabeležena v urbarjih, je bil omejen le na določena območja, zlasti Krasa, Furlanije in Beneške Slovenije (Valenčič 1970: 255). Deloma so ga pridelovali tudi na Notranjskem in na Pivki, uporabljali pa so ga za kruh. Drugod je bil manj poznan, služil je za svinjsko krmo. Iz tega je mogoče razložiti narečna izraza

za koruzo, tj. *sirk* in *turšca*. Ponekod na Krasu (prim. Komen) in Spodnji Vipavski dolini se za koruzo uporablja izraz *sirk*, ponekod v Zgornji Vipavski dolini (prim. Planina pri Ajdovščini), zlasti v tistih vaseh, ki so spadala pod Kranjsko, pa *tursca*, *trasca*, kar je povezano s prihodom koruze iz Turčije. Na Kranjskem so jo pridelovali le na Kočevskem in Dolenjskem (Valenčič 1970: 259).

Njena uporaba se je na Slovenskem razširila konec 18. in v 19. stoletju. Anton Muznik, zdravnik in avtor knjige *Goriško podnebje (Clima Goritiense, 1781)*, med drugim navaja, da se na Goriškem v »veliki množini [goji] indijsko žito, imenovano koruza« (Muznik 1781/ponatis 2000: 28). Poleg tega še omenja, da so prebivalci dolin poleg sočivja in zelenjave, kruha in vina pretežno jedli »polento, to je gosto kašo, zabeljeno s soljo, maslom, slanino« (prav tam: 70). Zgodovinar Simon Rutar je izpostavil, da na Goriškem »glavne pridelke poljedelstva daje žitno polje. Med vsemi žiti se najbolj seje in prideluje turščica ali koruza (v gorah tudi preprosto »sirek« imenovan). Nje pridelajo v dobrih letinah do 300.000 hl. (l. 1884: 280.200 hl). Ona daje glavni živež goriškemu prebivalstvu, zlasti

<sup>3</sup> Meja med kranjsko deželo in Goriško-gradiščansko je bila reka Hubelj.

onemu v furlanski nižini« (Rutar 1892: 69, 70). Med drugim še opozori na nevarno bolezen »*pelagro*« ali »*milansko rožo*«, ki se je po letu 1884 iz severne Italije razširila na Goriško in prizadela zlasti ubožno ljudstvo, ki se hrani s samo polento (prav tam: 70). Podobno navaja tudi Stane Granda, ki je pri pregledu franciscejskega katastra katastrskih občin iz Vipavske doline, ki so spadale pod Kranjsko, navajal da je bil delež polj v prvi polovici 19. stoletja namenjen za obdelavo med 7 in 31 %, na njih pa so v pretežni meri gojili koruzo, ječmen, rž, strniščno repo, fižol, zelje in sirk. Krompir je bil še redek, več pšenice pa so pridelali v Podragi. Pri tem je zelo uspevala koruza, ostale pridelke pa so ocenjevali kot srednje (Granda 1984: 15, 16). V knjigi *Postojnsko okrajno glavarstvo* iz leta 1889, kjer je predstavljen tudi zemljepisni in zgodovinski opis krajev v vipavskem sodniškem okraju pa bemo, da so ljudje na Planini sadili največ »*koruze, repe, zelja, korenja, brzot, pese, ječmena in pšenice, a tudi ajdo, sirek metličar in metlar. Izmed sočiva je največ fižola*« (*Postojnsko okrajno glavarstvo* 1889: 194). Razširjenost koruze v Zgornji Vipavski dolini se je nadaljevala tudi v 20. stoletju. Po pripovedovanju starejših vaščanov je postala nepogrešljiva sestavina na kmečkih jedilnikih, saj je bila iz nje pripravljena polenta na mizi skoraj vsak večer, včasih pa tudi za zajtrk.

### O pridelovanju koruze na Planini v 20. stoletju

Na Planini so koruzo vse do nazadovanja poljedelstva in živinoreje po drugi svetovni vojni pridelovali za krmo živine in v prehranske namene, predvsem kot osnovno sestavino za polento in moko za *tršan* (koruzni) kruh. Sadili so jo spomladi, navadno meseca maja. Z *osipačem* (osipalnikom) so naredili *grapce* (brazde), vanje posejali zrnje in ga nato s *šapami* (posebna večja motika) zasuli. Starejša Planinka se spominja, da so koruzno zrnje »*kar metali, sam tata jə rəku toku*«, »*Raj košnu zrnju več, ložej, sə puole zrije, kokər će ga v vrsti nej*«. Delo je boljše steklo, če so si sosedje ali sorodniki pomagali; med seboj so si sponožali tudi vprežno živino, da so lahko vpregli štiri vole ali konje (konji so bili pri oranju močnejši, hitrejši in lažje se jih je vodilo). Nekatere kmetije so *klinčkale*, kar pomeni, da so koruzno zrnje sadili z lesenim klinom (narejenim iz klenovine).

Za enakomerno in ravno sajenje so si pomagali s *špago* (vrvo). V primeru *klinčkanja* so porabili manj zrnja kot pri sejanju, zato so se tega bolj posluževale revnejše kmetije. Na začetku/koncu vrste (t. i. *glóvi*) so ob *trsci* sadili še *sjark* (sirk) in metlar. Iz cvetov sirka so delali metlice, po planinsko oziroma zgornjevipavsko *škəlabuone* (uporabljali so jih za pomivanje posode ter čiščenje sodov, brentač in *vərn* – večja lesena posoda za prevoz grozdja iz vinograda); iz cveta metlarja, ki ima za razliko od sirka dolge niti z zrnji, pa metle. V Zgornji Vipavski dolini so kot *škəlabuonarji* oziroma *metličarji* poznani prebivalci Budanj.

### Koruzne sorte, med njimi najbolj poznana *guštanca*

Poznali so več koruznih sort (*konjski zob, plošerca, špička, robačka*); za prehrano pa je bila najbolj znana in cenjena *guštanca*, ki je dozorela že avgusta (od tod tudi ime). Vsako sorto so sadili posebej, da se med seboj niso zmešale (*zboštardle*). To so še zlasti pazili pri *guštanci*, ki je imela za razliko od drugih sort manjše klase in oranžno-rumena, podolgovata, trda zrna. Znotraj je bil rjavordeč *kuocu* – sredinski storž. Trda je bila tudi za *žurjenje*, t. i. ločitev zrnja od storža. Uporabljali so jo za koruzni zдроб – gres, otrobe in moko. Mleli so jo v mlinu (po planinsko *malni*); najprej so vozili v Novakov mlin pri Dolenjah, kjer so mleli na drobno in debelo, kasneje so odprli še modernejši mlin na Močilniku, kjer so posebej mleli otrobe, koruzni zдроб in moko. Nekateri so *žakle* (vreče) zrnja v mlin nosili na glavi (to velja zlasti za ženske, pomagale so si s svitki) ali ramenih, večina pa vozili z *lujtrancmi* (lojtrnikom). *Guštanca*, ki je danes v Vipavski dolini skoraj ni več, je bila med planinskimi kmeti zelo uveljavljena sorta, saj je dozorela zgodaj in je bolj polnega okusa. Sadili so jo v manjših količinah kot ostale sorte, ki so bile zlasti namenjene za krmo živine in so dozorele v jesenskem času. Otrokom so včasih sadili *kəpne* – koruzo za izdelavo pokovke, ki so jo jedli v zimskih večerih, ko se je koruza dobro posušila. Po žetju pšenice so sadili še *pičnik*. To so rekli koruzi, ki zaradi vremenskih razmer ni nikoli dozorela. Pred zimo so jo dajali živini, da je dobila nekaj sveže oziroma *frišne* hrane.

## Šege in navade povezane s koruzo

Ko je zrnje koruze dozorelo, so klase pobrali kar na njivi. Veljal je rek, »če je *fajn oblejčan klas, bo velika zima. Če je malo oblejčan, ne bo zime*«. Ob deževnem vremenu so jih domov odnesli v *woprtnaku* (poseben pleten koš, ki so ga nesli na hrbtu), ob suhem pa z *gretmni* – vozom, ki je imel iz bek pleteno košaro; uporabljali so ga tudi za prevoz hlevskega gnoja. Doma so jo spravili v *fələdur* (gospodarski prostor pred *hramom* – kletjo), zvečer pa so jo začeli ličkati, po planinsko *slačt* – odstranjevati krovne liste od zrnja. Družine so si pri tem pomagale. »*Zvəcir se je šlo po vasi, nacuj bomo mi slačli. Lohk jə pršlu dəsıət, enajst lədi in smo tısto slejkli*«, je povedala sogovornica iz Planine. Slačenje koruze je postal prijeten med-sosedski družabni dogodek, na katerem so se ob delu prepletali petje, pripovedovanje pravljic in vicev. »*Košni so nauleş govorili grozwote, də nəs jə blu nəs mulce strah, da še spat nej smo tli jət. V glav-nem wopravljanje jə blu, smo wopravljali tega al unga*«. Kot dober pripovedovalec različnih zgodb je bil na Planini znan *nunc* Kovačev, doma iz Črnega Vrha, ki je vedno pripovedoval pravljico o Jožetu Pikstarmu *Wolawberju*.<sup>4</sup>

V začetku so otroci z navdušenjem pomagali pri slačenju, ko pa so se naveličali, so jih starejši zamotili z nalogo, da morajo pred spanjem dobiti devet rdečih klasov. »*Zənimıvu jə blu, də so jih stərejši dobili prej ku mi. Mi jih nej smo dobili nikoli*«, je pripomnila sogovornica. Velikokrat so med delavci zadonele tudi ljudske pesmi, nikoli pa ni smela manjkati pesem *Dvanajst božjih lastnosti*, ki sta jo vedno zapela dva pevca. Med slačenjem je gospodar prinesel mlado vino, »*se je provalo muvošt*«, za otroke lipov čaj ali kompot. Zauži-

<sup>4</sup> Pravljica govori o Jožetu Wolawberju, ki je dobil nagrado za zvesto služenje vojske. Vojaški general mu je želel ponuditi predčasen odhod domov, ker pa ni imel kam iti, si je za nagrado zaželel »*eno mauho, da bo zmərom pouhna in eno flaško vina, da bo təd zməraj pouhna in eno fajfo, də bo lohku zmeraj kodu*«. General je zvestemu vojaku izpolnil želje, spat pa je šel v grad, kjer je ponoči strašilo. Vendar je vojak Jože zloglasne hudiče in čuotəstega (šepastega) Luciferja premagal in jih zaprl v svojo *maubo*. Naslednji dan jo je peljal h kovačem, toda ker je eden izmed kovačevih delavcev pri udarjanju na vrečo zgrešil, so hudiči zbežali. Zadnji je tekel *čuotəst* Lucifer.

li so še sveže hruške, jabolka, grozdje, *njšpule* (nešplje) in *oškurže* (skorš), ob zaključku pa delavce povabil v kuhinjo na pečen kostanj in mošt.

Med ličkanjem se je lepše liste – *ləbje* odstranilo, iz njih so Planinke spletle predpražnik, izdelale omelo za čiščenje krušne peči ali pripravile *lubnico*, po Planinsko *plevenca* – z listjem napolnjena platnena blazina za spanje. Ostale liste pa so uporabili za steljo. Pri ličkanju so odstranili tudi nezrele, mlečne in majhne klase brez listja – *kjpc*. Sušili so se na podstrešjih. Uporabili so jih za hranjenje prašičev, ki so ji dobili za »*pərbuljšk prej ku so jih zoklali*«. Na paši so včasih otroci mlečno koruzo pekli, »*se jə eno palco uošpiclu in puole tısti klas nosədılu in puole pekli nə žerjavci*«.

Koruzno zrnje so vedno hranili v celih klasi; *ožurli* (ločili zrnje od storža) so jo po potrebi, vedno pa v deževnih, mrzlih in dolgih zimskih večerih ob peči. Koruza se je sušila na *kaščah* – podstrešjih, kjer so koruzne klase, ki so jim pri ličkanju pustili dve do tri peresi, spletli v dolge kite, pritrjene na železno žico. Ta je visela iz grede. Posebna krajša pletena kita je bila narejena iz *kəpnov*. Do sedemdesetih let 20. stoletja so vedno uporabljali domača semena, ki so jih pridobili iz sredinskega dela najlepšega klasa. Pri žurjenju so zrnja iz zgornjega in spodnjega dela *kuocla* odstranili, zrnja iz sredinskega dela pa shranili za naslednjo sezono. Dobro zrnje je bilo iz klasa, ki je imelo ravne črte in ozek storž – *kuocu*.

## Jedi, pripravljene iz koruzne moke in zdroba

Iz koruzne moke, ki so ji primešali malo pšenične moke, so spekli *tršan* kruh. Pšeničen je bil le ob večjih praznikih ali v primeru bolezni družinskega člana. Kruh se je peklo enkrat tedensko, shranjevali so ga v jerbasih ali *pomjərnških kuoših* (veliki pleteni koši, ki so jih spletli doma). Obesili so jih v hram, da je kruh, zavit v bombažno rjuho, ostal svež dlje časa. Ob pomanjkanju kruha so na ognjišču v železni posodi spekli koruzno pogačo. Za večerjo so jedli polento s kislim mleko, nekateri le z mlekom, medtem ko so jo starejše ženske jedle z ječmenovo ali figovim *kofjetom* (kavo). Ob večjih kmečkih opravilih, ko je imela družina na *žrnadi* (večja kmečka opravila) delavce, je bila polenta zabeljena z ovirki. Včasih so polento polili z cvrto klobaso ali odrezki pršuta, ki so jih zalili

z belim vinom. Delavci so najprej pojedli maščobo, nato so dodali še kisló mleko. Če je polenta ostala, so jo ocvrto pojedli drugi dan zjutraj z mlekó, včasih so si zraven ocvrli jajce. Ker so z maščobo zelo varčevali, zlasti revnejše družine, so včasih polento zabelili s *poljəntəncó* (voda, v kateri se je kuhala polenta). Pri tem so uporabili le malo ali nič ocvirkov z mastjo. Polento so kuhali v posebnem bakrenem kotlu, ki so ga morali vsak večer pred kuho *oribati* s peskom, včasih pa s *jəskom* (kisom) in soljo.

### Uporaba drugih koruznih ostankov

Za nadaljnjo uporabo so služili tudi storži – *kuocli* in koruzna stebila. Večino očiščenih storžev so uporabili za kurjenje, iz nekaterih posušenih so naredili zamaške za steklenice – *flaške* oziroma doma narejene *pletjənke*. Pred drugo svetovno vojno so na Planini *kuocle* rabili tudi za razsvetljava ob velikonočni procesiji. »*Nomóčili so jih v petroli al nafti in puole so jih notəknili nə palco, so šli kje guor u Planine in təm guor kər je šla procejsje so pržgali. [...] Je blu lepu,*« je poudarila starejša vaščanka. Pred vojno so z njimi tudi krmili živino. Pri tem so jih morali stolči, opariti v kotlu in osoliti.

Stebila koruze, po planinsko *slamo*, so poželi ali posekali s *fouči* (poseben oster nož z zakrivljenim rezilom), z *bekami* povezali v snope, ki so jih na njivi zložili v kope. V vsaki kopi je bilo okoli dvajset do trideset snopov. Da slame ni razpihala burja, so kope večkrat povezali s *sərbəuoto* (srobotjo). Ponekod so snope zavezali z obeh strani ob *drat* – jekleno žico, ki je bil napet med dvema drevesoma. Tak šotor je bil odlična *kučka* za otroke. Po potrebi so čez zimo slamo vozili domov s *snjenim kuošəm* ali *lujtrəncmi* (lojtrnikom). Živini so jo dajali v večernih urah, ko je že bila nahranjena, da jo je čez noč *čikala* (žvečila). Drugi dan so gola stebila nasekali in uporabili za steljo. S tem so pridobili več hlevskega gnoja. Lahko pa so slamo skupaj z deteljo ali senom zrezali na slamoreznici. Pri pripravi *rezənce* – mešanice, ki so jo spravili na *štalo* (hlev) oziroma *klonico* (odprti del senika), so morali paziti, da so bile surovine suhe, da v kupu niso postale plesnive. Rezali so po potrebi, vedno ob deževnem vremenu, da se ni preveč kadilo, živina pa jo je jedla v zimskih mesecih. Za sla-

stnejši okus so jo poškopili s posebno rdečo soljo za živino. Škopili so jo s pomočjo *škəlabuone* (metlice).

### Sklepne misli

Z modernizacijo kmetijstva je v sedemdesetih letih 20. stoletja na domače trge postopoma prodrła hibridna koruza. Ker ni tako prilagojena specifičnim podnebnim razmeram določenega okolja in značilnostim posameznih tal, so za njeno kakovostnejšo rast potrebni herbicidi (razna škropiva), ki pa zelo onesnažujejo okolje. Staro, domače koruzno zrnje se je sčasoma porazgubilo, danes le malo kmetij v Vipavski dolini sadi npr. *guštəncó*, ki je bila v preteklosti nepogrešljiva sorta. Pri večjih kmetijah se je spremenil tudi način sajenja, ročno delo so zamenjali stroji, o slačenju koruze kot vaškem družabnem dogodku pa ni več slišati. Medtem ko je polenta še vedno priljubljena jed, s tem da večina od nas koruzni zdrob kupi v trgovini, pa se s peko *tršnəga* kruha lahko pohvali le redko katera družina.

Ob novodobnih trajnostnih pristopih, ki za razvoj inovativnih in konkurenčnih izdelkov iščejo ideje tudi v tradiciji in kulturnih posebnostih iz lokalnih okolij, velja poudariti, da se tržne niše kažejo tudi pri gojenju starih domačih koruznih sort. Ker je raziskava pokazala, da je bila na Planini nepogrešljiva koruzna sorta za prehrano *guštəncó*, ki je bila prilagojena primorskim vremenskim razmeram, bi lahko vnovič stekla beseda o gojenju starih sort, ki so jih naši predniki že preverili. Razmišljati bi bilo potrebno tudi o rekonstrukciji nekdanj številnih mlinov, v katerih bi lahko po starih postopkih in navadah mleli stara, domača žitna semena. Ker pa je tradicija proces, ki se skozi obdobja spreminja in nadgrajuje s sodobnimi trendi in znanji, bi lahko polento ali kruh iz *guštənce* oplemenitili z novimi prehranskimi surovinami oziroma jedmi. Včasih so polento jedli le s kislim mlekó, maščobo iz masti in ocvirkov, redko tudi s pršutom in klobaso, danes pa ji odlične vipavski kuharice postrežejo z novimi lokalnimi priboljški. Tako so gospodinje iz Društva gospodinj in dramske skupine s Planine pri Ajdovščini razvile recept za koruzno *pašto*, ki je primerna za bolnike s cealiakijo. Na kulturničnih predstavah goste razvajajo s polento

iz *guštance*, prelito z mareličnim prelivom, saj so tudi marelice značilno planinsko sadje. Poleg tega bi lahko lokalno tradicijo negovali in gradili na področju drugih koruznih pridelkov in izdelkov, kot so lubje, metlice/*škələbuone*, metle, omela, zamaški iz storžal/*kuocla* itd. Potrebno je le malce domišljije, iznajdljivosti naših prednikov, nekdanje nepogrešljive medsebojne sosedske oziroma vaške pomoči, medgeneracijskega spoštovanja, mladostne kreativnosti, medsebojne solidarnosti in skupnega nastopa. Te socialne vrednote so našim prednikom pomagale pri izhodu iz ekonomske in prehranske krize pred in po drugi svetovni vojni. Morda bodo tudi v današnjem času glavne vrline za nove izzive za bolj konkurenčno in inovativno trajnostno skupnost.

## VIRI IN LITERATURA

Fakin, Bajec J. 2012. »*Poljnto smo jejli vsak večjr, košn buot magar td zo frjšk*«; o pridelavi koruze, ličkanju in kuhanju polente na Planini med preteklostjo in izzivi v prihodnosti. Planina: Društvo gospodinij in dramska skupina Planina pri Ajdovščini.

Granda, S. 1984. Kmetijske razmere v Vipavski dolini v prvi polovici 19. stoletja. V: *Goriški letnik*, 11, 55–65.

Granda, S. 2012. Uvodnik. V: Zalokar Janez, *Umno kmetovanje in gospodarstvo*. Šmarješke Toplice: Občina; Šmarjeta: Domoznansko društvo; Novo mesto: Grm – Center biotehnike in turizma.

Muznik, A. 1781/2000 (ponatis). *Clima Goritense/Goriška klima*. Ljubljana: Inštitut za zgodovino medicine Medicinske fakultete, Znanstveno društvo za zgodovino zdravstvene kulture Slovenije.

Postojnsko okrajno Glavarstvo, zemljepisni in zgodovinski opis, Vipavski sodni okraj, Planina. Postojna: R. Šeber, 190–208.

Rutar, S. 1892. *Poknežena grofija Goriška in Gradščanska*. Ljubljana: Matica Slovenska.

Valenčič, V. 1970. Kulturne rastline. V: *Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev*, Ljubljana: Državna založba Slovenije, 251–272.