

Maja Godina - Golija
**Pomen uvajanja krompirja za spreminjanje prehrane
na Slovenskem**

Prehrana je področje človeškega življenja, ki je močno povezano z njegovim življenjskim okoljem in gospodarskimi razmerami. Že majhne gospodarske spremembe vplivajo tudi na prehrano, večje pa spremenijo njeno sestavo v temeljih. Med take sodi tudi uvajanje in uživanje nekaterih novih kulturnih rastlin, ki so povzročile popolnoma novo sestavo jedilnih obrokov prebivalcev v evropskih deželah, pa tako tudi pri nas. Pomen uvajanja ene izmed njih - krompirja - obravnava pričujoči članek.

Food culture is an aspect of man's life which is closely connected with his environment and his economic situation. Even almost insignificant economic changes can affect food culture, while greater ones alter it radically. Such a change is the introduction of a new staple which resulted in a wholly new meal structure of the European population, and also of Slovenes. The article deals with one of such staples, a plant named the potato.

Krompir je kulturna rastlina, ki je s svojo postopno uveljavitvijo pomembno spremenila sestavo obrokov in jedilne navade prebivalcev v evropskih deželah, tako tudi pri nas. V Evropo je, podobno kot koruza in tobak, prispel iz Amerike. Španci so to novo rastlino spoznali že leta 1539 v Peruju.¹ Po do sedaj znanih virih pa so prvi gomolji krompirja prispeli v Španijo v času konkvistadorjev Lopeza de Gomeza (1554) in Augusta Zarote (1555). Iz Španije se je krompir postopoma razširil po vsej Evropi, kjer so ga najprej gojili kot posebnost v botaničnih vrtovih. Španci so gomolje krompirja leta 1564 poslali tudi na papežev dvor, tu so ga zaradi njegove podobnosti z vrsto gob imenovali tartuffoli, iz česar izvira nemško poimenovanje krompirja Kartoffel. Nemci so namreč dobili krompir od Italijanov.² Poleg Špancev so krompir nekoliko kasneje

¹ F. Braudel, *Strukture vsakdanjega življenja: mogoče in nemogoče. Materialna civilizacija, ekonomija in kapitalizem XV.-XVIII. stoletje, I. zv.*, Ljubljana 1988, str. 198.

² B. Teplý, *Iz zgodovine krompirja*, v: *Koledar Mohorjeve družbe*, Ljubljana 1943, str. 105.

prinesli v Evropo tudi Angleži, ki so ga razširili po britanskem otoku in Irski. Zato je dolgo časa prevladovalo mnenje, da je bil prav Anglež Drake sploh prvi, ki je prinesel krompir v Evropo. Od začetnega obdobja njegove širitve sta v Evropi obstajali dve vrsti krompirja: španski rdeči krompir z vijoličnimi cvetovi in angleški krompir bele barve z belimi ali vijoličnimi cvetovi.

Medtem ko se je gojenje koruze in tobaka v evropskih deželah močno razmahnilo, se krompir v 17. stoletju kar ni mogel uveljaviti in so ga še naprej gojili kot okrasno rastlino ali v botaničnih vrtovih. Odpor do njegove gojitve in uživanja je bil povezan s predsodki in neznanjem. Krompir namreč spada v botanično družino rastlin Solanaceae, nekatere rastline iz te skupine pa vsebujejo alkaloidne in so zato strupene.³ Te lastnosti so nekateri pripisovali tudi krompirju in ga zato odsvetovali kot človeško hrano. Odpor do njegovega uživanja je bil povezan tudi z okusom njegovih gomoljev, saj so bili največkrat grenki in neprijetnega okusa. Šele v drugi polovici 18. stoletja so začeli gojiti vrste krompirja, ki so bile po okusu prijetnejše in podobne današnjim. Odklanjanje uživanja krompirja je povzročal tudi njegov videz, saj so bili gomolji za razliko od žit blatni, naključno oblikovani, prihajali so naravnost iz zemlje in so kot hranilo za človeka potrebovali le malo priprave. Nekateri nasprotniki krompirja v Angliji so trdili, da je krompir primitivna in umazana hrana, zato so kmetje, ki ga uživajo, umazani. Povezovali so ga z revščino, umazanijo in neciviliziranim obnašanjem.⁴

V Nemčiji so spoznali krompir v obdobju tridesetletne vojne (1618–1648), predvsem kot krmilno rastlino. V tem času se je pojavil tudi na Nizozemskem in Češkem. V prvi polovici 18. stoletja so oblasti, predvsem vladarji in plemiči, začele razširjati krompir med kmeti, vendar je nastal med njimi splošen odpor. Številni razsvetljeni pisci tedanjega časa so v svojih spisih hvalili njegove pridelovalne in prehranske prednosti. Vendar dekreti, kazni in nagrade za pridelovalce niso imeli odločujočega vpliva. Na dokončno uveljavitev krompirja kot pomembne človeške prehranske sestavine v sedemdesetih letih 18. stoletja so vplivale še hude lakote.⁵ Lakote, ki so sledile dolgotrajnim vojnem in slabim žitnim letinam, so prisilile kmečko prebivalstvo, da je začelo pridelovati in uživati krompir tudi kot hrano za ljudi. Tako se je krompir ob koncu 18. stoletja uveljavil še na Švedskem, Norveškem, Poljskem in v Rusiji, avstrijska vojska ga je skušala razširiti in uveljaviti tudi na Balkanskem polotoku. Njegova razširitev je bila močno odvisna od človeških prizadevanj, toda še pomembnejši so bili v evropskih deželah različni naravni pogoji za poljedelstvo. Znani švicarski etnolog Richard Weiss je zapisal: »Zlasti pri materialni kulturi je potrebno močno upoštevati po eni strani človeško dejavnost, po drugi strani pa naravne pogoje ... O tem lepo priča uveljavitev krompirja. Tega so začeli najprej uživati in ceniti tam, kjer narava ni bila radodarna za pridelovanje drugih poljščin.«⁶ Krompir se je od vseh kulturnih rastlin, ki so jih prinesli v Evropo iz Novega sveta, najbolj počasi in najtežje uveljavil. Celo koruza je bila v 17. stoletju v Evropi že močno razširjena in pri tedanjih kmetih sprejeta kot uspešen nadomestek pšenice. Dolgoletno zavračanje krompirja kot človeku užitnega sadeža je zato moralo biti povezano tudi z jedilnimi navadami in poljedelskim delavnikom v posameznih deželah. Celo v Angliji, kjer so v Evropi krompir med prvimi

³ M. Toussaint - Samat, *A History of Food*, Oxford 1996, str. 720.

⁴ C. Gallagher, *Krompir in materialistična predstava*, v: *Historični seminar II*, Ljubljana 1997, str. 72.

⁵ M. Montanari, *The Culture of Food*, Oxford 1996, str. 138.

⁶ R. Weiss, *Volkskunde der Schweiz*, Zürich 1946, str. 134.

spoznali, so kmetje še v devetdesetih letih 18. stoletja zavrnilo uživanje kuhanega krompirja, češ da so pomije, ki niso primerne za človeka. Ob grozeči lakoti so nasprotovali tudi umirjenemu predlogu, da bi krompir dodajali doma pečenemu kruhu. To nas ponovno opozori, da ima tudi uživanje hrane svojo kulturo in zgodovino. Zato je potrebno natančno poznati in umestiti to, kar je veljalo v različnih časovnih obdobjih in na različnih področjih za človeku primerno hrano.⁷

V prvi polovici 19. stoletja se je krompir po evropskih deželah že zelo razširil in postal pomembna hrana revnejšega kmečkega in mestnega prebivalstva. Njegova gojitev je naraščala vse do srede preteklega stoletja, ko je krompir uničevala do tedaj neznana bolezen – krompirjeva plesen. V deželah, kjer je bil najpomembnejše živilo, na Irskem je na primer že v 18. stoletju poleg mleka in mlečnih izdelkov predstavljal osnovno hrano, je zaradi bolezni zavladala huda lakota, ki je terjala številna življenja in pospešila izseljevanje v Ameriko. Po letu 1850 pridelek krompirja ponovno narašča in krompir postane ena izmed najbolj pomembnih poljščin v Evropi. V novejšem času, zlasti po letu 1977, zaradi teženj evropskega in ameriškega prebivalstva po uživanju nizko kalorične hrane njegova pridelava nekoliko upada, vendar lahko zaradi zaostrenih gospodarskih razmer ponovno pričakujemo njeno naraščanje in večji pomen krompirja v prehrani, saj ga uvrščamo med najcenejša živila na svetu.⁸

Uvajanje krompirja na Slovenskem

Kdaj in kdo je prinesel prve plodove ali rastline krompirja na slovensko ozemlje, ni znano. Valvasor ga v Slavi vojvodine Kranjske ne omenja. Verjetno se je krompir podobno kot na drugih območjih srednje Evrope tudi pri nas pojavil sredi 18. stoletja. Viri pričajo, da se je krompir na Slovenskem pojavil v letih od 1730 do 1740, vendar v manjšem obsegu, uporabljali so ga le za živinsko krmo. V tem obdobju je še prevladovalo mnenje, da je uživanje krompirja škodljivo človeškemu zdravju. Poimenovali so ga z različnimi imeni, ki so pogosto izvirala iz jezikov sosednjih narodov, od katerih so sadež prejeli. Med najbolj razširjenimi imeni za krompir na Slovenskem naj omenimo: korun, krompir, podzemšče hrušče, podzemljica, laška repa ali repica, turška repa, čompe, krumpelni ali krumpiška, kartofel, bob, brnik ...⁹

Prva priporočila oblasti glede saditve krompirja izvirajo iz dobe Karla VI., ki je s patentom leta 1740 določil, naj dobi vsaka hiša od svoje gosposke po šest krompirjev za seme.¹⁰ Zaradi slabih žitnih letin so ga začeli sredi 18. stoletja saditi na poljih in srenjskih zemljiščih. Tedanji upravno-administrativni organi so si zelo prizadevali, da bi se nova kulturna rastlina na Kranjskem čim hitreje razširila. Leta 1767 je cesarica Marija Terezija s posebno okrožnico vsem okrajnim glavarstvom sporočila sklep o sajenju in gojenju krompirja. Namen akcije je bil, da bi pridelovanje krompirja preprečilo hude lakote med revnim prebivalstvom v času slabih žitnih letin. Leta 1770 je kmetijska družba izdala tudi posebno brošuro o gojitvi krompirja. Navodila so ga omenjala kot vsestransko rastlino, iz katere je moč pripraviti okusno človeško hrano, peči kruh, pripraviti živinsko in perut-

⁷ C. Gallagher, nav. delo, str. 83.

⁸ M. Toussaint - Samat, nav. delo, str. 722.

⁹ Več o tem v: J. Stabej, *Kruh ubogih. Kulturnozgodovinski in jezikovni načrt zgodovine krompirja na Slovenskem*. Ljubljana 1977.

¹⁰ M. Britovšek, *Razkroj fevdalne agrarne strukture na Kranjskem*, Ljubljana 1964, str. 189.

ninsko krmo, kuhati žganje, pridobivati škrob in puder za lase. Hkrati je razpisala denarno nagrado v višini 2 dukatov za tiste, ki bi s krompirjem po navodilih iz brošure zasadili svoje zemljišče. Kmeti so se v tem obdobju z rastlino že seznanili, zato je kmetijska družba menila, da niso potrebni prisilni ukrepi. Na večini slovenskega ozemlja so v tej dobi že gojili krompir, ponekod (Pohorje, okolica Ribnice, Notranjsko) pa ga tudi vključevali v svojo vsakodnevno prehrano.¹¹ O tem govori tudi zapis iz Kmetijskih in rokodelskih novic leta 1845: »Pred pet in sedemdeset leti, za eno leto ne bo ne sem ne tje navkriž, je v Logaški fari tako grozno ljudem polje toča poklestila, da so prihodnjo spomlad nezričeno stradali, in posiljeni biti s trebuhom za kruham. Ravno takrat se je bilo tudi okrog po Krajskem razglasilo, da je nov sadež prišel v deželo, ktere ga krompir imenujemo. Moja rajna babica je zvedela, da ga farmani sv. Mihela v Rovtah Verhniške tehantije že obilno imajo, sade in s pridom uživajo, in ravno s tem revšini in lakoti figo kažejo. – De bi pa tudi babica s svojimi otročiči vred se prihodnjemu gladi v bran stavila, in ga v svojo zemljo zasadila, teče po zaslišani povedki natrgoma v Rovte. Pride v neko hišo, kjer so šivarja imeli, in poprosi za sadež. Ker ga pa še imenovati ni znala, je nihče umeti ni mogel... Naposled se z velikim tuhtanjem in belenjem glave šivar zbudi in zakliče: koruna prosi, koruna! Hišna gospodinja teče potem v svojo klet, in pernese ji četrtnico krompirja v velikem peharju... Kako pa to, de so Rovtarji, ki so bolj v stran in od ceste, kakor Logačanje, popred korun imeli, sadili in uživali? Jez bi djal in ne bom deleč od cila zadel, de od tod: ker so Rovtarji jadra za barke in tudi znabiti živo srebro v Terst vozili, in potem takim popred, kakor Logačanje korunovega semena dobili, ki je iz Amerike v naše dežele prišel.«¹²

Za osemdeseta leta 18. stoletja so značilne stalne slabe žitne letine, ki so še pospešile uvajanje in razširitev krompirja. Vplivale so tudi na podražitev kruha, zato so okrožni uradi skušali omiliti položaj s tem, da so priporočali peko kruha iz krompirjeve moke.¹³

O pomenu krompirja v prehrani prebivalstva v obdobju slabih žitnih letin pričajo tudi poročila zemljiških gospostev okrožnim uradom. Tako je npr. zemljiška gosposka Krupa leta 1787 poročala, da se v okolici Ribnice preživlja s krompirjem okoli 510 družin, ki so nekoč heračile za kruh, hkrati pa je priporočala podložnikom, naj ga sadijo v večjih količinah.¹⁴ Vendar so na nekaterih slovenskih območjih, posebno v Beli krajini, še zavračali sajenje krompirja in njegovo uporabo v prehrani. Šele slabe žitne letine v letih od 1815 do 1817 in katastrofalna lakota, ki jim je sledila, so povzročile dokončno uveljavitev krompirja kot človeške hrane.

K njegovi večji priljubljenosti je prispevala tudi nova okusnejša vrsta krompirja (»ribničan«), ki je na slovensko ozemlje prispela iz hrvaškega Primorja in je kmalu popolnoma izpodrinila prejšnjo rdečo vrsto.

Od leta 1820 lahko sledimo najintenzivnejšemu procesu uvajanja nove vrste krompirja, predvsem na hribovitih in slabše rodnihih ozemljih. Sredi 19. stoletja je postal krompir med nežitnimi kulturami najpomembnejši pridelek. Največ so ga gojili na Kranjskem (10 % njivske površine), na Štajerskem (2,4 % njivske površine), na Koroškem in Goriškem pa občutno manj.¹⁵

¹¹ Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev. Zgodovina agrarnih panog, 1. zv., Ljubljana 1970, str. 262.

¹² Kmetijske in rokodelske novice III/1845, št. 48, str. 191 do 192.

¹³ M. Britovšek, nav. delo, str. 194.

¹⁴ M. Britovšek, nav. delo str. 190.

¹⁵ Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev, op. cit., str. 262.

V letih od 1845 do 1855 je krompir na Slovenskem, podobno kot drugod v Evropi, prizadela do tedaj neznana krompirjeva bolezen – krompirjeva plesen. Pravi vzrok obolevanja krompirja so odkrili šele leta 1877.¹⁶ Povzročila je zmanjšan donos krompirja in draginjo hrane za ljudi in krme za živino, ponekod celo veliko pomanjkanje živeža in lakoto, saj je bil krompir v tem obdobju na Slovenskem že zelo udomačen in priljubljen in je bil med najpomembnejšimi kmetijskimi pridelki. Kmetijski strokovnjaki in družbe so skušale z nasveti pomagati kmetovalcem, da ohranijo vsaj del pridelka. Številne zapise o načinih preprečevanja širitve krompirjeve plesni in gnilobe najdemo tudi v Kmetijskih in rokodelskih novicah. Že leta 1845 so objavile zapis Kako z gnjilim korunam ravnati, v katerem svetujejo, da je potrebno krompir hraniti v zračnih kletih, ga vsak teden ali štirinajst dni pregledati in gnilega odstraniti. Gnile gomolje je potrebno obrezati, saj je tako očiščen krompir zdravju neškodljiv in ga ljudje lahko uporabijo za prehrano.¹⁷ Novice so priporočale tudi gojitev krompirja iz semena, ki ga je kmetovalcem zastonj delila kmetijska družba.¹⁸ Toda spremenjeni način pridelovanja krompirja ni obrodil zdravih plodov in pisci v Novicah so z žalostjo ugotavljali, da so vzroki za bolezen in z njo povezano nesrečo, ki je prizadela ljudstvo, drugje. Nekateri so iskali vzrok celo v nevhvaležnem odnosu ljudstva do tega božjega sadeža, ki je rešil lakote številne evropske prebivalce. »Zakaj zoperno je bilo kristjanskim ušesam slišati, ko so enoglasno terdili, da se nam v Evropi ni več lakote bati, ker smo velik dar krompirja od božje previdnosti prejeli, ker on povsod obilno rodi, ker mu gosence ne nagajajo, ker ga toča ne pobije, in ga tudi druge nadloge ne poškodovajo! i.t.d. Obmolnilo bo zdaj takošno ošabno bahanje, ker letas je Bog očitno pokazal, da je stradež v njegovi roki, de ga on oberne, kamur hoče, kjerkoli se mu pokorjenja potrebno zdi. In de so bile ljudstva že zavoljo krompirja pokorjenja vredne, je očitno, zakaj koliko dobrega krompirja je človeška lakomnost le v nesrečno žganje pokončala...Tudi so ga nekateri že silo preobilo sadili, in tako desetnikom, katerim od zemljiš desetina po pravici gre, krivico delali, ker so jim po več krajih krompirjevo desetino gladko odrekli. Ali je bilo to prav?« beremo v Novicah leta 1847.¹⁹ Znani škocjanski župnik in kmetijski strokovnjak Janez Zalokar pa je leta 1847 o krompirjevi bolezni napisal: »Vlani je bilo tako leto, da je rado vse gnilo, kaže, de je v podnebji nekaj taciga strupenega bilo: Je upati, de bo Bog letos od nas tako nesrečo odvernil in nas pred lakoto obvaroval, za kar je tudi treba Boga prositi in pa ga z grehami ne žaliti.«²⁰

Leta 1845 je bil pridelek krompirja zaradi bolezni na Slovenskem za tretjino manjši kot navadno, leta 1848 pa na nekaterih področjih (npr. na Dolenjskem) celo za polovico. Od leta 1850 do 1882 lahko ponovno sledimo naraščanju pridelka krompirja, ki je postal skoraj glavna hrana podeželskega in mestnega prebivalstva.²¹ V obdobju po prvi svetovni vojni je postal najpomembnejša kultura pri nas, kar velja še danes. Njegova pridelava se je sicer v primerjavi z rekordno pridelavo leta 1957 (983135 t) v zadnjih letih zmanjšala skoraj za dve tretjini, kljub temu pa ostaja krompir najpomembnejša poljščina na Slovenskem.²²

¹⁶ M. Britovšek, nav. delo, str. 203.

¹⁷ Kmetijske in rokodelske novice III/1845, št. 47, str. 190.

¹⁸ Kmetijske in rokodelske novice V/1847, št. 2, str. 5.

¹⁹ Kmetijske in rokodelske novice, V/1847, št. 2, str. 6.

²⁰ S. Granda, Dolenjska v revolucionarnem letu 1848/49, Novo mesto 1995, str. 39.

²¹ M. Britovšek, nav. delo, str. 203.

²² Letni pregled kmetijstva. Ljubljana 1989, str. 17.

Znanje o pripravi krompirja

Krompir je kulturna rastlina, ki s svojimi plodovi dopušča obilico najrazličnejših načinov priprave, vendar je bilo sprva znanje o tem na Slovenskem zelo skromno. Za človeško hrano so ga pripravljali le kuhanega v oblicah ali pa kot dodatek k raznim zelenjavnim prikuham. Prva navodila v slovenskem jeziku za pripravo krompirja je z dovoljenjem združene dvorne pisarne izdal celovski okrožni urad leta 1788. Gre za navodila, kako peči iz krompirjeve moke kruh po posebnih navodilih, ki jih je zapisal župnik Roy. To je bilo namreč obdobje, ko so podložniki zaradi pogostih slabih letin trpeli hudo lakoto.²³ Leto kasneje je navodila o načinih priprave krompirja zapisal slovenski razsvetljetni pisec Marko Pohlin. V knjigi *Kmetam*, za potrebo inu pomoč (1789) Pohlin hvali krompirjevo vsestransko uporabo. Po zapisu navodil za pripravo kruha in škroba iz krompirja in uporabnosti krompirja za živinsko krmo sledi opozorilo, ki morda najlepše ponazarja pomisleke in strahove tedanjih ljudi pri uživanju krompirja. Meni namreč, da je njegovo prepogosto uživanje zdravju škodljivo, zlasti če raste na vlažnih legah ali je bilo zelo mokrotno leto. Zato bralcem priporoča, naj ga jedo le dvakrat na teden, sicer utegne škoditi.²⁴

V prvi kuharski knjigi v slovenskem jeziku – Kuharskih bukvalah Valentina Vodnika, ki je izšla leta 1799, zasledimo le dva recepta za pripravo krompirja. Vodnik je kuharske bukve napisal po do sedaj še neznanem nemški predlogi, zato ne moremo ugotoviti, koliko je recepte prilagajal slovenski kuhinji. V tem delu je zapisal recept za pripravo krompirja s sirom (-krompir s'siram-) in krompirjevih cmokov (-krompirjeve cmoke ali gnedelne-). Zanimivo je, da Vodnik navaja številne recepte za pripravo zelenjavnih juh, katerih sestavina ni nikoli krompir, prav tako ne omenja priprave krompirjeve juhe.²⁵

Kuharske bukve so na Slovenskem naleteli na ugoden odmev in veliko zanimanje bralcev. Zato so bile ponatisnjene še leta 1834, 1842. leta pa so bile Kuharske bukve že popravljene in dopolnjene. V tej izdaji najdemo med 318 recepti za pripravo različnih vsakodnevnih in prazničnih jedi že tudi sedem receptov za pripravo krompirja. Poleg receptov iz prvih dveh izdaj najdemo še navodila za pripravo krompirja kot priloge k mesu, kot sestavine jajčne jedi in kot osnove za pripravo pogače ali torte.²⁶

V šestdesetih letih 19. stoletja je bila po »dunajskih kuharskih bukvalah« natisnjena v slovenskem jeziku kuharska knjiga z naslovom *Nove kuharske bukve ali nauk nar boljši in nar imenitniši jedila brez posebnih stroškov pripraviti*. Knjiga vsebuje deset receptov za pripravo krompirja, med drugim se kot novost pojavljajo tudi navodila za pripravo krompirjeve juhe in krompirjeve solate.²⁷

Prva kuharska knjiga v slovenskem jeziku, ki ni nastala po tuji predlogi, ampak jo je napisala slovenska avtorica z dolgoletno kuharsko prakso v meščanskih gospodinjstvih, je delo Magdalene Pleiweisove *Slovenska kuharica ali Navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila*, izdana v Ljubljani 1868. leta. Knjiga dobro odraža kuharsko znanje in tedaj prevladujoči kulinarčni okus v meščanskih krogih na Slovenskem. Njena druga izdaja iz leta 1878 vsebuje kar 933 receptov, od tega tudi

²³ M. Britovšek, nav. delo, str. 194.

²⁴ B. Teplý, nav. delo, str. 109.

²⁵ V. Vodnik, *Kuharske bukve* (faksimilirana izdaja), Ljubljana 1981, str. 169.

²⁶ V. Vodnik, *Kuharske bukve*, Ljubljana 1842.

²⁷ *Nove kuharske bukve ali nauk nar boljši in nar imenitniši jedila brez posebnih stroškov pripraviti*, Ljubljana 1861.

sedem receptov za pripravo krompirja. Pleiweisova navaja recepte za pripravo krompirjeve juhe, krompirjevih cmokcev ali klobasic za jušno zakuho, krompirjeve omake, polnjenega krompirja, krompir je tudi sestavina laške solate in krompirjevih ter češpljevih cmokov.²⁸

Šolska sestra in učiteljica gospodinjstva Felicita Kalinšek je leta 1921 to knjigo popolnoma preuredila in ji dodala številne nove recepte. S to preureditvijo je knjiga postala najpomembnejša in najbolj priljubljena kuharska knjiga na Slovenskem, ki je bila z nekaterimi dopolnitvami in spremembami več kot dvajsetkrat ponatisnjena.

V izdaji Slovenske kuharice Felicite Kalinšek iz leta 1923 lahko najdemo že 35 receptov za pripravo različnih krompirjevih jedi, kar priča o njegovi veliki priljubljenosti v slovenski kuhinji.²⁹ Največ receptov opisuje pripravo krompirjeve juhe, krompirjevih cmokov in krompirja kot priloge k mesnim in zelenjavnim jedem. Knjiga vsebuje tudi recept za pripravo krompirjevega kruha in kar tri recepte za pripravo krompirjeve torte. Novejša izdaja opozarja na spremembe, ki so se ustalile v pripravi hrane na Slovenskem v dolgih desetletjih, odkar ta knjiga obstaja kot najbolj priljubljen priročnik za kuho na Slovenskem. V novejših izdajah tega dela je opazen predvsem odmik od dunajske kuhinje in vključevanje italijanskih, francoskih, madžarskih in srbskih jedi. Krompir je popolnoma izgubil vlogo nadomestnega živila za jedi, pripravljene iz žit, in je postal priljubljena priloga ali samostojna jed. Za tovrstno pripravo najdemo v knjigi kar 62 receptov. Izginili pa so recepti za peko krompirjevega kruha in tort, jedi, ki so bile značilne za obdobja pomanjkanja.³⁰

Nepogrešljiv vir so za obravnavo vprašanja o znanju in načinih priprave krompirja rokopisne kuharske knjige ali domače zbirke receptov. Pogosto so se predajale po ženski liniji iz roda v rod, saj so vsebovale že preizkušene recepte za jedi, ki so jih v družinah pripravljali ob delavnikih, še večkrat pa za praznične dni. Rokopisne kuharske knjige so zanimive predvsem zaradi dejstva, da vsebujejo zapise za pripravo jedi, ki so jih gospodinje v posameznih okoljih zagotovo kuhale, kar pri natisnjenih knjigah ni izpričano. Pomembne so tudi kot pričevanje o družbeni razslojenosti in regionalnih značilnostih prehranjevanja. Tako je npr. v kuharski knjigi z Gorenjske iz let 1916 in 1917 zbranih precej receptov za pripravo krompirjevih jedi. Naj omenim le nekatere: krompirjevi žganci, krompirjevi cmoki, krompirjeva juha, krompir s koruznim zdrobom, krompirjev kipnik, nadevan z marmelado, krompirjevi svaljki, krompir v prežganju, krompirjevi hlebčki z mesom, krompirjeva torta, krompirjevi cmoki z ocvirki, krompirjev hren in krompirjev sir. V kuharski knjigi iz Svetin v Prlekiji pa najdemo recepte tudi za krompirjevo juho z mlekom, krompirjev golaž in krompirjeve upognjence.³¹ Kuharske knjige premožnih gospodinj iz meščanskih krogov vsebujejo tudi recepte nekaterih zahtevnejših in dražjih krompirjevih jedi. V zbirki receptov žene mariborskega tovarnarja iz dvajsetih let tega stoletja tako lahko preberemo recepte za nekatere krompirjeve predjedi, npr. krompirjev masleni kipnik, krompirjev puding in krompirjeve krapce, za pripravo glavne jedi pa se pojavi nov recept – krompir s sardelami. V zbirki receptov nekdanje blejske hotelske kuharice iz leta 1913 zasledimo tudi navodila za pripravo ocvrtega francoskega krompirja, danes tako priljubljenega

²⁸ M. Pleiweis, Slovenska kuharica, Ljubljana 1878.

²⁹ F. Kalinšek, Slovenska kuharica, Ljubljana 1923.

³⁰ F. Kalinšek, Slovenska kuharica, Ljubljana 1991.

³¹ Kuharski knjigi mi je podarila Zdenka Primožič iz Škofje Loke, ki se ji ob tej priložnosti iskreno zahvaljujem.

pomfrita. Ta krompirjeva jed je bila v tedanjih razmerah draga in za pripravo zahtevna jed. Za njo so potrebovali veliko maščobe, ki je bila večini prebivalstva zaradi visoke cene nedostopna, zato so ocvrte jedi le redko pripravljali. Le nekatere gospodinje so cvrle pomfrit po domovih, to se je bolj razširilo šele konec šestdesetih in začetku sedemdesetih let tega stoletja. Cvrli pa so ga predvsem v boljših restavracijah in hotelih, o čemer pričajo tedanji jedilni listi, npr. jedilni list restavracije hotela Nadvojvode Janeza iz Maribora. Ta je imel v letu 1915 poleg številnih mesnih in brezmesnih jedi v svoji ponudbi zapisano tudi »Pommes de terre frites«, tako pripravljen krompir je bil poleg belušev z maslom najdražja priloga. Naj za primerjavo navedem, da je bil kar štirikrat dražji od zelo cenjenega in priljubljenega ter revnejšemu prebivalstvu le redko dostopnega praženega krompirja.³²

Znanje o uporabnosti krompirja in njegovi pripravi za človeško hrano se je na Slovenskem širilo vzporedno z razširjenostjo pridelovanja krompirja na kmetijskih površinah. V dobrih sto letih je znanje o njegovi pripravi doseglo današnjo raven, saj so bili v začetku 20. stoletja v gospodinjstvih poznani že načini njegove priprave, ki so uveljavljeni še danes. Poznali so celo nekatere krompirjeve jedi, ki so danes že skoraj popolnoma neznane, npr. krompirjev sir, krompirjev puding, krompirjevi hlebčki z mesom ali krompirjevi upognjenci. Pozabljeni pa so tudi načini predelave krompirja v moko in peka krompirjevega kruha in tort, ki so bili razširjeni v obdobjih pomanjkanj in med vojnami.

Krompirjeve jedi v vsakodnevni in praznični prehrani na Slovenskem

Krompir se je kljub široko zasnovanim državnim akcijam za pospešitev sajenja krompirja na Slovenskem le postopoma uveljavil. Konec 18. in v začetku 19. stoletja je nadomeščal zlasti različne jedi, pripravljene iz žit, ki jih je ob slabih letinah primanjkovalo, a so v prehrani slovenskega vaškega in mestnega prebivalstva zavzemale pomemben delež in bile zelo cenjene. V spominih na svoja dijaška leta je Janez Trdina o tem zapisal: »Najbolj sem se veselil petka in sobote, to je z maslom zabeljenih žgancev in pa sirovih štrukljev, katere je imela naša 'Marie' res prav izvrstno pripraviti. Štruklji sirovi so bili edina jed, ki se je mogla skušati s kuho moje matere. Čudno se mi zdi, da smo sovražili krompir skoraj vsi, ko je bil vendar tako sipčen, rumen in sladak pred boleznijo! Nismo mu rekli nikoli drugače, kakor 'kurji Marka'; vsa čela so se nagrbila, ko je prikorakal ta 'Marka' na mizo. Ko je gospodinja odšla, smo se jeli velikokrat z njim bombardirati, ali pa smo si z njim natlačili žepe in malhe in smo se kepali grede v šolo na cesti.«³³

Namesto žgancev, kaše in močnika so ljudje ob slabših letinah (zlasti od leta 1815 naprej), na manj rodovitnih območjih Slovenije (Dolenjskem, v Beli krajini, Notranjskem, v manjši meri pa na Gorenjskem, Štajerskem, Primorskem in v Prekmurju) in v revnejših mestnih gospodinjstvih uživali k zelju, fižolu in repi, poleti pa k solatam, predvsem krompir v oblicah in krompirjeve žgance. Izpričana je njegova priprava za vse tri jedilne obroke.³⁴ Zjutraj so ga v oblicah uživali k močniku ali kislemu mleku, opoldan in zvečer pa zlasti kot prilogo k zelenjavnim jedem in okopavinam. Za

³² Jedilni list in cenik hotela Erzherzog Johann iz leta 1915, Pokrajinski arhiv Maribor, MOM 33910.

³³ J. Trdina, Spomini, 1. del, Ljubljana 1946, str. 68.

³⁴ G. Makarovič, Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem, v: Slovenski etnograf 33–34 (1988–1990), str. 134.

praznike in ob nedeljah so uživali pečen krompir, pa tudi okisan, zabeljen s slanino, ocvirki ali prežganjem. Ribniški graščak Jožef Rudež je o pomenu krompirja v prehrani svojih podložnikov leta 1822 zapisal: »Krompir je zdaj glavni pridelek in najbolj priljubljena jed Ribničanov, ki jo imajo dnevno trikrat na mizi. Krompir uspeva na tukajšnjih tleh tako dobro, da je znan zaradi izbranega okusa; na tedenskem sejmu v Ljubljani ga prodajajo vedno dražje ko krompir od drugod.«³⁵

Večina bolj premožnega meščanstva na Slovenskem je uživala krompir tako vsakodnevno kot za praznike šele od srede 19. stoletja naprej. Največkrat so ga pripravljali praženega, pečenega, kot krompirjevo kašo – pire, cmoke ali solato.³⁶

Na Slovenskem so krompir uporabljali tudi kot nadomestek žit, predvsem pšenične moke, pri pripravi nekaterih vrst testenin, npr. svaljkov, cmokov, njokov, in peki kolačev in tort.³⁷ Peka krompirjevega kruha, ki so ga propagirale tako oblasti s svojimi navodili, npr. leta 1806 Nauk iz krompira kruh pezhi, kot tudi razsvetljeni kmetijski strokovnjaki v tedanjem časopisju (npr. v Kmetijskih in rokodelskih novicah), se na Slovenskem ni uveljavila.³⁸ Le ob najhujših lakotah in obdobjih pomanjkanja (npr. med prvo svetovno vojno) so iz krompirja pekli tudi kruh. Bolj razširjeno je bilo dodajanje krompirja nekaterim drugim vrstam kruha. Tako omenja Trdina v svojih spominih, da je mati dodajala testu za ajdov kruh nekaj najlepšega krompirja, ki mu je dal posebno slast in izdatnost.³⁹ Dodajanje krompirja ajdovi ali koruzni moki za peko kruha se je ohranilo pri bajtarjih in manjših kmetih do srede 20. stoletja.⁴⁰

Šele druga polovica 19. stoletja, zlasti pa 20. stoletje, pomeni obdobje, ko postane krompir najpomembnejša sestavina jedilnih obrokov pri nas. Njegovo priljubljenost so povzročile predvsem bolj okusne in odpornejše krompirjeve sorte in večje znanje o njegovi pripravi. Natančen opazovalec in pisec o tedanjem življenju Janez Trdina je zapisal: »Kranjska dežela je imela nekdanj močne stebre: dobro zabeljene ajdove žgance, poštengano kašo, mleko in mlečne jedi. Dandanašnji jo podpira edino krompirček, ki se je zdel našim dedom tako prazen in netečen, da ga še saditi niso hoteli. Bog ne zadeni, da bi hotel ta božji dar kaj zaničevati, saj ga jem sam prav rad; kuha se mi do malega vsak dan.«⁴¹

Z naglim naraščanjem pridelave krompirja je rastlo tudi število receptov za pripravo krompirja v kuharskih knjigah in časopisnih prispevkih. Med kmečkim prebivalstvom in delavstvom so bile še zmeraj priljubljene krompirjeve jedi, ki niso zahtevale dolgotrajne priprave, kot je npr. kuhan ali pečen krompir v olupku, krompir v oblicah in krompirjevi žganci, pojavljale pa so se tudi nekatere nove, npr. krompirjeva omaka in različne krompirjeve juhe.⁴² Krompir je v tem času v številnih gospodinjstvih nadomestil uživanje kruha, saj so kmeti skušali čim več žit prodati. Janez Evangelist Krek je v prvem letniku vestnika slovenske krščansko socialne zveze kmetom napotil naslednje

³⁵ J. Stabej, *Kruh ubogih. Kulturnozgodovinski in jezikovni načrt zgodovine krompirja na Slovenskem*, Ljubljana 1977, str. 24–25.

³⁶ M. Sterle, *Prehrana na Loškem*, v: *Loški razgledi* 34 (1987), str. 127.

³⁷ Prim. o tem tudi R. Stoličnà, *Zemiakové jedlá v ľudovej strave*, v: *Slovenský národopis* 3, 1978, str. 476.

³⁸ B. Teplý, nav. delo, str. 110.

³⁹ J. Trdina, *Spomini*, 1. del, Ljubljana 1946, str. 10.

⁴⁰ B. Kuhar, *Odmirajoči stari svet vasi*, Ljubljana 1972, str. 162.

⁴¹ J. Trdine zbrani spisi VII., Ljubljana 1910, str. 9.

⁴² Prim. A. Baš, *Gozdni in žagarski delavci na južnem Pohorju*, Maribor 1967, str. 180–194; S. Kremenšek, *Ljubljansko naselje Zelena jama kot etnološki problem*, Ljubljana 1970, str. 77–79; V. Novak, *Ljudska prehrana v Prekmurju*, Ljubljana 1947.

misli: »Krompir in zelje, krompir in mleko sta marsikje zelo navadni jedi, ki se pri njih kruh sploh ne uživa ... Za celo deželo pa velja splošno: Varčujmo z žitom! Krompir, fižol in mleko naj nadomesti del kruha: tam kjer je letos dobro uspelo sadje, tudi to mnogo odvrne.«⁴³

Na meščanskih mizah je bil ob koncu 19. in začetku 20. stoletja krompir pogosto postrežen kot priloga k mesnim, ribjim in zelenjavnim jedem, predvsem pečeni in praženi krompir, krompirjev pire ter krompirjeva solata. Za nedelje in praznike je bil med preprostim prebivalstvom priljubljen praženi ali pečeni krompir, med meščani pa nekatere dražje in za pripravo zahtevnejše jedi iz krompirja, kot so npr. polnjeni in ocvrti krompirjevi cmoki, krompirjevi svaljki in kroketi, nadevani krompir.⁴⁴

Pred drugo svetovno vojno je bil krompir med najpomembnejšimi živili v prehrani tedanjih družin. Uživali so ga tako v podeželskih kot mestnih gospodinjstvih ne glede na njihov gmotni položaj in regionalni izvor. Krompirjeve jedi so pripravljali za vse jedilne obroke (zajtrk, kosilo, večerjo in malico) ob delavnikih in praznikih. Zaužili so jih kot samostojne jedi z mlekom, kruhom, solatami ali drugo zelenjavo ali kot prilogo k mesnim in zelenjavnim jedem.

Njegovo vlogo v jedilnih obrokih je informatorka G. Z. iz Gaberij pri Celju opisala: »Najpomembnejši del kosila je bil krompir, pripravljen na različne načine (v kosih, na maslu, pražen ali samo kuhan) ... Za večerjo smo radi jedli krompir v oblicah s soljo in maslom, krompirjevo solato, ki sem jo za moža pripravljala z bučnim oljem, s čebulo in kisom, zase pa z majonezo.«⁴⁵ Tonca Ponediščak pa je o pomenu krompirja v prehrani Benečanov zapisal, da je bil za večerjo velikokrat kuhani krompir v oblicah, zabeljen z ocvirki. Pripravljali so ga še na številne druge načine: krompir kuhan ali pečen v olupku, pražen na masti in s čebulo, krompir z rožmarinom ali s slanino. Jedli so ga tudi v solati s česnom, oljem in kisom, pripravljenega kot pire z domačo mastjo ali kot krompirjevo torto s čebulo. Bil je priljubljena in pogosta jed.⁴⁶

Čeprav je za hrano na Primorskem značilna polenta kot glavna jed, so tukajšnji prebivalci pripravljali tudi različne krompirjeve jedi. Za tržaško zaledje in osrednji Kras lahko preberemo, da so krompir postregli kot prilogo pa tudi kot glavno jed k različnim solatam. Krompir so pražili na masti s čebulo, z jajci ali s slanino, kuhanega so pretlačili in naredili krompirjeve žgance ali krompirjevo kašo s čebulo in slanino, ga pekli v pekaču s kraško slanino – panceto, kuhanega so pripravljali tudi v solati z oljem in kisom ali s koromačevim cvetjem. Krompir je bil sestavina juh, npr. minešter in jote.⁴⁷

Za severovzhodno Slovenijo je značilno, da so krompir pekli in kuhali z dodatki, ki so bili razširjeni tudi pri pripravi drugih jedi. Na podeželju so še pred drugo svetovno vojno uživali krompir poleg kislega mleka, v mlečni juhi ali juhi s skuto pa tudi v omaki s kumarami ali z rumeno kolerabo. Priljubljen je bil kuhani in zabeljeni krompir z ocvirki, praženi ali pečeni krompir. Pekli so tudi krompirjeve torte in pogače.⁴⁸ Mestno prebivalstvo je zaužilo največ krompirja v oblicah, praženega, pečenega ali pripravlje-

⁴³ I. Pirc, Prehrana prebivalstva, v: Socialni problemi slovenske vasi, Ljubljana, str. 84.

⁴⁴ M. Godina-Golija, Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja, Maribor 1996, str. 68 in 70.

⁴⁵ M. Godina-Golija, Terenski zapiski Gaberje, julij 1997.

⁴⁶ T. Ponediščak, Domače ricete, v: Dom XXXII/1997, št. 21, str. 2.

⁴⁷ Prim. V. Guštin Grilanc, Je več dnevou ku klobas, Trst 1997.

⁴⁸ Prim. V. Novak, Ljudska prehrana v Prekmurju, Ljubljana 1947, in M. Godina, Terenski zapiski, Svetinje v Prlekiji, julij 1992.

nega kot pire, pa tudi kot krompirjevo juho. Cenjena jed za malice in večerje je bila krompirjeva solata.⁴⁹

V osrednji Sloveniji, predvsem na nekaterih področjih Dolenjske in Gorenjske, kjer se je krompir uveljavil že zelo zgodaj in je zavzemala njegova pridelava med poljščinami velik obseg, so uživali krompir za vse jedilne obroke. Za zajtrk so jedli krompirjeve žgance z zabeljenim kropom ali mlekom in tudi cel krompir, za kosilo koruzni močnik s celim krompirjem ali žganci, pečeno kašo s krompirjem, mešani krompir s kuhanimi jabolki in krompir v oblicah z repo ali kislim zeljem, za večerjo pa ješprenj s krompirjem, krompirjevo juho, solato ali žgance. Za nedeljska in praznična kosila so gospodinjke pripravile največkrat praženi krompir. Ta osnovna hrana: krompir, zelje, repa, kaša, mleko in fižol je ostala najpomembnejša v prehrani tukajšnjega prebivalstva do konca šestdesetih let 20. stoletja.⁵⁰

V svoji raziskavi o prehrani prebivalstva na Slovenskem pred drugo svetovno vojno je dr. Ivo Pirc ugotovil, da je podobno kot v drugih deželah srednje Evrope krompir tudi pri nas eno najpomembnejših živil vaškega in mestnega prebivalstva. Nemški raziskovalci prehrane so ugotovili, da je kmečko in delavsko prebivalstvo v tem obdobju v Nemčiji pojedlo na dan okrog 600 g krompirja, kar je bila največja količina dnevno zaužitih živil, zato je bil krompir njihova najpomembnejša hrana.⁵¹ Podobne ugotovitve je navajal za slovensko kmečko prebivalstvo tudi dr. Pirc, ko je zapisal, da je zaužil prebivalec iz okolice Ljubljane letno 180 kg krompirja. To je bilo največ med vsemi navedenimi živili, ki so sestavljala njegovo prehrano. Zelo pomemben je bil krompir v prehrani najrevnejšega prebivalstva na Slovenskem, npr. viničarjev. Dr. Pirc zapiše, da je bil krompir viničarjem v občini Gornja Radgona in na območju Haloz glavna hrana. Še posebej je bilo hudo, če je bila njegova letina slaba, kot npr. v občini Kog, o kateri zapiše: »da je nastalo vsled slabe letine pomanjkanje krompirja, ki je glavna hrana ljudstva. Ogromna večina viničarjev, ki jim manjka živeža že preko zime, pa tudi mali posestniki gladujejo.«⁵² Ob natančnejšem opisu pridelave živil na nekaterih slovenskih kmetijah navaja primer družine iz Drašičev v Beli krajini in seznam pridelkov, ki jih je pridelala. Posestnik s 4 ha posestva je v letu 1936/37 pridelal 40 mernikov koruze, 15 mernikov pšenice, 12 mernikov ječmena, 6 mernikov prosa, 6 mernikov ajde, 3 mernike fižola in kar 70 mernikov krompirja.

Družino je sestavljalo 7 oseb, med njimi 2 otroka do 7 let. Na osebo so zaužili dnevno 635 g kruha in 666 g krompirja, kar je v skladu z objavljenimi rezultati nemške raziskovalke prehrane kmečkega prebivalstva Elisabeth Dulong.⁵³

Po drugi svetovni vojni je krompir ostal najbolj razširjena in priljubljena priloga k zelenjavnim in mesnim jedem na Slovenskem. Veliko ga pojemo praženega s čebulo, pečenega, v oblicah, s peteršiljem ali pripravljenega kot pire. Od konca šestdesetih, še bolj pa v sedemdesetih letih tega stoletja, se je v nedeljskih in prazničnih jedilnikih zelo uveljavil ocvrti krompir – pomfrit, ki je bil pred drugo svetovno vojno zelo redka in draga jed. Z enostavnejšim načinom njegove priprave in z njegovo vsesplošno razširjenostjo, ki je temu sledila, pa je tako pripravljeni krompir izgubil pridih redke – boljše jedi.

⁴⁹ M. Godina, Iz mariborskih predmestij. Maribor 1992, str. 72–74.

⁵⁰ Prim. B. Kuhar, Odmirajoči stari svet vasi, Ljubljana 1972, str. 154–155, in A. Novak, Hrana v Šenčurju, v: Tradiciones 15/1986, str. 156–157.

⁵¹ I. Pirc, Socialni problemi slovenske vasi, 1. zvezek, Ljubljana 1938, str. 84–85.

⁵² I. Pirc, nav. delo, str. 102.

⁵³ I. Pirc, nav. delo, str. 86.

V zadnjih dveh desetletjih narašča tudi uživanje industrijsko predelanega krompirja, predvsem jedi iz krompirjevega testa, npr. krompirjevih cmokov, svaljkov in njokov, krompirjevega pireja in ocvrtih lističev krompirja t. i. čipsa.

* * *

Uvajanje krompirja na Slovenskem je bil podobno kot v večini srednjeevropskih dežel dolgotrajen proces, ki so mu nasprotovali ne le kmetje in revnejše prebivalstvo na podeželju in v mestih, ampak tudi nekateri kmetijski, medicinski in ekonomski strokovnjaki. Posebej to velja za njegovo uveljavitev kot človeške hrane. Krompir je namreč ena izmed redkih inovacij, ki ni bila vpeljana in uvrščena v kulturni sistem po najbolj razširjeni in uveljavljeni poti, to je, da je bila najprej sprejeta med najvišjo premožno plastjo prebivalstva in se je nato postopoma širila tudi med revnejše skupine, ampak so jo s pomočjo različnih državnih akcij razširili najprej kot krmo za živali, nato pa kot hrano še za revno kmečko in mestno prebivalstvo. Šele boljše sorte krompirja in zahtevnejši ter dražji načini njegove priprave so povzročili večjo priljubljenost te gomoljnice tudi pri višjih družbenih skupinah prebivalstva. Zato je krompir ena izmed redkih inovacij v kulturi evropskega človeka, ki predstavlja t. i. vzpenjajočo se kulturno dobrino, ki se je razširila postopoma od nižjih družbenih plasti med višje.⁵⁴

Krompir se je najprej uveljavil v krajih, ki so bili za gojitev žit manj primerni. To so bila višje ležeča območja z ostro klimo in slabo prstjo. Njegovo večjo razširitev na Slovenskem so povzročile še slabe žitne letine, ki so sledile poletnim neurjem, in dolgoletne vojne. Pomemben dejavnik uveljavitve je bila njegova lastnost, da ga je bilo mogoče pridelovati v primerjavi z žiti na manjših zemljiščih s preprostim orodjem, npr. motiko. Zato so se njegove gojitve oprijele predvsem najrevnejše skupine prebivalstva, npr. bajtarji in viničarji na podeželju in delavstvo na primestnih vrtovih ali njivah. Krompir je bil torej idealna kulturna rastlina za domačo pridelavo in samooskrbo z živili tudi na majhnih površinah.⁵⁵ Potrebno je upoštevati, da je krompir izredno izdaten in hranljiv, zato mnogi demografski in socialni zgodovinarji v svojih študijah o nagli rasti prebivalstva v 19. stoletju v evropskih deželah (npr. na Irskem, v Nemčiji ...) trdijo, da je ta povezana predvsem z uveljavitvijo krompirja kot osnovne sestavine jedilnih obrokov pri večini prebivalstva. Pri nas take študije žal še nimamo.

Po do sedaj opravljenih raziskavah pa se lahko strinjamo z ugotovitvijo nemškega etnologa Günterja Wiegelmanna, da je krompir bazična inovacija⁵⁶ v kulturnem sistemu številnih narodov, saj je tudi na Slovenskem večini prebivalstva zelo spremenil dotedanjo prehrano in ji pripravil popolnoma novo osnovo.

Od konca 18. stoletja naprej je prodiral v številne jedilne obroke in revolucioniral srednjeevropske prehranjevalne sisteme. Pri nas je zelo uspešno nadomestil predvsem nekatere jedi iz stročnic, njihovo gojitev so začeli na Slovenskem zaradi krompirja opuščati. Ob hudi krompirjevi boleznii sredi 19. stoletja je skušala kmetijska družba njihovo saditev sicer ponovno pospešiti, vendar ji to kljub zapisom in pozivom v Novicah ni uspelo. Krompir je uspešno nadomestil tudi nekatere jedi, ki so jih pred

⁵⁴ G. Wiegelmann, *Kartoffelspeisen des 19. Jahrhunderts in Norddeutschland*, v: *Die Kartoffel: Geschichte und Zukunft einer Kulturpflanze*, Cloppenburg 1992, str. 82.

⁵⁵ K. H. Ziessow: *Kolumbus'spätes Erbe: Dreihundert Jahre Entdeckungsreisen der Kartoffel in Europa*, v: *Die Kartoffel. Geschichte und Zukunft einer Kulturpflanze*, Cloppenburg 1992, str. 40.

⁵⁶ G. Wiegelmann, nav. delo, str. 79.

njegovo uveljavitvijo pripravljali zgolj iz žit, npr. žgance, cmoke in pogače. V sestavi jedilnih obrokov so ga pogosto uživali namesto kruha, npr. k sladkemu ali kislemu mleku in solatam. Ni pa se mogel uveljaviti kot osnova za pripravo moke in peko kruha. To je bilo verjetno povezano predvsem z vrednostnim sistemom večine evropskega prebivalstva, saj jim je kruh, pripravljen iz žit, predstavljal tisto jed, ki so se ji tudi ob najhujših lakotah in pomanjkanjih zelo težko odpovedali. Kruh je bil namreč, podobno kot danes, sinonim za hrano. Bil je tisto osnovno živilo, ki ga naj ne bi primanjkovalo, kajti če ni kruha, zavlada lakota.

Krompir je sprva veljal kot slaba hrana, zato so ga uživali le za vsakodnevne obroke, za nedelje in praznike so morale gospodinje pripraviti kaj boljšega. Okusnejše krompirjeve sorte, predvsem pa vedno novi recepti za njegovo pripravo, zlasti dražji za pečenje in cvrtje krompirjevih jedi, npr. krompirjevih kroketov, kipnikov, pomfrita, so povzročili, da je tako pripravljen krompir postal prestižna jed, ki je bila večini prebivalstva za vsakodnevno uživanje nedostopna. Zato so jo lahko uživali le poredko. Te jedi so se začele sčasoma uveljavljati kot sestavine prazničnih jedilnih obrokov. Njihova pot širitve – difuzija – je bila takšna, kot je za inovacije v kulturnem sistemu najbolj pogosta: iz kulture najbolj premožne družbene plasti so se nato širile med meščanstvom in na nekatera področja javnega življenja, npr. po boljših gostinskih lokalih in restavracijah, dokler niso postale tudi sestavine življenja in kulture revnejšega prebivalstva, pa čeprav le redko – ob praznikih.

Regionalne razlike v pripravi krompirja na Slovenskem so bile majhne, močnejše so vse do šestdesetih let 20. stoletja prihajale do izraza socialne. Revnejše prebivalstvo je uživalo predvsem preproste krompirjeve jedi, ki za pripravo niso zahtevale veliko kuharskega znanja in časa, saj ga je bilo ob obilici dela na kmetiji, v tovarnah in obrtniških delavnicah malo. Premožnejši pa so uživali zahtevnejše in dražje krompirjeve jedi, ki se praviloma niso mogle vnaprej pripravljati ali pogrevati. Podobno, kot je bilo že ugotovljeno za pripravo mesa,⁵⁷ lahko tudi za krompir zapišemo, da je premožnejše prebivalstvo uživalo predvsem različne oblike praženega, pečenega in ocvrtega krompirja in krompirjevega testa, kuhan je veljal zaradi svoje cenenosti in enostavne priprave za preprosto – plebejsko jed.

Krompir je s svojimi lastnostmi ves čas uveljavljanja omogočal številne načine priprave, ki so bili pogojeni predvsem z različnimi časovnimi, krajevnimi in družbenimi dejavniki. To, njegov prijetni okus in izdatnost so povzročili, da ga na Slovenskem še danes uvrščamo med najbolj priljubljene jedi.

Summary

Changes in Slovene Food Culture as a Result of the Introduction of the Potato

The potato is a staple food which has completely changed the structure of meals in Europe. The first potatoes arrived during the middle of the 16th century in Spain from where they were introduced in other European countries as a botanical curiosity. It is unknown who first brought the potato to Slovenia, but according to sources it was used as fodder in the decade between 1730 and 1740. Since the prevailing opinion was that the potato could harm one's health, people

⁵⁷ C. L. Strauss, Mitologike, Beograd 1983, str. 366.

did not eat it themselves. Extremely bad grain harvests at the end of the 18th century accelerated its consumption. It was mainly cultivated in mountainous and less fertile areas. It became widely popular and incorporated into all the daily meals of villagers and townspeople alike when bad grain harvests resulted in the catastrophic famine between 1815 and 1817. Even the potato mildew, which strongly reduced potato harvests between 1845 and 1855, did not affect its popularity. At first it was consumed in less affluent families, either boiled, or with butter. Aside from cabbage, beans, turnips, and various salads Slovenes also ate potato mush. In town families it became more popular only in the middle of the 19th century. They baked or roasted it, or prepared mashed potatoes and potato salad. Such dishes supplemented meat, fish, and vegetable dishes. The more widely it was planted, the more knowledge about its preparation people acquired. Certain recipes of that time were so complicated and expensive (e.g. French fries, potato patties, quality salads, etc.) that only the rich could afford to follow them. Such dishes were a matter of prestige and only gradually became accessible to less wealthier families. Because of its characteristics and pleasant taste the potato enabled the preparation of a number of different dishes which replaced more traditional dishes made of cereals and legumes. But it could not replace wheat flour and bread, which have a special, very cherished place in the heart of an European.