

# Radič, za prijatelje regut

## Siljeni ali bledeni radič z goriških njiv

**Toni Gomišček**

*»Na Francoskem in Italijanskem kultivira se radič uže od nekdaj po vrtih kakor rastlina za salato služéča, kultivira se pa tudi v kaj veliki meri na slovenskem Primorskem, okolo Gorice in v vipavski dolini. Da Primorci pridelujejo radič na polji, cele njive imajo z radičem obsejane, in ako se pride v zimskem času, to je, od sv. Martina pa noter do velike noči na goriški zelenjadni trg; vidi se lahko verbas pri verbasu najlepše rumene in rudeče pisane radičeve salate. Radičeva salata je po svoji zunanosti kaj vabljiva, ona je pa tudi po okusu istinito fina, in zaradi prijetne grenkobe, katero obdrži, tudi kaj zdrava, prebavljenje podpirajoča jed. Ako človek za večerjo radič je; čuti sledeče jutro odločno lakoto.«*

Tako je o goriškem radiču pisal Rihard Dolenc v *Kmetijskih in rokodelskih novicah* davnega leta 1885. Žal ni znano natančno, kdaj se je pojavil prvi jerbas radiča, še bolj žalostno pa je, da je ta opevana zim-ska solata danes že velika redkost. Tolaži le ugotovitev, da je zaradi tega toliko bolj iskan. Branjevke ne poznajo težav s prodajo, čeprav je trikrat dražji od sorodnika iz Benečije, siljenega trevižanskega radiča (*radicchio di Treviso tardivo*). Deloma zato, ker je lepši, tako lep, da mu pravijo kar gartrož ali goriška vrtnica, v Italiji pa *la rosa di Gorizia*. Potem zato, ker je bolj-ši, slajši in bolj hrustljav. Pa tudi zato, ker ga je malo, premalo za vse, ki bi si ga radi privoščili. In končno tudi zato, ker je njegovo pridelovanje še vedno vezano izključno na znanje in ročno delo kmetov. Dela pa je s tem radičem neprimerno več kot s katerikoli drugim.

### Zahtevno gojenje

Vzgoja radiča je dejansko letoletno delo. Komaj se eno opravilo neha, se začne drugo. Pomladi izbrane korenike za seme kmet posadi v gredice, da bodo šle v cvet in mu priskrbele seme. Skoraj istočasno poseje seme, ki ga je pridobil prej-

šnje leto. Poleti liste nekajkrat prežanje, saj te rastline ne smejo v cvet, ampak si morajo predvsem odebeliti koreniko. Pozno jeseni ali v začetku zime, ko njive pobeli slana, sledi izkopavanje (ali izoravanje) radiča. S korenik otrese odvečno zemljo, jih zloži na kup in jih kasneje po 15 do 20 poveže v snop, ki ga spravi in delno zagrebe v razor na njivi. Kasneje te snope postopno spravlja domov in zлага v kak temen kot hleva ali namensko pripravljene zorilne grede, kjer začno stari listi odmirati, iz korenik pa odženejo slastni rdeče-beli listi, ki se držijo skupaj kot v popku. Kmet prime radič za koreniko, odstrani stare liste in na koncu postrga še kak centimeter korena, ki gre v prodajo skupaj s celo glavico. Te glavice potem lepo opere in zloži v koš ter nese na trg, medtem ko korenike, razen odbranih za seme, zavrže.

Nekoč so jih otroci zbirali, jih očistili in prodajali, da bi tudi sami kaj zaslužili. Pravijo, da so veljale za dietno prehrano, po kateri so najraje posegali bolniki, čeprav so bile vseč tudi drugim. Končno so ljudje najprej cenili korenike, kar potrjuje tudi poimenovanje radič, ki izhaja iz latinskega *radix* – korenina. Sicer pa

radič spada med cikorijske in ga marsikje gojijo predvsem za pripravo kavnega nadomestka iz korenik.

### Začetki radiča na Goriškem

Zapisi o gojenju radiča na Goriškem segajo v drugo polovico devetnajstega stoletja. Predvsem ga najdemo omenjenega v raznih kmetijskih nasvetih. V prispevku o pomenu kolobarjenja zvemo, da sodi v red tistih rastlin, ki močno izčrpavajo zemljo. Leta 1862, ko se je dežela predstavila na velikem kmetijskem sejmu v Londonu, je list cesarsko-kraljeve kmetijske družbe iz Gorice *Atti e memorie* objavil celotno besedilo iz kataloga, pripravljenega za sejmsko predstavitev. Kot važne pridelke iz poknežene grofije Goriške in Gradišćanske navaja vino, pšenico, koruzo in svilo. Almanah *L'Agricolo* iz istega leta, ki je izhajal v tedi-šnji avstrijski Benečiji, pa že piše o blednju trevižanskega radiča. O izvoru letega kroži več zgodb: po nekaterih naj bi šlo za naključje, po drugih za zavestno dejanje. V prvih nastopa običajno kmet, ki je prinesel korenike z njive in jih nato založil v kak kot, ko pa se je nanje spomnil, so ga presenetile sveže glavice, ki



so medtem odgnale. V drugi je glavni lik Francis Van den Borre, krajinski arhitekt iz Genta, ki je v petdesetih letih devetnajstega stoletja prišel urejat beneške podeželske vile, leta 1860 pa se je naselil v Trevisu. Prav on naj bi opazil krajevni radič in ga podvrigel siljenju v temi: to tehniko je namreč poznal od doma, kjer so sicer le nekaj desetletij pred tem začeli na ta način pripravljati »beli list« – *witloof*. In kako je prišlo do preskoka na Goriško?

Za začetek ne smemo pozabiti, da se je bledeni trevižanski radič pojavil v času, ko je Avstrijsko cesarstvo segalo do Gardskega jezera. Leta 1866, po mirovnem sporazumu, ki je sledil avstrijsko-pruski vojni, se je Dunaj moral odreči velikemu delu ozemlja na zahodu in meja cesarstva se je premaknila skoraj do Gorice. Skupaj z vojaštvom se je umaknil

tudi del gospode, trgovcev, mogoče tudi kmetov, ki so s seboj prinesli radičeve seme in znanje, kako pridelati cenjeni zimski bledeni radič. Baron Karl von Czoernig-Czernhausen (1804–1889), ki je bil tudi sam eden od pribežnikov, se je v Gorico tako zaljubil, da je začel zbirati vse možne podatke o mestu in deželi in leta 1873 objavil obsežno knjigo *Das Land Görz und Gradisca*. V njej je prikazal vse plati življenja in naštel tudi vrtnine, po katerih je dežela znana. Omenja šparglje, ki se na zavarovanih legah pobirajo že sredi marca, rani in pozni brokoli, sladki grah, rano in pozno zelje, solato, endivijo, mlade pomladanske poganjke, rimsko širokolistno cikorijo, rdečkasto cikorijo, ki jo jeseni dajo v hleve, kjer je izpostavljena toploti goveda in gnoja in ki je zelo cenjena na tržnicah, paradižnike in paprike, belo repo, rdečo peso

in oranžno korenje, rane in pozne sorte krompirja.

Že tri leta kasneje pridelovanje bledenegega radiča podrobno opiše neznan avtor v *Kmetovalcu*, »listu slovenskim gospodarjem v poduk«, ki je izhajal prav v Gorici. Avtor resda meša pojma regrat in radič in na račun tega lahko sklepamo, da je bil doma iz zgornje Vipavske doline in da torej tudi ta prvi slovenski zapis dolgujemo taistemu Rihardu Dolencu, ki je regrat in radič še devet let kasneje mešal v *Kmetijskih in rokodelskih novicah*. Najvažnejše je, da ne gre zgolj za omembo, ampak kar za strokovno opisan potek pridelave, napisan tudi z jasno izraženo željo, da bi se območje pridelave z Goriške razširilo tudi v druge slovenske kraje. Zagotovo je prav tako zanimivo, da v fur-lanščini pisane vsakoletne knečke prati-ke iz tega časa (*Contadinel*) navajajo, da

Skoraj izključna prodaja italijanskim prekupčevalcem je kmetom omogočila, da so si zaslužili devize, vendar je z domačega trga povsem umaknila vrtnino, ki je bila že pred več kot sto leti poznana in čislana. Nič čudnega torej, če so se tudi v najboljših slovenskih restavracijah začeli v zadnjih letih hvaliti z jedmi na osnovi siljenega zimskega radiča iz Trevisa, za obstoj goriškega pa še vedeli niso.

novembra radič na njivi pokrijemo z zemljo ali listjem. Dolenc v *Novicah* omenja tudi to tehniko in izpostavi, da tako dobimo odlično pomladansko solato. Tisto pravo siljenje, blanširanje ali bledenje (ta izraz mi je najljubši) pa poteka na gnojni gredici, ki z razpadanjem zagotavlja potrebno toploto, tako da lahko snopi radiča, nanjo položeni, odženejo sveže in hrustljave glavice. Takšno zvestobo tradiciji izpričuje danes le par pridelovalcev radiča; ostali uporabljajo ogret prostor in si pomagajo s podlago iz peska, listja ali žagovine, najbolj iznajdljivi pa tudi s talnim gretjem. Pa ne, da bi zorenje na gnoju prepovedovali kakšni sanitarni predpisi, le hlevov z govedom ni več.

### Zlata doba in počasni zaton

Med prebiranjem starih knjig in časopisov nam takoj postane jasno, da je bil ta radič iskana zimska zelenjava. Veljal je za drago specialiteto, zato se je njegova pridelava lahko razmahnila šele z rastjo Gorice in vzpostavitev železniških povezav. Z njihovo pomočjo je na krajevni trg prišla poceni pšenica, koruza in krompir, tako da so se bili primestni kmetje primorani usmeriti v pridelavo bolj donosnih vrtnin. Zahvaljujoč hitrim vlakom za prevoz rib, sadja in zelenjave s Primorske v Ljubljano, Gradec in na Dunaj, težav s prodajo »primicij in delicij« ni bilo. Mogoče prav zaradi tega tudi nikoli ni nastalo kako združenje pri-

delovalcev radiča, tako da lahko o obsegu pridelave le ugibamo.

Vestni avstrijski državni uradniki so z namenom, da bi pravično obdavčili kmete, podrobno proučili donosnost različnih panog na posameznih območjih cesarstva. Tako zvedo, da je bilo prav goriško vrtnarstvo najbolj donosno v celotnem kraljestvu. Carlo Hugues (1849–1934) v več člankih z začetka dvajsetega stoletja govori o čudoviti prihodnosti, ki čaka goriške vrtnarje zaradi kombinacije rodovitne zemlje, ugodne klime, bližine mest, dobrih prometnih povezav in marljivih ljudi. Med vrtninami, ki jih Goriška ponuja, seveda omenja tudi zimski bledeni radič. V *Primorskem gospodarju* lahko leta 1906 preberemo, da »rus radič daje nekaterim posestnikom okoli Gorice po zimi mnogo denarja«. Čemur ponovno sledi nasvet, da bi ga naši kmetje po deželi morali zato povsod sejati. »Če bi ga ne uspeli prodati, bi pa sami imeli izvrstno solato,« pomodruje neznan avtor.

Med prvo svetovno vojno so bile njive, kjer so uspevale vse te dobrrote, spremenjene v eno samo bojišče, ljudje razseljeni stotine kilometrov naokrog, domačije porušene. Po vojni je bilo ozemlje priključeno Italiji, trg se je zaradi revščine in novih državnih meja podrl. Začela se je obnova, toda Gorica ni bila več ljubljena »avstrijska Nica«, ampak je postala strateško obmejno mesto in prav sredi njiv

so gradili največje vojašnice. Avstrijska gospoda se je umaknila, tudi mnogi slovenski podjetniki in izobraženci so morali iz mesta, ki je želelo postati čim bolj italijansko. Vzgoja zimskega bledenega radiča je sčasoma oživila, vendar nikoli več v nekdanjem obseg. Nova tržna niša so bile predvsem potniške ladje tržaškega Lloydja, saj je bil radič, ki je ostajal tudi teden in več časa svež, dobrodošel na jedilniku v prestižnih salonih.

Po drugi svetovni vojni so čez njive, kjer so pridelovali največ radiča, potegnili državno mejo med Italijo in Jugoslavijo, začeli graditi Novo Gorico in širiti Gorico. Najprimernejši prostor za gojenje radiča se je krčil, saj so se politiki bolj kot s cvetočim kmetijstvom ponašali s hitro urbanizacijo in industrializacijo. Na goriški tržnici ni bilo več množstvo *verbasov radiča*, kmalu so ga ponujale le še redke branjevke. Še slabše je bilo na slovenski strani, kjer odkupovalci zelenjave, ki so bili pogosto priseljenci, niso poznali razlike med navadnim in blednim zimskim radičem, tako da so ju pogosto odkupovali za isto ceno, kmete pa spodbujali, naj raje sejejo glavnat (navadni) zimski rdeč radič. Številni so prenehali pridelovati to dobroto za trg, ampak pretežno le še za lastno uporabo. Vztrajali so le tisti, ki so imeli posest preko meje, še zlasti, če so si pri tamkajšnjih sorodnikih ali znancih uredili prostor za pripravo radiča. Nekateri so za bledenje izkopal

zemljanke, zraven njih pa si postavili barake s kakšno pečico, da so se vsaj malo ogreli, ko so v zimskih dneh čistili radič za trg. Seveda so morali ujeti tudi vsako kapljo deževnice, da so imeli dovolj vode za pranje radiča pred prodajo. Njihovi glavni odjemalci so bili prekupčevalci, ki so oskrbovali predvsem tržaško tržišnico, kjer ni povpraševanje po blednem goriškem rdečem radiču nikoli zamrlo. V Gorici se je medtem vse bolj uveljavil bledeni rumeni radič, ki se ga je oprijelo ime *kanarin*, kanarček.

#### Ponovna obuditev

Skoraj izključna prodaja italijanskim prekupčevalcem je kmetom omogočila, da so si zaslužili devize, vendar je z domačega trga povsem umaknila vrtnino, ki je bila že pred več kot sto leti poznana in čislana. Nič čudnega torej, če so se tudi v najboljših slovenskih restavracijah začeli v zadnjih letih hvaliti z jedmi na osnovi siljenega zimskega radiča iz Trevisa, za obstoj goriškega pa še vedeli niso. Pa tudi v Italiji si ga lahko dobil na krožnik le v redkih lokalih, seveda predvsem v tistih, kjer goste razveseljujejo s krajevnimi dobrotami. Pravemu medijskemu preboju je botrovala podelitev priznanja žganjar-

ne Nonino *Risin d'aur* (Zlata vitica) združenju pridelovalcev radiča *La rosa di Gorizia* iz Gorice. In sedaj je zanimanje že tako naraslo, da ga začenjajo pridelovati tudi izven tradicionalnega območja, čeprav poznavalci hitro ugotovijo, kateri je pravi in kateri ne. Pravi mora biti dejansko kot vrtnica, zaobljenih lopatastih listov, kompakten, kardinalsko rdeč, z eno samo belo in hrustljivo žilo. Samo ta ustreza opisu za solkanski radič, krajevno *sukenski regut*, ki velja za kralja med vsemi. *Tujci* so bolj razpotegnjeni, imajo zašiljene ali nazobčane liste, več žil.

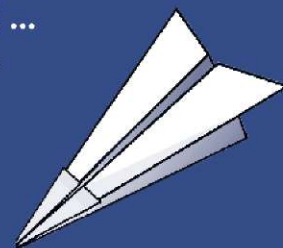
Katero seme so goriški kmetje sprva uporabljali za bledeni radič, tako rdeči kot rumeni, bo bržčas večno ostala skrivnost. V *Kmetijskih in rokodelskih novicah* objavljeni nasvet, naj gredo kmetje, ki bi radi sejali radič, v semenarno Patacki in naj vprašajo za »radiški bolonješki« je po vsej verjetnosti pomota, saj tega kultiivarja nikoli ni bilo. Mogoče je avtor hotel svetovati nakup »veroneškega«. Prav možno je, da je praoče goriškega in še posebej solkanskega dejansko veronski radič, ki pa se je v kasnejših letih spontano križal z divjo cikorijo in tako smo dobili kultiivar, ki mu danes že lahko pripisujemo avtohtonost. Čeprav je zaradi lastne

pridelave semena in vedno novih križanj vse prej kot poenoten.

Novost na trgu je ponudba semenarne Ortolano, ki je pred leti skupaj s Planto Prelesje iz Škofljice kupila izbrano seme goriških radičev, in ki ga zdaj trži v Sloveniji kot *solkanski radič*, v Italiji pa kot *La rosa Isontina* (Soška vrtnica). Komercialno uporabo imena *La rosa di Gorizia* (Goriška vrtnica) je, na veliko jezo istoimenskega društva pridelovalcev, zaščitil eden od vrtnarskih mešetarjev, toda to italijansko godljo naj sami razvozlajo. V Sloveniji je novogoriška občina pred dvema letoma pridobila evropska sredstva iz programa LEADER za projekt *Od vrtnine do umetnine – Goriški radič*, s katerim želi zbuditi zanimanje slovenskih potrošnikov in predvsem gostilničarjev za to sezonsko dobroto. Zahvaljujoč projektu, ki ga operativno vodi TZ-TIC Nova Gorica, goriški radič ponovno vstopa v slovensko zavest. Pridelovalci so postali zvezde specializiranih sejmov, vse več gostilničarjev išče »kilo več«. In vse več ljudi ve, da goriški radič ni samo *neka solata*, ampak vrtnina s pestro zgodovino, ki je dobesedno morala skozi vojne vihere in naravne viharje, da je prišla na naš krožnik. ●

## NAJ NASLEDNJA RAZPOTJA PRILETIJO V VAŠ NABIRALNIK ...

Postanite naš naročnik in revijo boste brezplačno prejeli na dom.  
Brez stroškov poštnine!



Na spletnih straneh [www.razpotja.si](http://www.razpotja.si) ali [www.dhg.si/revija.html](http://www.dhg.si/revija.html) poiščite elektronsko naročilnico in vnesite svoje podatke. Za vse ostalo poskrbimo mi.