Stare tržiške jedi, novi okusi: *Koruzni žganci*

Koruza izvira iz Amerike, kjer so arheološka izkopavanja potrdila njeno uživanje že pred 7.000 leti. Indijanska plemena iz Južne Amerike so iz koruze pripravljala neke vrste močnik, ki so ga bodisi sladkala z medom, začinjala s papriko, izboljševala z različno zelenjavo, ribami in mesom, bogati Azteki pa so ga uživali celo s kakavom. Iz koruzne zmesi so pekli nizke pogače, nekatera plemena pa so iz fermentirane koruze izdelovala tudi pivo. V Evropo so jo, kot še mnoge druge kulturne rastline (na primer krompir, fižol, paradižnik, papriko, tobak in kakav), prinesli španski osvajalci. Najprej se je razširila predvsem po Bližnjem vzhodu, tudi v Turčiji, po kateri koruzo ponekod na Slovenskem imenujejo turščica (ali *turšca*). Iz Bližnjega vzhoda so jo prenesli na Balkan, nato pa še v Italijo, Nemčijo in Francijo.

Na slovensko ozemlje se je koruza razširila v 17. stoletju, ko so jo od Italijanov prevzeli v Furlaniji (tam je bila znana že konec 16. stoletja), na Goriškem in v Ziljski dolini; prek Ogrske in Hrvaške pa je prišla na Dolenjsko, Štajersko in na vzhodno Koroško. V vsakdanji prehrani je postala pogostejša konec 17. stoletja, v večji meri pa se je uveljavila stoletje pozneje, tudi zato, ker je bil pridelek koruze oproščen desetine. Konec 18. stoletja je bila že tako priljubljena, da je zaradi nje začela upadati pridelava nekaterih vrst žita. Od srede 19. stoletja do časa po prvi svetovni vojni je njena poraba naraščala povsod na Slovenskem, manj cenjena je bila le na Kranjskem, kjer so v glavnem gojili ajdo. Največ so jo pridelovali na Goriškem in v Istri, kjer so koruzni žganci in polenta nadomeščali kruh.

Ličkanje koruze je bilo zaradi nezahtevnosti dela, ki je omogočalo družabnost – ob tem pa še šale, petje in ples – med najbolj priljubljenimi kmečkimi opravili. Ponekod so verjeli, da rdeč storž, če ga najdemo med ličkanjem, prinaša posebno srečo. Po koruzi se imenuje tudi zunajzakonska zveza moškega in ženske, saj pravimo, da *živita na koruzi*. Ta frazem je izvirno slovenski in ponazarja neodobravanje skupnega življenja brez sklenjene zakonske zveze. Okolje, zlasti kmečko, takih zvez ni odobravalo, prav tako ne oblast in Cerkev, zato so zaljubljenci takšne zveze skrivali in niso živeli kot zakonski pari v hišah, ampak so spali skupaj v hlevu, na skednju, kozolcu, na koruzi ali koruzni slami; po drugi strani pa so bila tudi takratna ležišča praviloma polnjena z ličjem ali slamo.

Žganci so jed v obliki grudic iz pražene, s kropom zalite, ali pa nepražene, v krop vsute moke. Ajdovi žganci so se uveljavili v 16. stoletju, koruzni pa v 17. stoletju, medtem ko so žganci iz pšenične in drugih mok verjetno precej starejši, čeprav na Slovenskem niso bili tako priljubljeni. V 17. stoletju so ajdovi žganci izpričani kot jed preprostega mestnega prebivalstva, v 19. in prvi polovici 20. stoletja pa so bili žganci iz različnih mok pogosti predvsem na kmečki mizi – tako pogosti, da so veljali za »steber kranjske dežele«, kot pravi zapis iz 19. stoletja.

Žgance so v Sloveniji sicer pripravljali na tri načine, ki jih po pokrajinah, kjer je bila določena priprava najbolj razširjena, imenujemo koroški, gorenjski in dolenjski oz. štajerski način. Med

Tržiška KULINARIKA

Ljudska univerza Tržič

Koruzni žganci

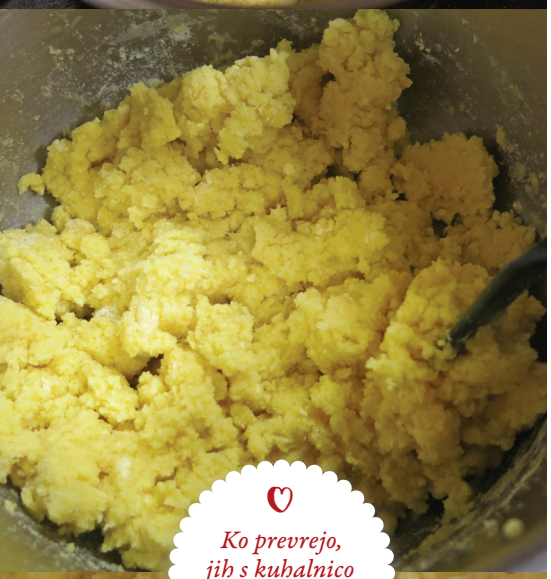
3/4 l koruzne moke
1 l vode
sol
ocvirki

V loncu zavremo liter vode, jo osolimo in v vrelo vodo stresemo približno 3/4 litra koruzne moke, nato pa lonec pokrijemo. Ko žganci prevrejo, jih s kuhalnico prebodemo na sredini in kuhamo še deset minut. Nato jih nekoliko odcedimo, z vilicami dobro premešamo, damo v skledo in zabelimo z ocvirki.

Koruzno moko lahko nadomestimo z ajdovo, nekateri pa žgance pripravljajo tudi iz drugih mok, na primer iz mešanice ječmenove in pšenične moke. Postopek priprave je enak.

Marinka Damjan, Podljubelj

foto: Saša Poljak Istenič



Ko prevrejo, jih s kuhalnico prebodemo na sredini.

njimi je najstarejši koroški, ki pojasnjuje tudi njihovo ime – moko so najprej do suhega popražili oz. žgali (od tod izraz žganci), nato pa med mešanjem dolivali vodo. Gorenjski način je najbolj razširjen – v slan krop vsujemo kepo moke, v katero po prevretju naredimo luknjo, zaradi katere se moka prekuha tudi v sredini kepe. Po dolenjskem ali štajerskem načinu pa iz kuhane moke zmešamo gosto zmes, ki jo nato narežemo ali nastrgamo.

V alpskem svetu so prevladovali koruzni žganci, saj druga žita v višjih legah slabo uspevajo. Jedli so jih ob vsakem obroku, zabeljene z mastjo, ocvirki ali smetano, k mesu, zelju ali repi. »Spominjam se zajtrkov iz svojih otroških let, ko smo običajno jedli zabeljene koruzne žgance iz velike sklede,« je pripovedovala Vida Primožič iz Tržiča, rojena leta 1940. »Vsak je moral zajemati iz svojega konca in ni smel z žlico posegati na sredino, kjer so bili žganci zabeljeni z največjimi ocvirki. Najhitreje si prišel do sredine, če si z žlico 'izkopal' le ozek prehod in se je vrh podrl v tvojo smer. Navadno je temu podiranju sledil prepir.« Jože Gros iz Tržiča, rojen leta 1927, pa se spominja: »Pogosto smo jedli ješprenj, kašo, ajdove in koruzne žgance. Z žganci smo navadno jedli kislo mleko. Mleko smo dobivali iz Kovorja, mama ga je dala v skodelice, ga *postavila*, da se je skisalo. Če je imela, je na žgance dala ocvirke, ki jih je delala sama.« Da so bili žganci še po drugi svetovni vojni res pogosto na mizi, pritrjuje tudi Marija Petek iz Tržiča, rojena leta 1922: »Žgance smo veliko jedli, za *južno* (kosilo) in večerjo. Ko sem bila v službi na Jezerskem, sem vsako jutro dobila žgance in kislo mleko ali pa polento in kislo mleko. Ker je bil mož gozdni delavec, so pri gozdnem gospodarstvu dobili karte, s katerimi so lahko kupili koruzo.«

Iz koruze pa niso kuhali le polente in žgancev. Zlasti pri revnih je bil pogosto na mizi koruzni duš. Roza Pavlin Kihler, rojena leta 1920, ki je otroštvo preživljala v Lomu, potem pa stanovala na Ravnah, se tako spominja: »Reveži so dan na dan jedli koruzni duš. V slano vodo so zakuhali koruzno moko pa dali noter kakšno žlico masti, če so jo imeli. Skuhali so in jedli. Meni je bila to dobra hrana, ampak to je bila hrana za reveže. Mi smo kar dobro jedli, nismo bili reveži. Ne bogati, reveži pa tudi ne. Ampak eni so pa bili, so dan za dnem jedli ta koruzni duš.« Ivana Ahčin iz Sebenj, rojena leta 1955, ki je v Tržič prišla leta 1973 iz Dobja v bližini Sevnice, pa je pripovedovala, da so v njenem otroštvu največkrat jedli koruzni kruh. »Ta je bil iz čisto klasične koruzne moke. Moja uboga mama je pekla, kar je imela v roke vzet'. To je bil zelo nizek kruh, trd za jest' in se je drobil. *Ponucal* (porabil) si ga z vročim mlekom, zato še danes ne maram mleka.«

Sploh v revnejših hišah so uporabili tudi vodo, v kateri so se kuhali koruzni žganci. Kadar so cvrli mast z ocvirki, so s to vodo poplaknili posodo. Kot je Jožici Koder povedala Marija Petek iz Tržiča, rojena leta 1922, so tako zabeljeni tekočini rekli odlijač ali odlijak. Tega se spominja tudi Janez Slapar - Temšak iz Loma, rojen leta 1937: »Jedli smo koruzni močnik. Moko smo zakuhali v krop, vročo vodo, solili in jedli. Jedli smo tudi koruzne žgance. Ko se jih kuha in ko se odlije voda, preden se jih zmeša, ostane *odlijak*. Mi smo tudi tega vedno pojedli. V *kastrolo* (posodo), v kateri smo prepražili ocvirke, smo dali *odlijak* in potem pojedli.«

Saša Poljak Istenič