

IZDELOVANJE PRUNEL V BRDIH

Katja Kogej

19

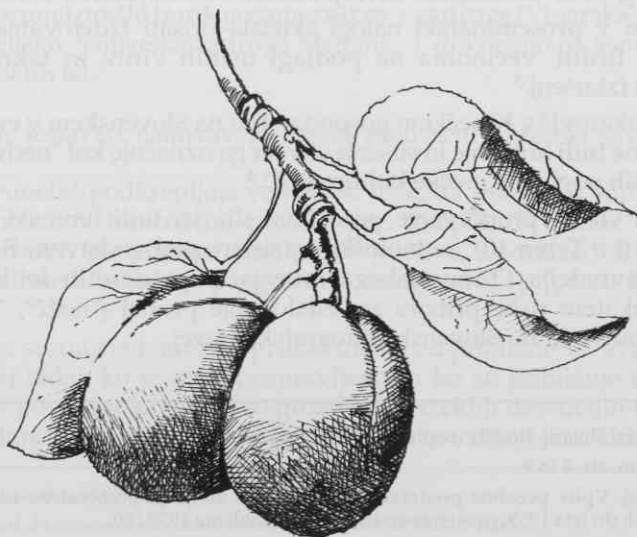
IZVLEČEK

V članku *Izdelovanje prunel v Brdih* avtorica opisuje nekdanj značilno, danes že izginulo dejavnost v Brdih, piše o na poseben način predelanih in zgolj v izvoz namenjenih slivah ter o mestu in vlogi slivarstva v življenju Bricev.

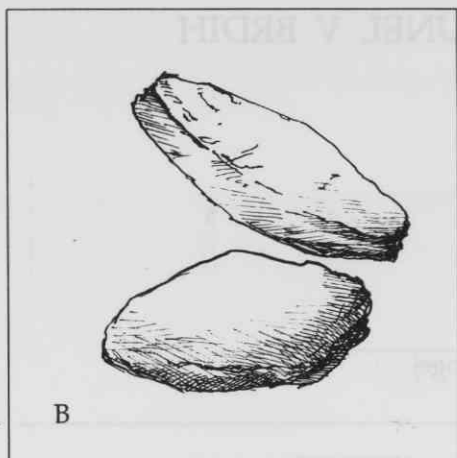
ABSTRACT

In the article *The production of peeled dried prunes (prunelles) in the Brda region* the author describes some activities in the Brda region which used to be characteristic but have already disappeared. She writes of the special way of processing of prunes, intended purely for export, and of the place and role of this activity in the life of the local population.

Prunele so bile na poseben način predelane slive, pikantno kiselkasto sladkega okusa, oblikovane v zlatorumene medaljone, velike kot večji kovanec. Med posušenim sadjem so veljale za izjemno okusno in zelo drago posebnost, ki je bila skoraj izključno namenjena prodaji v tujino.



A



Slive (A) in prunele (B) v naravni velikosti (Risba B. Blažko) ♦ Plums (A) and prunellas (B) - natural size (Drawing by B. Blažko) ♦ Susine (A) e prugne (B) a grandezza naturale (Disegno di B. Blažko)

Kot še mnoge druge sestavine je tudi izdelovanje prunel docela izginilo iz današnjega načina življenja Bricev. Kot npr. ptičji lov, gojenje oljk, prodaja kostanja, gojenje sviloprejk in še marsikaj drugega je obenem ostalo malo raziskano in tudi med Brici skorajda pozabljeno.

Najtemeljiteje, čeprav posredno, je briške "češparje" raziskala etnologinja Ivanka Počkar, ki je osvetlila pojavne oblike slivarstva na Bizeljskem, v Posavskem muzeju v Brežicah pripravila razstavo in napisala publikacijo (katalog) z naslovom Slivarji (septembra 1982), s pomočjo domačinov uspešno izpeljala rekonstrukcijo izdelovanja prunel in z Naškom Križnarjem posnela etnološki dokumentarni film Slivarji (super 8, barvni, približno 30 minut).¹

Lupljenje sliv v Brdih so omenjali tudi različni priložnostni zapisi, v splošnem pa velja, da o tej dejavnosti ni starejših pisanih virov, ki bi lupljenje sliv obravnavali sistematično in celostno. Ivanka Počkar v omenjenem delu analizira poleg virov o bizeljskih slivarjih tudi vire o slivarstvu v Brdih.²

Sama sem v proseminarski nalogi skušala orisati izdelovanje prunel v Šmartnem v Brdih, večinoma na podlagi ustnih virov in takrat še brez raziskovalnih izkušenj.³

Marija Makarovič v Kmečkem gospodarstvu na Slovenskem v enem izmed poglavij zajame tudi lupljenje in sušenje sliv ter ga označuje kot "nedvomno eno najzanimivejših poglavij kmečke kulture Brd".⁴

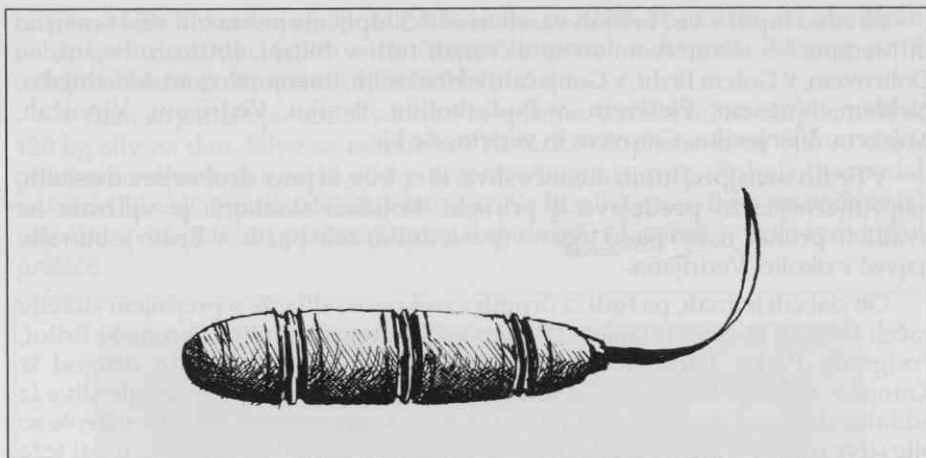
Dragocen vir za proučevanje predelave sliv so tudi terenski zapiski iz Goriških Brd (t.i. Teren 10), z etnoloških raziskav pod vodstvom Borisa Orla, takratnega ravnatelja Etnografskega muzeja, v petdesetih letih. Zapiske spremljajo nekatere risbe pribora za izdelovanje prunel ("nožč", "kadilo"...). Omenjeno gradivo hrani Slovenski etnografski muzej.

1 I. Počkar, Slivarji, Brežice, september 1982, str. 6.

2 Prav tam, str. 8 in 9.

3 K. Kogej, Vpliv posebne predelave sliv na način življenja prebivalcev vasi Šmartno v Goriških Brdih do leta 1959, proseminarska naloga, Ljubljana 1979/80.

4 M. Makarovič, Kmečko gospodarstvo na Slovenskem, Ljubljana 1978.



"Nožč" za lupljenje sliv (Risba B. Blažko) ♦ Peeling-knife for plums (Drawing B. Blažko) ♦ "Nožč", coltello per sbucciare le prugne (Disegno di B. Blažko)

Iz nekaterih starejših virov je razvidno, da se je izdelovanje prunel začelo v Brdih, na Goriškem, v Soški in Vipavski dolini v prvih letih 19. stoletja, torej okoli leta 1810, ko so ga v te kraje v Napoleonovih časih menda zanesli Francozi. Vse kaže, da je šlo sprva le za domačo hišno dejavnost, ko družinski člani niso najemali dodatne delovne sile. V drugi fazi (kakor jih označuje Ivanka Počkar) so lupili ne le doma pridelane, pač pa tudi kupljene slive in najemali dodatne delavce. Značaj te dejavnosti se je spremenil še v zadnji tretjini 19. stoletja, ko so po koncu sezone slivarji odhajali na Dolenjsko, Štajersko in na Hrvaško; tam so sprva lupili sami, kmalu pa so nastopili kot organizatorji predelave s pretežno tamkajšnjo delovno silo. Naslednja sprememba je nastopila v tridesetih letih tega stoletja, ko so tudi organiziranje lupljenja prevzemali dolenjski, štajerski in hrvaški kmetje, primorski slivarji pa so ostajali doma. Po drugi svetovni vojni je izdelovanje prunel prešlo iz rok posameznikov v zadruge (Vinarska in sadjarska zadruga Bizeljsko, Sadjarska zadruga Medana...), dokončno pa je prenehalo ob koncu petdesetih let.⁵

V pričujočem sestavku nameravam orisati predvsem lupljenje sliv v Brdih.

Izraz "prunela" podkrepljuje verjetnost teze, da je začetek lupljenja sliv v zvezi s Francozi. V francoščini pravijo slivi (češplji) "la prune" (prūn), "la prunelle" (prunel) pa pomeni trnuljo, divjo slivo, oparnico.⁶ Razliko med "prunelo" oziroma "prinelo" pa gre, po vsem sodeč, pripisati bizeljskemu narečju.

V Brdih je sezona izdelovanja prunel trajala od približno 15. avgusta do 10. oktobra, torej tedaj, ko je seno pospravljeno in ko se približuje trgatav.⁷ Ta podatek nam posredno pove, da so grozdje v preteklih desetletjih trgali precej kasneje kot danes, ko se trgatav konča večinoma že v drugi polovici septembra.

⁵ I. Počkar, o.c., str. 5 in 6.

⁶ A. Grad, Francosko-slovenski slovar, Ljubljana 1990, str. 1035.

⁷ K. Kogej, o.c., str. 18.

Slive so lupili v več briških vaseh, središči lupljenja pa sta bili vasi Šmartno in Medana.⁸ S slivarstvom so se ukvarjali tudi v Biljani, Brdicah, Fojani, na Dobrovem, v Golem Brdu, v Gonjačah, v Hruševlju, Imenju, Kozani, Martinjaku, Neblem, Noznem, Plešivem, v Podsabotinu, Seniku, Vedrijanu, Vipolžah, Kojskem, Višnjeviku, Cerovem in verjetno še kje.

V Brdih so najprej lupili domače slive, ki so bile, čeprav drobnejše od ostalih, najprimernejše za predelavo v prunele. Količina sladkorja je vplivala na kvaliteto prunel, nanjo pa so trgovci (posredniki) zelo pazili. V Brdih je bilo sliv največ v okolici Vedrijana.

Ob slabših letinah, pa tudi iz drugih vzrokov, so slive že v prejšnjem stoletju začeli uvažati iz drugih krajev: iz Benečije, iz Vremske doline (Vremski Britof, Podgrad), Pivke, Istre, Kočevskega, Trebelnega, Škofje Loke in drugod iz Kranjske, spodnje Štajerske, Slavonije in celo iz Bosne.⁹ Vendar so bile slive iz oddaljenih krajev dražje, med prevažanjem so se razmeroma hitro kvarile; če so bile slive premalo zrele, so bile prunele prekisle, uvele slive pa je bilo dosti težje lupiti kot sveže.

Povsod v Brdih, kjer je lupljenje preraslo družinski okvir, so delo vodili posamezniki, ki so najemali sezonsko delovno silo. V Šmartnem je to delal najprej Anton Peršolja, po letu 1937 pa njegov sin Jožef, vulgo Zahišar; po pripovedovanju je v Medani vodil delo neki Kocina, pa tudi Kristančič, Zamar, Juričevi, Cukjatijevi; v Gonjačah so lupili pri Simčičevih, v Vipolžah Školarjevi (Školaris), v Cerovem Kumarjevi in Prinčičevi, v Števerjanu Maraževi...¹⁰ Razprostranjenost lupljenja sliv v Brdih še ni popolnoma raziskana, zanesljive podatke bi morali zbrati in preveriti s sistematičnim terenskim delom.

Čeprav so organizirali predelavo sliv v prunele le moški posamezniki (kmetje), je bilo lupljenje sliv skoraj brez izjeme žensko delo. Le kadar se je zaradi tega ali onega razloga zelo mudilo (slabo vreme, določila pogodbe...), so za "nožč" poprijeli tudi moški in včasih celo otroci. Moški so sicer skrbeli za ostala opravila: prenašanje "piconov" (iz trstičja narejenih les za sušenje sliv), prelaganje sliv, tehtanje, spravlanje v zaboje... Z najemanjem delovne sile navadno ni bilo težav. V času med obema vojnama so najemali navadno po 30 do 50 "žaudarc" (žensk, ki so lupile), ki so se rade odzvale. "Tudi do 70 jih je luplo katerikrat".¹¹ Mnoge so se same ponudile, saj je lupljenje pomenilo priložnost za razmeroma dober zaslužek.

V Brda so sredi avgusta prihajale lupiti slive tudi ženske iz Benečije (predvsem iz okolice Čedadada), ki so jim Brici pravili "čeče". Neredko so po opravljenem delu odhajale z Brici v Posavje. Nekatere Benečanke so se v Brdih tudi omožile.

Kako je potekala predelava sliv v prunele?

Slive za predelavo niso smele biti ne predrobne ne predebele, morale so biti dovolj zrele, a ne prezrele in ne uvele. Zaradi različne kvalitete sliv je prihajalo do prepirov med "žaudarcami", saj so le redko pripeljali vse slive enake kvalitete.

⁸ I. Vrišer, Goriška Brda, Geografski zbornik, Ljubljana 1954, str. 100.

⁹ I. Počkar, o.c., str. 16.

¹⁰ K. Kogej, o.c., str. 12.

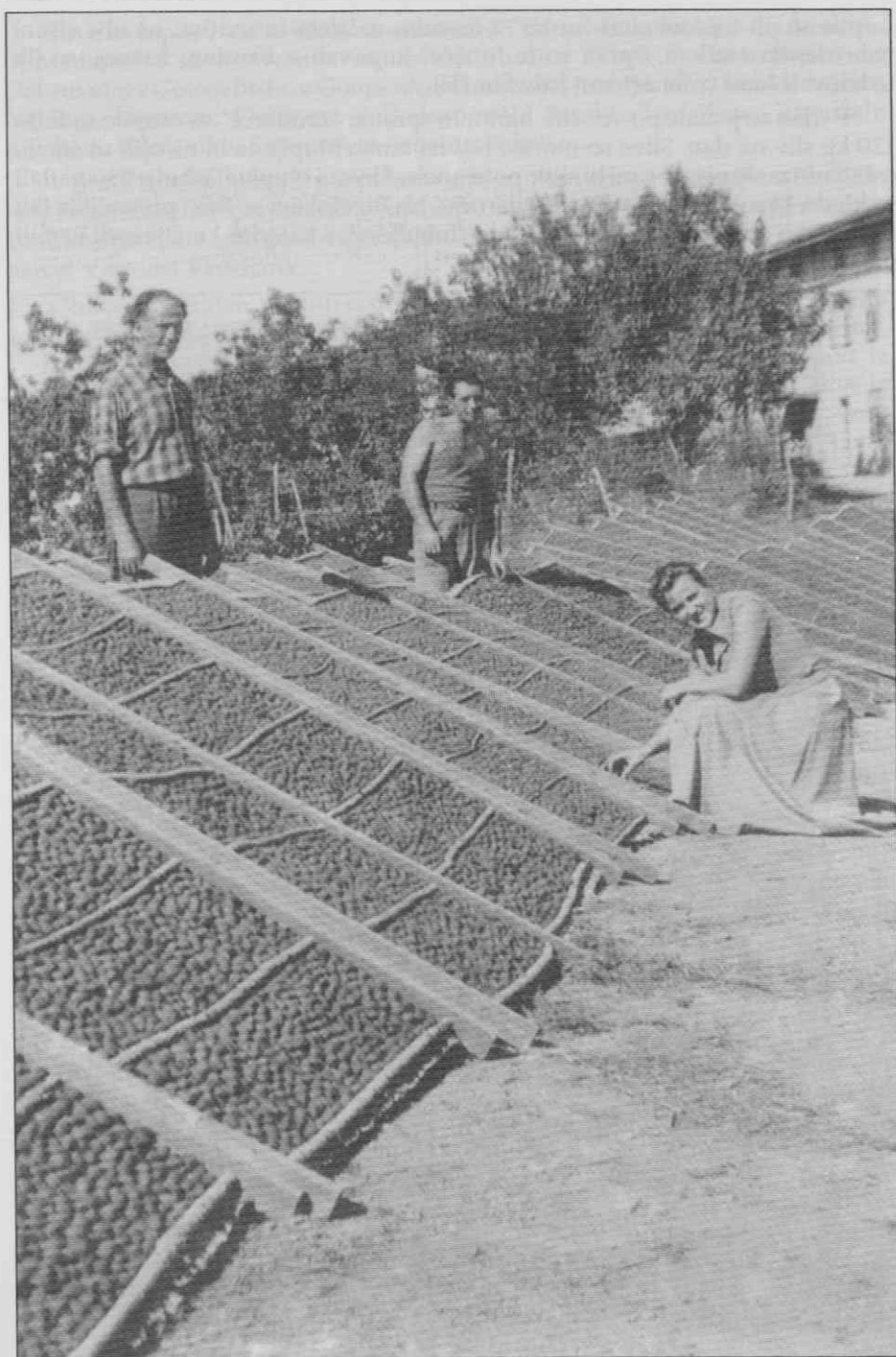
¹¹ Boris Orel, Terenski zapiski, Teren 10 (Brda), št. zv. 4, 1953.

Lupile so jih s posebnimi "nožči" z lesenim ročajem in uvitim, na obe strani nabrušenim rezilom. Sprva so te "nožče" kupovali v Krminu, kasneje so jih izdelovali sami (v Šmartnem Jože Simčič).

V dlan so jemale po več sliv hkrati in spretno "žaudarce" so olupile tudi do 120 kg sliv na dan. Slive so morale biti na tanko olupljene in na njih ni smelo ostati niti malo olupka, saj bi sicer potemnele. Slivovi olupki ("lubulje") so padali v skledo, ki so jo luparke držale v naročju. Na Bizeljskem so Brici prenočišče (ali najemnino za prostor) plačevali kar z "lubuljem", s katerim kmetje radi krmili prašiče.



Lupljenje sliv pri Zahišarjevih v Šmartnem okoli 1958 (Iz družinskega albuma) ♦ The Zahišars peeling plums at their home in Šmartno, about 1958 (From the family album) ♦ Sbucciatura delle prugne nella casa dei Zahišar a S. Martino del Collio, 1958 ca. (Dall'album di famiglia)



Sušenje olupljenih sliv, Šmartno, okoli 1958 (Iz družinskega albuma) ♦ Drying of peeled plums in Šmartno, about 1958 (From the family album) ♦ Essiccatura delle prugne sbucciate, S. Martino del Collio, 1958 ca. (Dall'album di famiglia Zahišar)

Olupljene slive je bilo treba najprej žveplati, "kaditi". V Medani so jih naložili v "kasone", zaboje, te pa v "kadilo", na katerega dnu so prižgali žveplo. V Šmartnem so pri Zahišarjevih imeli drugačno (zidano) "kadilo", v katerega so običajno naložili 15 do 20 in celo 23 "piconov". "Piconi" so bili posebne lese, iz trstičja zgolj za ta namen, približno dva metra dolge in meter široke. Zahišar v Šmartnem je sušil na 300 "piconih" hkrati. Po prvem žveplanju jih je naslonil na "rošte" (lesena ogrodja, podobna nekakšnim ograjam) tako, da so bile olupljene slive kar najbolj izpostavljene soncu. Sušenje je bilo precej odvisno od vremena - neredko se je dogajalo, da so morali pred dežjem v naglici spravljati "picone" pod streho. V suhem vremenu so jih sušili nepretrgoma dva do tri dni, zunaj so jih lahko pustili tudi ponoči. Če pa bi na slive legla rosa, bi pordele, in take ne bi bile primerne za prodajo.

Po nekaj dnevih so slive preložili, navadno s štirih piconov na enega. Sledilo je ponovno žveplanje, vendar le za kako uro, nato pa ohlajevanje in zračenje. Nazadnje so posušene slive stresli v "kište", zaboje, kjer so počakale na "pogačanje" (oblikovanje) ali "penčanje" (kakor so temu opravilu rekli v Spodnjih Brdih). Zdaj so slive razkoščičili in stisnili po dve in dve skupaj ter jih oblikovali v goldinarjem podobne okrogle pogačice - prunele. To delo ni bilo preprosto, zato so ga plačevali posebej, navadno še enkrat bolje kot lupljenje.

Še en pomemben podatek: za cent prunel so potrebovali približno šest centov svežih sliv, pač glede na njihovo kvaliteto.

Prunele je bilo pred prodajo treba še nekajkrat žveplati, da so jih končno lahko naložili v zaboje po 100 do 150 kg. Pred prvo svetovno vojno so jih prodajali kar v košarah, sortirane po velikosti. Tiste, ki so bile namenjene v Ameriko, so oddajali v sodih (2 hl), odznotraj obloženih z lovorjevimi listi.¹²

Navadno so se slivarji za prodajo dogovorili še pred začetkom sezone lupljenja (sestali se se v Medani), saj so imeli v Gorici in Krminu posebej dogovorjene prodajne dneve. V Gorici so prunele odkupovali trgovci: Bombič, Martelanc, Morpurgo, bratje Lenardo, v Krminu pa Rusjan (vulgo Bigec) in neka Pepina. V Krminu so bile odkupne cene nekoliko višje, prodaja v Gorici pa je bila ugodnejša zaradi večjega števila posrednikov. Slednji so s preprodajo prunel precej zaslužili, Brici so bili prepričani, da dosti več kot "češparji", ki so vodili lupljenje. Žal dokumentov o tem nimamo.

Po vojni, ko so predelavo sliv v prunele prevzele zadruge oz. različna podjetja, je prodaja potekala drugače. Odkup je vodila za to pooblaščen oseba (za podjetje Slovenija Sadje je bil to Franc Brčko), skladišče je bilo v Kanalu, odkupno postajo pa so imeli v Volčji Dragi. Že spomladi so se dogovorili za približno količino prunel, ki so jih nameravali izvoziti. Ohranjen je dokument, iz katerega je razvidno, da so v podjetju Slovenija Sadje leta 1956 nameravali izvoziti 20 do 30 ton prunel, dvakrat več kot leto prej. Ohranjeni so tudi nekateri verzi, dobavnice, potrdila, dopisi in druga korespondenca med Zahišarjem iz Šmartnega in podjetjem Slovenija Sadje, ki pričajo o cenah, količinah, zahtevani kvaliteti in drugem.

Zaslužek "žaudarc" in njihovih vodij je malo raziskan. Zorzut piše, da so delavke zaslužile blizu dveh kron na dan. Po pripovedovanju informatorjev so podjetni gospodarji sprva plačevali "žaudarcam" "po palicah", in ne po

¹² K. Kogej, o.c., str. 11.

kilogramu olupljenih sliv. To so bile palice na "piconih": površina vsakega "picona" je bila namreč predeljena s šestimi palicami. Jožef Peršolja, vulgo Zahišar, je v Šmartnem plačeval najete delavke in delavce ob koncu sezone. V zvezkih je vodil evidenco za vsakogar posebej.

Do sporov zaradi plačil ni prihajalo, zgodilo se je celo, da je izplačal del denarja še pred iztekom sezone, če ga je kdo nujno potreboval.¹³

Izkupiček od predelave sliv v prunele je tako delavcem kot njihovim gospodarjem pomenil dodatni zaslužek v času, ko ni drugih pomembnejših kmečkih opravil. Posli vodij so bili tvegani, saj so jih trgovci večkrat ogoljufali, obljubljali akontacije in podobno, nazadnje pa največkrat poskrbeli le za lasten profit. Po pripovedovanjih informatorjev so mnogi posej opustili zaradi dolgov, v katere so zabredli, ker so jih trgovci izigrali.

26

Kje so bili vzroki za prenehanje predelave sliv v prunele?

Po pripovedovanju informatorjev so v času povojne industrializacije le redke mlajše ženske poprijele za to umazano in naporno delo. Starejše "žaudarce" so umirale, ob koncu petdesetih let je začelo primanjkovati delovne sile. Stroški, povezani s pripravami in predelavo, so se zelo povečali, povpraševanje po prunelah pa se je zmanjšalo zaradi velike ponudbe sušenih kalifornijskih sliv. Vsemu temu se je pridružilo še pomanjkanje sliv, saj statistični podatki za petdeseta leta govorijo o zmanjševanju števila rodnih slivovih dreves, čemur je bil menda kriv kapar, ki je napadel večino sadnih dreves.¹⁴

Lupljenje sliv se je v Brdih nadaljevalo še tja v zgodnja sedemdeseta leta, vendar ni šlo več za predelavo v prunele - podjetje Voče iz Zagreba je namreč odkupovalo olupljene slive, namočene v alkohol.

Brici se prunel še spominjajo, čeprav živi le še nekaj "žaudarc".

Mnogi mlajši so del otroštva preživljali ob materah, ki so lupljenju sliv posvetile veliko časa. Bolj kot zavest o trdem delu staršev za lažje preživetje je slednjim ostal spomin na skupna druženja, veselje in prepire, petje in skrbi, na takrat še zelo žive "pravce" o "vedmancih", "šešinih" in še o marsičem. Morda se prav zaradi vseh teh spominov v zadnjem času oglašča pobuda za postavitve stalne etnološke zbirke o tej zanimivi, a malo raziskani dejavnosti.

BESEDA O AVTORICI

Katja Kogej, etnologinja, kustodinja v Goriškem muzeju (od leta 1984 do 1992).

Njeno delovno področje terja ukvarjanje s takorekoč vsemi sestavinami načina življenja, čeprav jo osebno bolj zanima materialna kultura, posebej nabiralništvo, vinogradništvo in obrt, kot območje raziskovanja pa Brda, Vipavsko in Kras.

ABOUT THE AUTHOR

Katja Kogej, ethnologist and curator at the Gorica Museum (from 1984 to 1992).

Her field of work deals with all elements relating to way of life. Personally she is especially interested in material culture, such as gathering, winegrowing and crafts, while her region of interest includes Brda, the area around Vipava, and the Karst.

¹³ Prav tam, str. 13.

¹⁴ Prav tam, str. 19.

SUMMARY

THE PRODUCTION OF PEELED DRIED PRUNES IN THE BRDA REGION

The activity of drying (yellow) prunes to obtain prunelles is thought to have been brought to the Goriška Brda and Gorizia area by French soldiers in the beginning of the 19th century. The activity gradually outgrew family production and came to involve entire villages in the Brda area, notably Smartno and Medana, where it was preserved at longest. The people of the Brda area sold the prunelles to wholesale merchants in Cormons and Gorizia who exported them as highly expensive and delicious dried fruit.

There has been little research on how widespread the production of prunelles was or how much the people, engaged in producing them, earned. The season lasted from about mid August to mid October when there were no other urgent farming activities.

27

The last summer during which prunelles were produced was that of 1959. There are several reasons why the activity was abandoned: crop failures (fruit tree diseases), deficiency of labourers and poor sales....

RIASSUNTO

LA PRODUZIONE DI PRUGNE SECCHHE SBUCCIATE NEL COLLIO

La lavorazione delle prugne sarebbe stata importata nel Collio e in alcune altre zone del Goriziano dai soldati francesi agli inizi dell'Ottocento. Questa attività col tempo superò lo stretto ambito familiare, divenendo l'occupazione principale di interi villaggi: nel Collio ne furono particolarmente interessati i paesi di S. Martino del Collio (Šmartno) e Medana, dove si conservò anche per più tempo. Gli abitanti del Collio vendevano le prugne ai grossisti di Cormons e Gorizia e questi le esportavano come una delle specialità più costose e prelibate tra la frutta secca. La diffusione di questa attività è stata oggetto di poche indagini, anche per quanto riguarda il guadagno che la gente ne traeva. La stagione andava circa dal 15 agosto al 10 ottobre, periodo in cui il lavoro nei campi non richiedeva tanto impegno. A S. Martino le prugne secche vennero prodotte per l'ultima volta nel 1959. Diversi furono i motivi che determinarono l'abbandono di questa attività: mancanza di prugne (comparsa di infestanti sugli alberi da frutto), penuria di forza lavorativa, difficoltà con la vendita...