

Zemeljske jabuke, krumpir, krumper, patat

Krumpir (*Solanum tuberosum*) biljka je podrijetlom s južnoameričkih Anda koja je tijekom 16. stoljeća preko Engleske i Španjolske dospjela i u zemlje njemačkoga govornog područja. Dva je stoljeća uzgajana kao botanički raritet i ukrasna biljka, no tijekom velike gladi u 18. stoljeću prepoznata je njezina prehrambenu vrijednost, te se o krumpiru govori kao o namirnici koja je Prusku spasila od gladi.

Za Sedmogodišnjega rata (1760. – 1767.) vojnici s južnonjemačkoga govornog područja iz južne Češke krumpir donose i u hrvatske krajeve, pa i današnji standardnojezični naziv *krumpir* potječe iz bavarskih govora u kojima glasi *Grundbirn*, *Grundpirn* (doslovno ‘kruška iz zemlje’). U povijesti hrvatskoga jezika i organskim govorima zabilježeni su mnogi nazivi za tu gomoljastu biljku. Tako u izvorima pisanimaj kajkavskim književnim jezikom nalazimo nazive *zemeljska jabuka*, što je kalk prema njemačkome dijalektnom nazivu *Erdapfel* ‘jabuka iz zemlje’, potom *kruper*, *krumpir*, *repa*, *repica*. U suvremenim organskim govorima pojavljuju se i nazivi *krompir*, *krtola*, *krupir*, *krumpijer*, *podzemljica*, *patata*.

Danas je krumpir svakodnevna živežna namirnica koju pripremamo na mnogo načina (pečemo ga, kuhamo ga, *restamo* ga, radimo *pole*), no još je u 18. st. u Hrvatskoj bio gotovo nepoznat. Nakon što je od gladi spasio Skandinaviju i Njemačku, porasla je svijest o njegovoj korisnosti, pa je prosvijećena carica Marija Terezija svoje podanike poticala da uzgajaju tu novu biljku. Tako Slobodan Šnajder u romanu *Doba mjedi* opisuje kako na istoj splavi s njemačkim kolonistima, tzv. dunavskim Švabama, u Slavoniju putuju i gomolji krumpira:

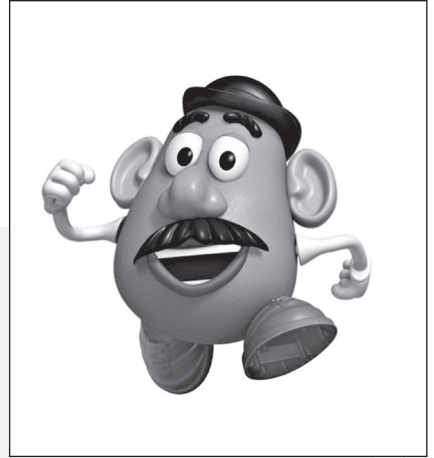
Čovjek nosi te gomolje u Transilvaniju a taji ih kao najveće blago! U Kempfov selu jednom su s krumpirom nešto pokušali. Rekli su im da on lijepo cvate. Rezultat ih nije ushitio. Prosvijećena vladarica u Beču znala je bolje; ona je od krumpira mnogo očekivala, baš kao i pruski kralj. Njezini kolonisti donose krumpir. (Šnajder 2015: 23)

Međutim, neuki i siromašni hrvatski seljaci bili su sumnjičavi prema svemu nepoznatome, neskloni novinama i promjenama. Zato školovani ljudi onoga vremena pišu tekstove o korisnosti te nove biljke i nastoje ih uvjeriti da počnu s njezinim uzgojem. Istodobno poučavaju puk kako krumpir valja uzgajati, skladištiti i njime se koristiti za prehranu ljudi i stoke.

U Zagrebu je 1817. godine objavljena knjižica *Navuk zemeljske jabuke iliti krumper za kruh, jestvine i konj krmu potrebuovati kak takaj ove od pohabljenja občuvati i dugo zadržavati*. Na naslovnici stoji da je tekst „iz nemškoga na horvacko prenešen”, a prevoditelj je Tomaš

Mikloušić (1767. – 1833.), jedan od najvećih kajkavskih narodnih prosvjetitelja. Mikloušić nastoji upozoriti na korisnost uzgoja krumpira ističući da je 1770. Njemačku spasio od gladi, dati praktične savjete oko njegova skladištenja i prijevoza te konkretne recepte za pripravu krmiva i hrane. U uvodu čitamo:

Nigdar vu Austrijanskih Državah zemeljske jabuke, to jest krumper ne je bil potrebneši kak sada. Pisanja ovoga neje cilj kaj novoga gospodarom naprvostaviti, nego lestor hasni od vnogeh spoznane pokazati krumpere tak za kruh, kak za krmu obračati i nje vputiti kak po obdelavanju krumpere svoje zločeste zemlje hasnoviteše včiniti moreju. Krumper koji vre leto 1770. vekšu stran Nemškoga i Pems kog Orsaga od glada je oslobodil, rodi na najzločesteši peščenati zemlji koja za pšenicu zevsema ne valja: medtemtoga zbog nepriličnoga (ar od preobilne vlage žmehkek je) prevažanja i svoje kratke potrpnosti za njega obilneše skrbeti vno gi volje nemaju...



Osim što krumpir uspijeva i na slabije plodnoj zemlji, prednost mu je i da „krumperu tuča škodeti ne more kak pšenici” te da njegov uzgoj jamči veću financijsku korist:

Otkud ako gdo samo malo premisli da vagan krumpere koji okolo 80 funtov, važe vendar 25 funtov suhe melje izda, a od vagana pako hrži koja do 75 funtov važe, najdalje 67 funtov dojde, i ako cenu tak krumpere kak hrži preračuna, lahko spazi kuliko gospodarstvo i špornost je mesto pšenične ali hržene melje krumpernu potrebuвати.

Za suvremenoga čitatelja neobično je da autor najveći dio teksta posvećuje proizvodnji *krumperne melje*, tj. krumpirova brašna, ističući „da jestvine i kruh iz ove melje vno go menje stoje kak iz pšenične, ali hržene”, jer „jedna njiva z krumperom zasađena još jedanput tuliko melje daje kuliko bi dala z pšenicum posejana”. Očigledno je da se Mikloušić obraća ponajprije siromašnim seljacima jer neprestano ponavlja da je krumpirovo brašno jeftinije od pšeničnoga:

Melja iz krumpere ne more se tak brzo pohabiti kak pšenična ali hržena, a za kruh je tak dobra kak ona. Ne li anda krumper osebuje paske i obdelavanja vreden?

Osim što uvjerava seljake u korisnost krumpira, autor donosi i konkretne, veoma korisne savjete, primjerice različite recepte za kruh od krumpirova brašna:

Jednake mere pšenična i zriban krumper daje kruh lehkek, tečen, nego temne farbe. Ar vu opčinskom vse fele kruha gde se samo zribani sirov krumper jemlje nesu bele niti tak dobre kak kad se ali iz kuhanog krumpira ali na melju obrnjenoga kruha dela.

Krumpir se preporučuje i za ishranu stoke, pa čak i konja:

Da z krumperom marha i svinje hraniju se, znano je, ali morebiti ne tak znano da krma ova i konjem hasni...

U drugome dijelu teksta Mikloušić poučava seljake kako sačuvati krumpir od klijanja, smrzavanja i gnjiljenja. Donosimo samo jedan savjet:

Koji malo krumpira ima, kak ga skopa, naj ga dobro presuši, ter vu kakove lajte, feršloge ali škrinje zapre, ali i vu žaklje dene: ako je pozebe bojati se, naj ga na toplše prenese. Ak je tak na toplom da se je vkljenja bojati, naj ga prestavi na hladneše. Ovak z malem trudom od zmrznjenja ih kojega gnijenje sledei i vkljenja koje netečnoga včini, zabrani se.

Na kraju teksta autor moli čitatelje da sve što su naučili iz njegovog teksta prenesu onima koji još uvijek imaju predrasuda prema krumpiru:

Na koncu preporučam da koji ove načine vu ovom opčinskom pomenjkanju iz pomilovanja lestor gladujučega ljudstva spisani jesu, čteje ali čuje, ne samo sam na svoju i svojeh hasen nje obrnuti trsi se, nego i druge ter i one koji jošče morebiti od negdašnjeh presuđih proti krumperu prevzeti bili jesu, prigodno podvuči i te iste načine povsud znane vučini.

Danas kad krumpir, plod biljke neuglednih cvjetova koja je od južne Amerike do naših krajeva putovala dva stoljeća, smatramo tako običnim, lako dostupnim i pomalo dosadnim, Mikloušićev nas tekst podsjeća na vrijeme kad je u našim krajevima krumpir bio nepoznat i kad je seljake trebalo uvjeriti da ga počnu uzgajati. Stoga kad se sljedeći put krumpir nađe na vašim tanjurima, pokušajte zamisliti život bez njega i sjetite se da je taj gomolj Europu spasio od gladi.