

Obmorski in podeželski istrski okusi skozi čas

Sapori istriani costieri e rurali attraverso il tempo



Coastal and Rural Istrian Tastes trough Time

Küsten- und ländlicher istrischer Geschmack im Laufe der Zeit



Evropska unija



Evropski sklad za
pomorstvo in ribištvo



Republika Slovenija



Zbrala in uredila: **Suzana Todorović**
Fotografije: **Jaka Ivančič in arhiv Libris**
Grafično oblikovanje: **Polona Drašler**
Založnik: **Libris. d.o.o. Koper**
Leto izida: **2021**
Naklada: **5000 izvodov**



KAZALO VSEBINE/TABELLA DEI CONTENUTI/

TABLE OF CONTENT/INHALTSVERZEICHNIS

- 5 Uvod/Introduzione/Introduction/Einführung
- 8 Kratka zgodovina Istre in njenih jezikov
- 10 Življenje Istranov in istrske besede v mestih in zaledju
- 16 Istrski okusi ob morju in v zaledju
- 19 Breve storia dell'Istria e delle sue lingue
- 22 La vita degli Istriani e le parole istriane nelle città e nell'entroterra
- 28 I sapori istriani al mare e nell'entroterra
- 32 Short history of Istria and its languages
- 35 Istrian life and Istrian words in towns and in the hinterland
- 40 Istrian flavours by the sea and in their hinterland
- 44 Eine kurze Geschichte Istriens und seiner Sprachen
- 47 Das Leben der Istrianer und istrische Wörter in Städten und im Hinterland
- 53 Istrische Aromen am Meer und im Hinterland
- 57 Gastronomski **slovarček** izrazov iz obmorskega dela Istre/**Glossario** dei termini gastronomici della parte costiera dell'Istria/Gastronomical **dictionary** of terms from the coastal part of Istria/Gastronomisches **Wörterbuch** der Ausdrücke aus dem Küstenbereich Istriens
- 60 Sardele na šavor/Sarde in savor/Sardines »in šavor«/Sardellen »in šavor«
- 65 Fritaja s špargo/Frittata con asparagi selvatici/Omelette with Wild Asparagus/Omelett mit Spargeln
- 68 Bobiči/Minestra di mais/Corn Minestrone/Mais-Minestrone
- 72 Kroštole, hroštule/Crostoli/Angel Wings/Hroštule (Strauben)
- 76 Fritole, Fancli/Frittole/Fritole (doughnuts)/Fritole (Istrische Krapfen)
- 80 Zavajon/Zabaione/Zabaione dessert/Zabaione
- 84 Supe/Supe/Supe/Supe
- 88 Figove kroglice/Palline di fichi/Fig Balls/Feigenkugeln
- 92 Fuži/Fusi/Fuži (home-made Istrian pasta)/Fuži (Teigware)
- 96 Pinca/Pinza/Pinca/Pinca



UVOD

Knjižica Obmorski in podeželski istrski okusi skozi čas je nastala v okviru operacije Gastronomski zakladi Istre in morja – MARISTRA, ki je sofinancirana iz Evropskega sklada za pomorstvo in ribištvo.

Partnerji operacije so Mestna občina Koper, Občina Piran, Turistično združenje Izola, g.i.z., Občina Ankaran in Društvo vinogradnikov slovenske Istre.

Pri izvedbi aktivnosti operacije so sodelovali tudi posamezniki in podjetja, ki delujejo na področju ohranjanja in negovanja istrske gastronomske dediščine s skupnim ciljem povezovanja območja slovenske Istre in njegove promocije.

Med pomembnejšimi cilji operacije je širjenje znanja, predvsem pa ohranjanje tradicije istrske kulinarike. S tem namenom je nastala tudi knjižica, ki na izviren način predstavlja istrsko gastronomijo in njeno gastronomsko dediščino skozi čas. Knjižica ponuja tudi »slovarček« nekaterih ohranjenih narečnih izrazov surovin in jedi z razlago pomena, izgovorjavo in ustreznim prevodom v tuje jezike.

Vsem, ki bi v istrskih okusih radi uživali tudi doma, so na voljo tudi recepti nekaterih tipičnih jedi iz našega okolja.

Dober tek.



INTRODUZIONE

L'opuscolo Sapori istriani costieri e rurali attraverso il tempo è nato nell'ambito dell'operazione *Gastronomski zakladi Istre in morja – MARISTRA* (Tesori gastronomici dell'Istria e del mare – MARISTRA), cofinanziata dal Fondo europeo per il mare e la pesca.

I partner dell'operazione sono il Comune città di Capodistria, il Comune di Pirano, l'Ente per il turismo Isola, il Comune di Ancarano e l'Associazione Viticoltori dell'Istria Slovena. Con l'obiettivo comune di collegare e promuovere l'area dell'Istria slovena hanno partecipato all'operazione anche altri individui e aziende che operano nel campo della conservazione e della cura del patrimonio gastronomico istriano.

Tra gli obiettivi principali dell'operazione ci sono la diffusione delle conoscenze e, soprattutto, la preservazione della tradizione della cucina istriana, ragion per cui è stato creato il presente opuscolo, che in modo originale riproduce la gastronomia istriana e il suo patrimonio gastronomico nel tempo. L'opuscolo offre anche un "glossario" di alcuni termini dialettali conservati di materie prime e piatti con una spiegazione del loro significato, della pronuncia e con la traduzione in lingue straniere.

Per chi desidera gustare i sapori istriani a casa propria, ci sono anche le ricette di alcuni piatti tipici della nostra zona.

Buon appetito.

INTRODUCTION

The booklet *Coastal and Rural Istrian Tastes through Time* was created as part of the operation called *Gastronomski zakladi Istre in morja – MARISTRA* (*Culinary treasures of Istria and of the sea – MARISTRA*), which is co-financed by the European Maritime and Fisheries Fund.

The partners of the operation are the Municipality of Koper, the Municipality of Piran, the Tourist Board Izola, the Municipality of Ankaran and the Association of Winegrowers of Slovenian Istria.

Individuals and companies working in the field of preserving and nurturing the Istrian culinary heritage with the common goal of connecting the area of Slovenian Istria and its promotion also participated in the implementation of the operation activities.

One of the most important goals of the operation is to spread knowledge and, above all, to preserve the tradition of Istrian cuisine. For this purpose, a booklet was created, which in an original way presents Istrian gastronomy and its gastronomic heritage through

time. The booklet also offers a “dictionary” of some preserved dialect expressions of raw materials and dishes with an explanation of meaning, pronunciation and appropriate translation into foreign languages.

Recipes of some typical dishes from this environment are also available to everyone who would like to enjoy Istrian flavours at home.

Bon appetit!

EINFÜHRUNG

Die Broschüre Küsten- und ländlicher istrischer Geschmack im Laufe der Zeit wurde im Rahmen der Aktion Gastronomski zakladi Istre in morja – MARISTRA (Gastronomische Schätze Istriens und des Meeres – MARISTRA) erstellt, die vom Europäischen Meeres- und Fischereifonds kofinanziert wird.

Die Partner der Aktion sind die Gemeinde Koper, die Gemeinde Piran, der Tourismusverband Izola, die Gemeinde Ankaran und der Gesellschaft der Winzer im slowenischen Istrien.

An der Durchführung nahmen auch Einzelpersonen und Unternehmen teil, die im Bereich der Erhaltung und Pflege des istrischen gastronomischen Erbes mit dem gemeinsamen Ziel tätig sind, das Gebiet des slowenischen Istriens zu verbinden und zu fördern.

Eines der wichtigsten Ziele ist die Verbreitung von Wissen und vor Allem die Erhaltung der Tradition der istrischen Küche. Zu diesem Zweck wurde eine Broschüre erstellt, die auf originelle Weise die istrische Gastronomie und ihr gastronomisches Erbe im Laufe der Zeit darstellt. Das Broschüre bietet auch ein „Wörterbuch“ einiger erhaltenen Dialektbegriffe von Zutaten und Gerichten mit einer Erklärung der Bedeutung, Aussprache und entsprechender Übersetzung in Fremdsprachen.

Für diejenigen, die die istrischen Geschmäcke zu Hause genießen möchten, gibt es auch Rezepte einiger typischer Gerichte aus unserer Umgebung.

Guten Appetit.

Kratka zgodovina Istre in njenih jezikov

Na istrskem polotoku se že stoletja prepletajo različne kulture, navade, šege, narečja in jeziki.

Značilno istrsko kuhinjo so (so)oblikovali različni narodi in načini bivanja, med katerimi izstopata obmorski in podeželski način življenja, ki sta bila v začetku povsem različna, skozi stoletja pa sta se vedno bolj stapljala. Kulinarična dediščina tega dela Mediterana se ohranja v značilnih *ošterijah*, domovih domačinov in v številnih pristnih narečnih izrazih, ki bogatijo istrska mesta in vasi.

Do prihoda **Slovanov**, ki so istrski polotok poselili približno v 7. stoletju, je bila Istra po vsej verjetnosti enojezična. Ob morju poseljeno prebivalstvo je govorilo le istrsko romanščino, ki so jo sem prinesli **Rimljani** v 1. oz. 2. stoletju pr. n. št., ko so porazili **Histre**, prve istrske prebivalce, ki so bili naseljeni v kaštelirjih. Slovani, ki so sicer v regiji pustošili že poprej, so poseljevali zapuščeno zaledje istrskih mest v več valovih.

Njihovo naseljevanje so prvi spodbujali **Franki**, ki so Istro osvojili v 8. stoletju – na neobdelana in nenaseljena zaledna zemljišča so naseljevali različne priseljence, o čemer priča tudi Rižanski placit s konca 9. stoletja. Zaledni predeli Istre so se popolnoma slovanizirali med 9. in 15. stoletjem.

Zaradi priseljevanj je prišlo do sprememb v družbeni sestavi prebivalstva in podobi stavbnih objektov – nastale so gručaste vasi z majhnimi hišami, graditi so se

začele cerkvice, oljarne, lončarske in kovaške delavnice ter pokopališča.

V 10. stoletju so se istrska mesteca ukvarjala s poljedelstvom, oljarstvom, vinogradništvom, ribolovom, solinarstvom in raznimi obrtni, zelo uspešna pa so bila tudi v pomorski trgovini. Stiki istrskih mest z **Beneško republiko** so bili sprva ekonomski in prijateljski, a jih je ta s »prisego zvestobe« kmalu podredila, in sicer Koper leta 1279, Izolo leta 1281 in Piran leta 1283.

V 15. stoletju je dobila Beneška republika oblast nad zahodnim in južnim delom Istre – **Habsburžani** so gospodovali Pazinski grofiji, Trst z okolico pa jim je pripadal od leta 1382 dalje.

Do prihoda Benečanov sta v severozahodni Istri obstajala le dva jezika – **istrskoromanski** (v krajih ob morju in v njihovi neposredni bližini) in **slovanski**, ki se je v poznejšem času oblikoval v **istrskoslovensko narečje**.

Serenissima (Beneška republika) je v Istro poleg kulture in administracije vpeljala tudi svoj jezik – **beneščino**, ki se je na istrskih tleh skozi čas oblikovala v posebno narečje, ki sicer sodi med beneška italijanska narečja in ohranja njegove osnovne značilnosti, a so na njen razvoj vplivali lokalni predbeneški romanski govori in – neznatno – slovensko istrsko narečje.

Beneški trgovski ukrepi v Istri so bili strogo začrtani – ustanovili so namreč popolni monopol oz. pravo obvezne poti za vse ladje in blago, ki so prihajali iz Istre in Dalmacije; prav zato so Benečani

okrepili kopensko trgovino s slovenskim zaledjem pod okriljem habsburških dežel. Ruralno Istro tistega časa zgodovinarji opisujejo takole:

»Podoba istrskega podeželja v času Beneške republike je bila v marsičem svojevrstna. Številne vojne Serenissime proti trgovskim in političnim tekmečem od 14. do 17. stoletja, kuga, bolezni in lakota so stalno pustošile in redčile podeželsko prebivalstvo. Ekonomski interes je republiko silil k stalnemu naseljevanju novih delovnih moči iz ožjega in širšega zaledja in k oblikovanju agrarnih razmerij, ki so bila spodbudna za nove naseljence. Iz teh razlogov so bili odločujoči torej predvsem delavci in ne jezikovna oziroma nacionalna pripadnost. Že leta 1318 je Kopraska komuna izdala agrarne zakone za slovanske podložnike na svojem juridičnem ozemlju in po vojnah in kugah je s Krasa in okolice Trsta naseljevala prebivalstvo v širokem pasu od Rižane do Dragonje (Šavrinji). Večina vasi je imela izvirna slovenska imena.«

Zgodovinski viri navajajo, da so v zadnji tretjini 13. stoletja Istro zaznamovali nenehni boji za ozemlja, ki so terjali veliko življenj. Vojnam so se pridružile še kuge in kolere; pred nalezljivimi boleznimi so v Istro pribežali tudi ljudje iz drugih dežel in poselili Longero (sln. Lonjer) pri Trstu. V drugi polovici 13. stoletja so prihajali v pokrajino prebivalci iz bližnjih dežel, Koroške ter Hrvaške, in sicer predvsem na ozemlje Kopra, Izole in Pirana, ki je bilo slabo poseljeno ali pa tudi izpraznjeno. Agrarni zakon iz leta 1300, ki je veljal za koprsko podeželje, je kmete s Koprskega dosledno označeval kot Slovane, zato je povsem upravičeno mnenje, da so bili v 14. stoletju gospodarji koprskega zaledja **Slovenci**.

V Istri sta se tako oblikovala dva različna kulturna, družbena in gospodarska kroga – v mestih je na osnovi monopolističnega vpliva Benetk in njene politike prevladoval italijanski jezik, v patriarhalnem kmečkem okolju pa je slovansko prebivalstvo – po svoje zaprto in izolirano – ohranjalo svoj jezik in tradicijo.

V mestih sta se ohranjala beneška kultura in jezik, ne glede na izvor prebivalcev. Zgodovinarji in etnologi pojasnjujejo, da Istra s kvarnerskimi otoki v etnološki podobi kaže vse značilne poteze najmanj petstoletnega beneškega vpliva – njene značilnosti so najmočnejše ohranjene v etnološkem inventarju istrskih Italijanov, ki so bodisi potomci predbeneške (istrskoromanske) jezikovne skupnosti bodisi naseljeni v času beneške nadvlade kot Italijani z **beneškim narečjem**. Venetizacija je namreč zajela tudi tisto slovansko prebivalstvo, ki se je naseljevalo v mestih in v njihovi neposredni bližini. Tudi prišleki s podeželja, ki so v mestih delali kot vojaki, obrtniki in trgovci, so se asimilirali z romanskim prebivalstvom. Na podeželju pa sta skoraj povsem prevladala **hrvaški** in **slovenski istrski jezik**. Na prehodu iz 17. v 18. stoletje so se na istrskem polotoku oblikovale tri jezikovne skupnosti: **italijanska**, **slovenska** in **hrvaška**.

Tudi po propadu Beneške republike konec 18. stoletja, ki sta ji sledili **avstrijska** in (kratek čas) **francoska** prevlada, se jezikovna podoba Istre ni spremenila. Italijanska oblast je od leta 1918 do konca druge svetovne vojne utrdila **italijanski značaj** istrskih mest, med slovenske podeželane pa je vsilila italijanščino kot jezik uprave in administracije, z zatiranjem že utrjene slovanske kulture in jezika. Večina

Istranov – tudi romansko govorečih – se je v času vladanja Italije prvič srečala z italijanskim knjižnim jezikom; do tedaj je bil namreč v Istri glavni sporazumevalni jezik le istrskobeneško narečje. V času fašizma se že utrjeni jezikovni tradiciji – italijanska in slovenska – nista spremenili; slovenska beseda je bila sicer do konca druge svetovne vojne zatirana, italijanska jezikovna tradicija pa se je utrjevala z novim jezikovnim kodom – s knjižnim jezikom.

Korenite povojne družbene spremembe so se udejanjale v skladu z novo politično oblastjo. Po dodelitvi slovenske Istre **Jugoslaviji** je oblast vzpostavila nov uradni jezik – slovenščino, ki ga večinsko romansko mestno prebivalstvo ni poznalo. Romansko mestno prebivalstvo je bilo več stoletij v stiku le z istrsko slovenščino, materinščino Slovencev, ki so svoj jezik od 7. stoletja dalje negovali le v zaledju treh obmorskih mest. Po drugi svetovni vojni je z množičnim izseljevanjem italijanskih domačinov istrobeneščina izgubila znatno število govorcev, italijanščina pa je postala manjšinski jezik.

V zapuščene hiše italijanskega prebivalstva so se v desetletjih po vojni sprva naselili prebivalci iz istrskih vasi, pozneje Slovenci iz različnih slovenskih regij, nazadnje

pa prebivalci iz različnih republik nekdanje Jugoslavije, kar je močno spremenilo nacionalno in družbeno strukturo prebivalstva. V desetletju po drugi svetovni vojni se je s ponovnim naseljevanjem in izgradnjo novega družbenega sistema v obalnih istrskih mestih začelo uveljavljati popolnoma drugačno življenje od prejšnjega.

Ob omenjenima istroslovenščini in istrskobeneškem narečju, ki ga še ohranjajo redki avtohtoni romanski staroselci in priseljenci iz drugih hrvaških istrskih obmorskih krajev, današnji prebivalci slovenske Istre govorijo še knjižno oz. standardno slovenščino in italijanščino ter več jezikov – npr. bosanski, srbski, hrvaški, makedonski, albanski jezik – oziroma njihovih narečnih variant, ki jih s seboj od sredine prejšnjega stoletja kontinuirano prinašajo številni priseljenci. Novi jeziki in kulture sicer nenehno vplivajo na pogovorno slovenščino in italijanščino, a do sedaj še niso spremenili narečne podobe tega dela Istre, kjer vsaj od 7. stoletja dalje ohranjata tradicijsko prisotnost le **narečje romanskega izvora v mestih na eni in narečje slovanskega izvora na podežlju na drugi strani.**

Življenje Istranov in istrske besede v mestih in zaledju

Velike dohodke so istrskim obmorskim mestecem v preteklosti dajali ribolov, pomorska plovba, raznovrstna obrt ter trgovina z oljem, vinom in zlasti s soljo. Pirančani so bili denimo lastniki solin pri Luciji, Sečovljah in Strunjanu. Ker so jim bile soline od rok, so se pred začetkom solne sezone z vso družino nastanili kar v samih solinah v hišah, kjer so bili v prvem nadstropju stanovanjski prostori, v pritličju pa skladišča soli. Od domačih pridelkov so obalna mesta v preteklosti prodajala vino, olje, ribe in sol, s Kranjske in z zahodne Hrvaške pa so uvažali žito, železo, govedo in kože, medtem ko so posredovali pri prodaji južnega sadja, začimb, volnenih tkanin, bombaža in stekla iz Italije.

In a'pril an'dajmo ko la ba'tela (por'tandoše d'rijo k'walke ka'rega, i pa'joni de 'foje pe do'rmi, e qual'koša 'altro) in ša'line a Šiš'jole in F'jume 'Kurto in'tela p'rima 'kaža šu l'aržene de 'deštra. 'Vejmo do š' ere de kave'dini, na š' era de k'windeže e na š' era de kwa'tordeže, el fo'sado 'ģera 'dela 'parte del F'jume dej 'Ĝaši, el liba'dor 'dela 'parte del F'jume 'Kurto. Ko me pa'pa e me 'mama i le'vava (e)l šal, ge por'tavo de 'bevi un pi'ňato de 'akwa intenpe'rada kol a'žedo kami'nando šul paša'dor. Me 'mama ğen'piva koj pal'moni i g'rumi de šal in'tel al'bol la ge ğu'tava a kare'galo in š'pala a me pa'pa, e lu kami'nando deš'kalšo šul ka'vašal el lo por'tava in ka'nova ('vejmo do 'kanove). Ma'ňajmo po'lenta koj g'ranši, me pa'pa ča'pava 'anka 'šepe ko la 'fošena in F'jume 'Kurto, per ver'dura ma'ňajmo le p'jante o 'erbe 'dele ša'line ča'made roma'nini (o roma'ňoj) e šbur'joni ('diti 'anka ba'šik).

V prevodu:

Aprila smo hodili z barko (s seboj smo imeli kakšen stol, slamnjačo iz listov za spanje in še kaj) v soline v Sečovlje na kanal »Kurto«, v prvo hišo na desnem nasipu. Imeli smo dve vrsti (kristalizacijskih) bazenov, v eni vrsti jih je bilo petnajst, v drugi štirinajst, bazen (za prvo črpanje) je bil na strani kanala »Giassi«, kanal Libador (med bazenom četrte in pete stopnje izparevanja) na strani kanala »Kurto«. Ko sta mama in oče žela sol, sem jima nosil v lončku vodo s kisom. Mama je s palmoni¹ nalagala sol iz kupov v lesene nečke in jih pomagala očetu naložiti na ramena; on je hodil bos po nasipu in sol nosil v klet (imeli smo dve kleti). Jedli smo polento z raki, moj oče je z ostvo v kanalu »Kurto« lovil tudi sipe; za zelenjavo smo imeli rastline ali trave iz solin, imenovane romanini (ali romanoi) in sburioni (imenovani tudi bašik).

Skladno z zgodovinsko poselitvijo istrskega prostora (oz. njenega severnega dela) – romansko prebivalstvo v mestih in slovansko v zaledju – se je vzpostavila značilna (istrska) razlika med mestom in zaledjem. Obalna mesta so predstavljala trg podeželskim proizvodom, podeželani pa so si v njih lahko priskrbeli stvari za domačo uporabo. Mesto, ki je bilo kulturno in gospodarsko na višji stopnji, je posameznikom iz neromanskega okolja z jezikovno in etnično integracijo ter asimilacijo omogočalo vzpon na družbeni lestvici, medtem ko so se na podeželju oblikovali trajni kulturni vzorci v duhu stoletne prisotnosti, ki so jo nove migracije samo še utrjevale. Istrani slovanskega rodu so bili – zaradi nenehnega stika in odvisnosti od mesta – primorani razširiti svoje sporazumevalne zmožnosti v mestnem okolju. V predbeneškem času so poleg svoje materinščine poznali tudi **romansko italijanščino**, ki je nadaljevanje istrske romanščine. Ta jezik je v času Beneške republike nadomestila **istrobeneščina**, ki je kmalu postala jezik kulture in administracije. Poudariti moramo, da vsi Istrani, živeči v podeželski Istri, niso bili dvojezični, nujnost poznavanja romanskega jezika se je odražala pri tistih, ki so pogosto zahajali v mesta.

Do konca petdesetih let 20. stoletja so prebivalci Kopra, Izole, Pirana, Strunjana, Sečovelj in drugih obmorskih krajev govorili večinoma le istrskobeneško narečje, ki je najbolj razširjen romanski idiom v Istri, je imel nekoč vlogo *koiné*² za vse Istrane in je zato njegov vpliv na vse druge istrske govore najmočnejši. Območje njegovega govora se na zahodu razteza od Kolombana vzdolž obale do

Dragonje – njegove skrajne vzhodne točke na Piranskem, od tod do vznožja Šareda, ki na Izolskem predstavlja konec istrskobeneškega in začetek **šavrinskega govornega območja**, vse do Bertokov, ki so njegova najvzhodnejša točka na Koprskem. Istrskobeneški areal na svoji vzhodni meji zajema še Hrvatine, Valmarin, Cerej, Premančan in se, ponovno, sklene z njegovo najsevernejšo točko, Kolombanom. V nekaterih istrskih krajih, denimo v Hrvatinih, Bertokih, Dragonji, Cereju in Premančanu, sta sobivala oba naroda – romanski in slovanski, vsaka skupnost pa je negovala svojo materinščino. Slovansko prebivalstvo, ki je v Istri oblikovalo slovensko istrsko narečje, je svojo materinščino vselej negovalo le v zaledju mest.



Zemljevid 1: Območje govora istrskoslovenskega in istrskobeneškega narečja v severozahodni Istri



Slika 1: Koper, Prešernov trg; nekdanja Piazza da (del), Ponte (Arhiv Antikvariata Libris)

Bertošani italijanskega rodu pomnijo, da so Koper s kmečkimi pridelki zalagali številni domačini iz zalednih istrskih krajev in koprski kmetje *paolani*, ki so sicer živeli v mestu, a so se vsakodnevno odpravljali kmetovat v vasice v neposredni bližini mesta:

Še ən'dava pju Tri'ješte ke Kapo'dištirija, par'ke še ven'deva 'duto pju ben. Me ri'kordo, 'anka 'mama por'tava la 'roba Tri'ješte e la konp'rava 'duto Tri'ješte; a Kapo'dištirija no 'jera 'ńente. Kapo'dištirija una 'volta 'jera 'šolo kanpa'ńoli. Kapo'dištirija no ən'dajmo šk'waži maj. T'riješte ga'veva 'anka 'una pju g'randa p'jaca. 'Tanti de Ber'toki ən'dava lavo'rar Tri'ješte kol 'karo. K'wešto pa'eže 'jera kole'ga kon Tri'ješte. Mi go 'fato 'anka la k'režima Tri'ješte.

V prevodu:

Več smo hodili v Trst kakor v Koper, ker se je vse bolje prodajalo. Spomnim se, da je tudi mama nosila stvari v Trst in je tam vse kupovala; v Koprni ni bilo nič – tu so nekoč živeli samo kmetje. V Koper nismo šli skoraj nikoli. Trst je imel tudi večjo tržnico. Veliko Bertošanov je hodilo delat v Trst z vozom. Ta vas je bila povezana s Trstom. Tam sem imela tudi birmo.

'Mija 'nona ən'dava kol ka'reto e kol muš Kapo'dištirija a 'vender ver'dura. 'Vendeva 'anka car'ježe, ga'line, ko'niči, 'ovi, t'rapa, vin e 'biži e 'duto kwel ke še ga'veva 'kaža. Noj 'jerimo kono'suj par i 'biži. 'Fin a 'poki 'ani fa ga'vejmo la 'noštra ša'menca de 'biži de 'kaža.

V prevodu:

Moja babica je hodila z dvokolnico in oslom v Koper prodajat zelenjavo. Prodajala je tudi češnje, zajce, kokoši, jajca, žganje, vino in grah in vse tisto, kar smo imeli doma. Znani smo bili po grahu. Še pred nekaj leti smo imeli svoje domače seme graha.

'Mijo 'pare me 'dava per'šemolo, 'šelino e 'ovi e me man'dava 'kola biči'kleta Kapo'dištirija. Por'tavo k'wešta 'roba 'intele bo'tege e me 'dava kara'mele.

V prevodu:

Oče mi je dajal peteršilj, zeleno in jajca ter me pošiljal s kolesom v Koper. Te stvari sem nosila po trgovinah in zanje dobila bonbone.

'Mijo 'pare por'tava kol va'por la 'roba Tri'ješte. La te št'avi 'duto el 'gorno. 'Duti i fra'dej e le so'rele de me 'pare šon ən'dadi 'viver Tri'ješte. Di'žemo, 'lori vi'ńiva kwa e ne por'tava kwel ke no še tro'vava kwa e me 'pare i ge 'dava le 'robe del 'kanpo. Ne por'tava na'ranci, 'fave, bom'boni - per noj fjoj, k'walke per de s'karpe e št'ofe. Poj le por'tajmo 'dale 'šarte kwa Ber'toki o a Po'begi, ma a Po'begi no le par'lava ita'lan, 'solo žlo'ven. Ne fa'ceva veštiti bej, traver'soni, traver'sete. No 'jera bo'tege ke še konp'rava, še ən'dava 'dale 'šarte.

V prevodu:

Moj oče je s parnikom vozil stvari v Trst. Tam si bil ves dan. Vsi bratje in sestre mojega očeta so šli živeti v Trst. Na primer, oni so prihajali sem in nam prinašali, kar se tu ni dobilo, in moj oče jim je dajal domače pridelke. Nosili so nam pomaranče, piškote z mandlji, bonbone (za nas otroke), kakšen par čevljev in blago. Blago smo potem nosili k šiviljam sem v Bertoke ali v Pobege, a te iz Pobegov niso govorile italijansko, samo slovensko. Delale so lepe obleke, halje z gumbi in predpasničke. Ni bilo trgovin, da bi kupili blago – šli smo k šiviljam.

V Bertokih so se v preteklosti ukvarjali pretežno s poljedelstvom. Kraj je bil od nekdaj bogat predvsem z grahom, češnjami in paradižnikom, zato so prebivalcem rekli Pomidorarji (»Paradižnikarji«) ...

V Bertokih so bile v preteklosti ženske večinoma gospodinje in kmetice, moški pa so delali na polju. Tu je bilo vedno veliko paradižnika, krompirja in vina. Paradižnike smo pobirali podnevi, jih zlagali v zaboje, potem pa smo šli z vozom čakati v vrsto. Takrat so bile tiste znane zadruge. V Bertokih so bili čevljar, brivec, mesar, trgovec in babica, ki smo ji rekli »šantla bapca«. Zdravnik je bil v Kopru. Nekaj žensk je delalo v tovarni v Izoli, nekaj Bertošani pa v ladjedelnici v Miljah ali Trstu. Ob ponedeljkih se je pralo perilo. Šli smo k pralnici in čakali v vrsti. V Bertokih smo imeli veliko godbo in zbor. Lepo je bilo, ko se je, na primer, zbrala godba ali podobno in so vsi govorili slovensko.

Istrski okusi ob morju in v zaledju

Istrsko mestno prebivalstvo je vselej imelo nekoliko drugačne prehranjevalne navade, saj je živelo ob morju in z morjem – v mestih so podeželani dobili različne ribe in mehkužce, zato so nekateri pripravljali tudi orade, brancine, ciplje, brodet, sipe, sardele na šavor, ki so dopolnjevali običajno hrano – kuhano in surovo zelenjavo, močnate jedi, kot so fuži, njoki, polenta in kruh, fritajo (omleto) s sezonskim rastlinjem, na primer s peski (česnovimi cvetovi), šparglji in radičem.

V preteklosti sta bili obmorska in podeželska kuhinja ločeni. Prva je temeljila večinoma na ribah, mehkužcih in morskih sadežih, druga pa na močnatih jedeh, mesu in zelenjavi. Danes te ločitve ni več in lahko govorimo o enotni istrski kuhinji. Stara tipična istrska kuhinja je namreč temeljila na oljčnem olju, pšenični moki, zelenjavi, samoniklih rastlinah idr., pozneje pa so se jim pridružile še koruzna moka, fižol, paradižnik in krompir.

Spomnim se, da se je vsak dan jedlo mineštro. Za večerjo smo jedli polento in kokošje meso, a vsak le en košček. Spomnim se, da je mama vedno jemala kokošji vrat. Potem, ko sem odrasla, sem razumela, da ga je izbrala, ker je želela nam pustiti boljši kos mesa. Tudi klobaso se je razdelilo na tri koščke na osebo. Potem je oče dal (meso) meni, mama pa kos bratu. Mama je mesila kruh, ki je trajal od petka do petka. Naredila je veliko štruc, ki so se jedle ves teden. Ob nedeljah se je jedlo juho in iz mesa iz juhe se je delal golaž. Imeli smo veliko sadja in zelenjave ...

Tudi mlajši domačini (iz Kopra) nekatere jedi povezujejo s svojim otroštvom ...

Mi 'mare me man'dava šaj 'volte in bo'tega. A Kapo'distrija 'oñi ri'jon ga'veva una bo'tega, an'dajmo in bo'tega in Kalega'rija, zo pel 'Porto e in k'ela 'šoto 'kaža. Ko 'jero 'pičo me pjaževa šaj ma'ñar le 'robe ke me kuž'ina mi 'mare: briž'jole, b'rodo, am'let, 'peši frito, 'karne apa'nada, fritole, bu'din.

V prevodu:

Mama me je pogosto pošiljala v trgovino. V Koprju je vsaka četrt imela svojo trgovino; hodili smo v trgovino na Čevljarško ulico, dol k pristanišču in v tisto pod našo hišo. Kot otrok sem zelo rad jedel, kar mi je pripravila mama: svinjsko ribico, juho, palačinke, ocvrte ribe, panirano meso, fritule in puding.

Domačinke iz zaledja Izole pomnijo, da so starejše Izolanke, žene ribičev, pogosto za večerjo pripravljale ribe ...

V Izolo se je hodilo tudi prodajat murve po ulicah. Italijanke, Izolanke, so sedele na pručkah na ulici in so čakale, da bodo kupile murve. Govorile so samo po njihovo, po italijansko. Tako smo se tudi me naučile. Spomnim se, da so govorile: »Koš te fa'ra par 'šena, mi 'peši f'reško, p'rimo 'tajo de ra'dičo e po'leta ... ma ke bon, ma ke bon ...« (Kaj boš pripravila za večerjo, jaz sveže ribe, mladi radič in polento ... o, kako dobro, o, kako dobro ...), ker so bili Izolani ribiči. Imele so može, ki so nosili ribe, govorile so: »Šta 'šera ke ma'ñada, ko veña'ra 'kaža 'Bepi ...« (Kakšna pojedina bo nocoj, ko bo prišel domov Bepi.)

Domačini italijanskih korenin še ohranjajo poimenovanja za obroke, kot na primer *ma'renda*, *p'ranso*, *ribi'kin* in *'šena* (malica, kosilo, (popoldanska) malica, večerja).

Priprava nekaterih istrskih jedi sovпада z različnimi prazniki oz. praznovanji. Značilne **velikonočne jedi**, ki jih nekatere starejše gospodinje še pripravljajo, so *'pinša* (sladek velikonočni kruh), *'titola* (istrski menih) in *fo'gaša* (pogača). Za **božič** domačinke v mestih in bližnji okolici še vedno pripravljajo *fritole* (miške) in *k'roštole* (krhko ocvrto pecivo). Ob drugih pomembnih praznovanjih, kot so *šagre* ali poroke, ponekod še pripravljajo *št'rukolo*

(potico), *bušo'la* (pecivo, ki ga pripravljajo za sededelski praznik), *pan 'žalo* in *pan ko 'luwa* (vrsti kruha), *fritole de 'šuka* in *fritole kol san'tonego* (miške z bučo in miške s šetrajem), *št'rukolo de 'pomi* (jabolčni štrudelj), *am'let* (palačinke), *pu'tiša* (potico) idr.

Nekatere Istranke testenine, po domače *pašto*, še vedno izdelujejo oz. pripravljajo doma, in sicer *ve'rete*, *'bigoli*, *la'žane*, *'ponte de 'kana*, *šub'joti*, *'padre 'noštri*, *b'jeki* idr. Na istrskih mizah so pogosto tudi domači *njoki* (svaljki), ki so lahko *'ňoki de pa'tate* (krompirjevi svaljki) ali *'ňoki de gri'eš* (zdrobovi svaljki).

V istrskih mestih so se pogosto prehranjevali z ribami, predvsem revni ribiči, ki so boljše ribo prodali, slabšo pa prinašali domov ...

Mi 'nono k'wando el vi'ńiva da peš'kar, a por'tava a 'kaža 'duto el 'peši: el 'peši bon lo ven'deĵa, e kwel ke 'jera ma'ńa 'dele ga'ruĵe še lo por'tava a 'kaža par la 'šena. Par'ke in kwela 'volta no 'jera ke še po'deĵa dir: "Mańo na ga'lina o 'mańo na ba'nana." Ma'ńavimo 'peše. 'Peše e po'lenta. La 'ĝente no 'veĵa pens'jon, 'jera 'duto peška'dori. Ko no i po'deĵa an'dar pju i mo'riva 'kuši ...

V prevodu:

Ko je dedek prihajal z ribolova, je prinesel domov ves ulov; dobro ribo je prodal, slabo, tisto, ki so jo pogrizli voleki, pa smo imeli za večerjo. Ker takrat se ni moglo reči: »Pojedel bom kokoš ali pojedel bom banano.« Jedli smo ribe. RIBE IN POLENTO. Ljudje niso imeli pokojnin, vsi so bili ribiči. Ko ni šlo več, so pač umrli.



Slika 2: Koper, nekdanji Piazzale Sant'Andrea
(Arhiv Antikvariata Libris)

Istrani že stoletja svojo hrano plemenitijo tudi z vinom, ki mu pravijo *vin(o)*, v njihovih *kantinah* ali *kanovah* (kletih) sta pretežno *re'foško* (refošk) in *malva'žija* (malvazija), pa tudi žganje, ki mu domačini italijanskega izvora pravijo *t'rapa* in *pe'teš*.

O pomenu, ki ga ima vino še vedno v istrskih gospodinjskih, pričajo številni pregovori, kot na primer *Per star ben ye vol si'ropo de kan'tina e 'pirole de ya'lina*. (Za dobro počutje potrebujemo sirup iz kleti in kokoške tablete (tj. vino in jajca).

Življenje domačinov, ki živijo ob morju, je danes popolnoma drugačno; v mestih so se z novimi prebivalci ustalili nove kulture, jedi in okusi, a se jim nekdanji način prehranjevanja vsaj ob nedeljskih kosilih in praznovanjih še vedno ponosno zoperstavlja.

Breve storia dell'Istria e delle sue lingue

Da secoli, nella penisola istriana si intrecciano diverse culture, usi, costumi, dialetti e lingue.

La cucina tipica istriana è stata (co)creata da popoli e modi di vivere diversi, tra i quali risaltano lo stile di vita costiero e quello rurale che, completamente diversi all'inizio, nel corso dei secoli si fusero sempre di più. Il patrimonio culinario di questa parte del Mediterraneo è conservato nelle tipiche *osterie*, nelle case della gente del posto e in molti autentici termini dialettali che arricchiscono le città e i villaggi istriani.

Fino all'arrivo degli **Slavi** che vennero ad abitare la penisola istriana intorno al VII secolo, l'Istria era probabilmente monolingue. La popolazione del litorale parlava solo l'istroromanzo, che fu portato qui dai **Romani** nel I e II secolo a.C., quando sconfissero gli **Histri**, i primi abitanti istriani che vivevano nei castellieri. Gli Slavi, che già in precedenza devastarono la regione, abitarono in

diverse ondate l'entroterra deserto delle città istriane.

I primi a promuovere il loro insediamento furono i **Franchi** che conquistarono l'Istria nell'VIII secolo; infatti, come testimoniato dal Placido del Risano della fine del IX secolo, insediarono vari immigrati su terre non coltivate e disabitate dell'entroterra. Le zone dell'entroterra dell'Istria furono completamente popolate dagli Slavi tra il IX e il XV secolo.

A seguito dell'immigrazione cambiarono la struttura sociale della popolazione e l'immagine degli edifici; sorsero i villaggi raggruppati con piccole case, ebbe inizio la costruzione di chiesette, oleifici, officine di fabbri e di ceramica e cimiteri.

Nel X secolo, le città istriane, oltre ad occuparsi di agricoltura, produzione dell'olio d'oliva, viticoltura, pesca, produzione del sale e mestieri vari, avevano anche molto successo nel commercio marittimo. Inizialmente,

i contatti delle città istriane con la **Repubblica Veneta** furono di natura commerciale e amichevoli, ma furono presto soggiogati con il "giuramento di fedeltà" che nel 1279 sottomise Capodistria, nel 1281 Isola e nel 1283 Pirano.

Nel XV secolo, la Repubblica di Venezia ottenne il dominio sulla parte occidentale e meridionale dell'Istria; gli **Asburgo** governarono la contea di Pisino, mentre Trieste e i suoi dintorni appartennero a loro dal 1382 in poi.

Fino all'arrivo dei Veneziani, nell'Istria nord-occidentale c'erano solo due lingue: **l'istoromanzo** (nei luoghi sul mare e nelle loro immediate vicinanze) e **lo slavo**, che in seguito si formò in dialetto **istrosloveno**.

Oltre alla cultura e all'amministrazione, la Serenissima Repubblica di Venezia introdusse nell'Istria la propria lingua, cioè **il veneto**, che sul suolo istriano col tempo si trasformò in un dialetto speciale, il quale conservando le caratteristiche fondamentali del veneto rientra fra i dialetti italiani veneziani, ma il suo sviluppo è stato influenzato dai dialetti romanzi prevezieani locali e, in misura trascurabile, dal dialetto istrosloveno.

Le condizioni commerciali della Repubblica di Venezia in Istria furono rigorosamente concepite: infatti, fu stabilito un monopolio totale, ossia una legge sulla rotta obbligatoria per tutte le navi e le merci provenienti dall'Istria e dalla Dalmazia; ecco perché i Veneziani rafforzarono il commercio di terra con l'entroterra sloveno sotto l'egida delle terre asburgiche.

Ecco come gli storici descrivono l'Istria rurale dell'epoca:

"L'immagine della campagna istriana

ai tempi della Repubblica veneta era per molti versi unica. Le numerose guerre della Serenissima contro i rivali commerciali e politici dal XIV al XVII secolo, la peste, le malattie e la carestia devastavano e diminuivano incessantemente la popolazione rurale. L'interesse economico costrinse la Repubblica a fare arrivare costantemente nuova manodopera dall'entroterra vicino e lontano e a creare rapporti agrari promettenti per i nuovi coloni. Per questi motivi, quindi, il fattore decisivo furono soprattutto i lavoratori, e non tanto l'appartenenza linguistica o nazionale. Già nel 1318 il Comune di Capodistria emanò leggi agrarie per i sudditi slavi nel suo territorio legale e dopo guerre e pestilenze insediò la popolazione del Carso e dei dintorni di Trieste in una vasta area da Risano a Dragogna (i Savrini). La maggior parte dei villaggi aveva nomi sloveni originali."

Fonti storiche indicano che nell'ultimo terzo del XIII secolo l'Istria fu segnata da continue lotte per territori che mieterono molte vite. Alle guerre si unirono anche le pestilenze e il colera; per sfuggire alle malattie infettive si rifugiarono in Istria anche persone di altri paesi che si stabilirono a Longera presso Trieste.

Nella seconda metà del XIII secolo immigrarono nella regione gli abitanti dei paesi vicini, della Carinzia e della Croazia, che popolarono principalmente i scarsamente popolati o svuotati territori delle cittadine Capodistria, Isola e Pirano. La legge agraria del 1300, che si applicava alla campagna di Capodistria, si riferiva costantemente ai contadini dell'entroterra di Capodistria come a Slavi, si ritiene quindi del tutto giustificato credere che nel XIV secolo i padroni dell'entroterra capodistriano

fossero **gli Sloveni**.

In Istria si formarono così due diversi circoli culturali, sociali ed economici – sulla base dell'influenza monopolistica di Venezia e della sua politica nelle città prevalsero la lingua e le tradizioni italiane, mentre nell'ambiente agricolo patriarcale, la popolazione slava, a modo suo chiusa e isolata, mantenne la sua lingua e la tradizione.

Nelle città rimasero conservate la cultura e la lingua veneta, indipendentemente dall'origine degli abitanti.

Gli storici e gli etnologi spiegano che l'Istria, con le sue isole del Quarnero, nella forma etnologica mostra tutti i tratti caratteristici di almeno cinquecento anni di influenza veneziana. Le sue caratteristiche sono maggiormente conservate nell'inventario etnologico degli Italiani istriani, che sono o discendenti della comunità linguistica preveziana (di lingua istroromanza), o Italiani con **dialetto veneziano**, stabilitisi qui durante la dominazione veneta. Infatti, fu venetizzata anche quella popolazione slava che abitava nelle città e nelle loro immediate vicinanze. Anche i nuovi arrivati dalla campagna che lavoravano nelle città come soldati, artigiani e mercanti, si assimilarono alla popolazione romanica. In campagna, nel frattempo, prevalsero quasi interamente **la lingua croata e la lingua istroslovena**. A cavallo tra il XVII e il XVIII secolo si formarono nella penisola istriana tre comunità linguistiche: l'italiano, lo sloveno e il croato.

Anche dopo il crollo della Repubblica di Venezia alla fine del XVIII secolo, seguito dalla dominazione **austriaca** e (brevemente) **francese**, l'immagine

linguistica dell'Istria non cambiò. Dal 1918 fino alla fine della Seconda guerra mondiale, le autorità italiane consolidarono il **carattere italiano** delle città istriane e imposero l'italiano come lingua di amministrazione tra gli abitanti dei villaggi sloveni, sopprimendo la cultura e la lingua slava già consolidate. Durante il regno d'Italia, la maggior parte degli Istriani, anche quelli di lingua romanza, incontrarono per la prima volta la lingua letteraria italiana; fino ad allora, infatti, in Istria, la principale lingua di comunicazione era solo il dialetto istroveneto. Nell'era del fascismo, le tradizioni linguistiche già consolidate, l'italiano e lo sloveno, non sono cambiate; la parola slovena fu comunque oppressa fino alla fine della Seconda guerra mondiale, mentre la tradizione della lingua italiana venne forgiata con un nuovo codice linguistico - la lingua letteraria.

I radicali cambiamenti sociali del dopoguerra avvennero in conformità con il nuovo potere politico. Dopo l'assegnazione dell'Istria slovena alla **Jugoslavia**, le autorità stabilirono una nuova lingua ufficiale: lo sloveno, che la maggioranza della popolazione urbana romanica non conosceva. Per secoli, la popolazione urbana romanica è stata in contatto solo con lo istrosloveno, la lingua madre degli Sloveni, che dal VII secolo in poi coltivarono la loro lingua solo nell'entroterra delle tre città marittime. Con l'esodo di massa della popolazione italiana a seguito della Seconda guerra mondiale, la lingua istroveneta perse un numero significativo di parlanti e l'italiano divenne una lingua minoritaria. Nei decenni del dopoguerra le case abbandonate della popolazione italiana furono abitate dapprima da gente dei

villaggi istriani, poi da Sloveni di varie regioni slovene, ed infine da persone di varie repubbliche dell'ex Jugoslavia, il che cambiò notevolmente la struttura nazionale e sociale della popolazione. Nel decennio successivo alla Seconda guerra mondiale, il ripopolamento e la costruzione di un nuovo sistema sociale nelle città costiere istriane crearono una vita completamente diversa di quella precedente.

Oltre i suddetti dialetti istrosloveno e istroveneto, che sono ancora conservati dai rari abitanti romanici nativi e dagli immigrati da altre località costiere istriane croate, gli abitanti odierni dell'Istria slovena parlano anche lo sloveno e

l'italiano letterari e standard, così come anche diverse altre lingue - ad esempio il bosniaco, il serbo, il croato, il macedone, l'albanese, ecc., o le loro varianti dialettali, che dalla metà del secolo scorso vengono portati qui in continuazione dai numerosi immigrati. Le nuove lingue e culture influenzano costantemente lo sloveno e l'italiano colloquiale, ma fino ad ora non hanno ancora cambiato l'immagine dialettale di questa parte dell'Istria, dove, almeno dal VII secolo mantengono la loro presenza tradizionale **il dialetto di origine romanza nelle città da un lato, e il dialetto di origine slava nelle campagne dall'altro.**

La vita degli Istriani e le parole istriane nelle città e nell'entroterra

In passato, le città costiere istriane generavano grandi entrate dalla pesca, dalla navigazione marittima, da una varietà di artigianato, nonché dal commercio dell'olio, del vino e soprattutto del sale. I piranesi, ad esempio, possedevano le saline presso Lucia, a Sicciole e a Strugnano. Poiché le saline erano un po' fuori mano, prima dell'inizio della stagione del sale, si stabilirono con tutta la famiglia nelle case delle saline, dove al primo piano c'erano le abitazioni e al piano terra i magazzini del sale. Dalle colture domestiche, le città costiere in passato vendevano vino, olio, pesce e sale, mentre dalla Carniola e dalla Croazia occidentale importavano cereali, ferro, bovini e pelli. Facevano inoltre da intermediari nella vendita di frutta meridionale, spezie, tessuti di lana, cotone e vetro italiano.

Un anziano piranese ricorda ancora come si viveva nella stagione del sale ...

In a'pril an'dajmo ko la ba'tela (por'tandoše d'rijo k'walke ka'rega, i pa'joni de 'foje pe do'rmi, e qual'koša 'altro) in ša'line a Šiš'jole in F'jume 'Kurto in'tela p'rima 'kaža šu l'aržene de 'deštra. 'Vejmo do š'ere de kave'dini, na š'era de k'windeže e na š'era de kwa'tordeže, el fo'sado 'ģera 'dela 'parte del F'jume dej 'Ĝaši, el liba'dor 'dela 'parte del F'jume 'Kurto. Ko me pa'pa e me 'mama i le'vava (e)l šal, ge por'tavo de 'bevi un pi'ńato de 'akwa intenpe'rada kol a'žedo kami'nando šul paša'dor. Me 'mama ĝen'piva koj pal'moni i g'rumi de šal in'tel al'bol la ge ĝu'tava a kare'galo in š'pala a me pa'pa, e lu kami'nando deš'kalšo šul ka'vašal el lo por'tava in ka'nova ('vejmo do 'kanove). Ma'ńajmo po'lenta koj g'ransi, me pa'pa ča'pava 'anka 'šepe ko la 'fošena in F'jume 'Kurto, per ver'dura ma'ńajmo le p'jante o 'erbe 'dele ša'line ča'made roma'nini (o roma'ńoj) e šbur'joni ('diti 'anka ba'šik).

Traduzione:

Ad aprile andavamo col battello (portando con noi qualche sedia, i materassi di foglie per dormire e qual cos'altro) nelle saline di Sicciole nel canale "Kurto", nella prima casa sull'argine destro. Avevamo due file di cavedini (piscine di cristallizzazione), una fila era da quindici e una da quattordici, il fossato (per il primo pompaggio) era dalla parte del canale "Giassi", il canal "Libador" (tra la piscina del quarto e il quinto stadio di evaporazione) dalla parte del canale "Kurto". Quando mio padre e mia madre raccoglievano il sale, portavo loro da bere in un pentolino dell'acqua con l'aceto. Mia madre coi palmoni¹ prendeva il sale dalle pile per riempire i recipienti di legno e aiutava mio padre a caricarli sulle spalle; lui camminando scalzo lungo l'argine portava il sale nella cantina (avevamo due cantine). Mangiavamo polenta con i granchi, mio padre cacciava anche le seppie con la fiocina nel canale "Kurto"; per verdura mangiavamo le piante o le erbe delle saline, chiamate romanini (o romanoi) e sburioni (chiamate anche bašik).

1 Attrezzo di legno usato dai salinai.

Consone all'insediamento storico dello spazio istriano (ossia della sua parte settentrionale) - la popolazione romanica nelle città e quella slava nell'entroterra, si creò una differenza caratteristica (istriana) tra le città e l'entroterra. Le città costiere rappresentavano il mercato per i prodotti rurali, mentre la popolazione rurale nelle città poteva rifornirsi di cose per uso domestico. Le città che erano culturalmente ed economicamente a un livello più alto permisero agli individui di origini non romaniche di salire sulla scala sociale attraverso l'integrazione e l'assimilazione linguistica ed etnica, mentre nelle aree rurali si formarono modelli culturali durevoli, nello spirito di una presenza secolare che veniva addirittura rafforzata da nuove migrazioni. A causa del costante contatto e dipendenza dalla città, gli Istriani di discendenza slava furono costretti ad espandere le loro capacità comunicative nell'ambiente urbano. Nel periodo prevevneziano, oltre alla loro lingua madre, conoscevano anche **l'italiano romanzo**, che è una continuazione dell'istroromanzo. Durante la Repubblica di Venezia, questa lingua fu sostituita dall'**istroveneto**, che presto divenne la lingua della cultura e dell'amministrazione. Dobbiamo sottolineare che non tutti gli Istriani che vivevano nell'Istria rurale erano bilingui, poiché solo coloro che andavano spesso in città avevano la necessità di conoscere la lingua romanza.

Entro la fine degli anni '50, gli abitanti di Capodistria, Isola, Pirano, Strugnano, Sicciole e altre località costiere parlavano principalmente solo il dialetto istroveneto, che è l'idioma romanzo più diffuso in Istria. Un tempo svolgeva

il ruolo di *koinè*² per tutti gli Istriani e quindi la sua influenza su tutti gli altri dialetti istriani è la più forte. L'area di questo linguaggio si estende ad ovest da Colombano lungo la costa fino a Dragogna, il suo estremo punto orientale nella zona di Pirano, da qui fino ai piedi di Saredo, che nella zona di Isola rappresenta la fine dell'area dialettale istroveneta e l'inizio di quella **savrina**, che va fino a Bertocchi, che sono il suo punto più orientale nella zona di Capodistria. L'areale istroveneto al suo confine orientale comprende anche Crevatini, Valmarin, Cerei, Premanzano e, ancora una volta, si conclude con il suo punto più settentrionale, Colombano. In alcuni luoghi istriani, come ad esempio a Crevatini, Bertocchi, Dragogna, Cerei e Premanzano, coabitavano entrambi i popoli - quello romanico e quello slavo e, ogni comunità coltivava la propria lingua madre. La popolazione slava, che in Istria formò il dialetto istrosloveno, coltivava la sua lingua madre sempre solo nell'entroterra delle città.



Mapa 1: Area del dialetto istrosloveno e istroveneto nel nord-ovest dell'Istria



Figura 1: Capodistria, Piazza Prešeren; Ex Piazza da (del) Ponte (Archivio dell'Antiquariato Libris)

Gli abitanti di Bertocchi di origine italiana ricordano che Capodistria si riforniva di prodotti agricoli da molti locali dell'entroterra istriano e dai contadini capodistriani *paolani*, che abitavano comunque in città, ma che quotidianamente andavano a coltivare i campi nei paesini adiacenti alla città:

Še ən'dava pju Tri'ješte ke Kapo'dištirija, par'ke še ven'deva 'duto pju ben. Me ri'kordo, 'anka 'mama por'tava la 'roba Tri'ješte e la konp'rava 'duto Tri'ješte; a Kapo'dištirija no 'jera 'ńente. Kapo'dištirija una 'volta 'jera 'šolo kanpa'ńoli. Kapo'dištirija no ən'dajmo šk'wazi maj. T'riješte ga'veva 'anka 'una pju g'randa p'jaca. 'Tanti de Ber'toki ən'dava lavo'rar Tri'ješte kol 'karo. K'wešto pa'eže 'jera kole'ga kon Tri'ješte. Mi go 'fato 'anka la k'režima Tri'ješte.

Traduzione:

Si andava più spesso a Trieste che a Capodistria perché tutto si vendeva meglio. Ricordo, che anche mia madre portava le cose a Trieste e lì comprava tutto; non c'era niente a Capodistria. A Capodistria una volta vivevano solo contadini. Non andavamo quasi mai a Capodistria. Trieste aveva anche un mercato più grande. Tanti da Bertocchi andavano a lavorare a Trieste col carro. Questo paese era collegato con Trieste. Io ho fatto anche la cresima a Trieste.

Alcuni anziani e bambini del luogo vendevano i prodotti di casa a Capodistria, poiché per loro la strada per Trieste era troppo faticosa:

'Mija 'nona ən'dava kol ka'reto e kol muš Kapo'dištirija a 'vender ver'dura. 'Vendeva 'anka car'ježe, ga'line, ko'niči, 'ovi, t'rapa, vin e 'bizi e 'duto kwel ke še ga'veva 'kaža. Noj 'jerimo kono'šuj par i 'bizi. 'Fin a 'poki 'ani fa ga'vejmo la 'noštra ša'menca de 'bizi de 'kaža.

Traduzione:

Mia nonna andava col carretto e con l'asino a Capodistria per vendere la verdura. Vendeva anche ciliegie, galline, conigli, uova, grappa, vino e piselli, e tutto ciò che avevamo a casa. Eravamo conosciuti per i piselli. Fino a qualche anno fa, avevamo i nostri semi dei piselli di casa.

'Mijo 'pare me 'dava per'semolo, 'selino e 'ovi e me man'dava 'kola biči'kleta Kapo'dištija. Por'tavo k'wešta 'roba 'intele bo'tege e me 'dava kara'mele.

Traduzione:

Mio padre mi dava prezzemolo, sedano e uova e mi mandava con la bicicletta a Capodistria. Portavo queste cose nei negozi e in cambio mi davano caramelle.

'Mijo 'pare por'tava kol va'por la 'roba Tri'ješte. La te š'tavi 'duto el 'ğorno. 'Duti i fra'dej e le šo'rele de me 'pare šon an'dadi 'viver Tri'ješte. Di'žemo, 'lori vi'ńiva kwa e ne por'tava kwel ke no še tro'vava kwa e me 'pare i ge 'dava le 'robe del 'kanpo. Ne por'tava na'ranci, 'fave, bom'boni - per noj fjoj, k'walke per de š'karpe e š'tofe. Poj le por'tajmo 'dale 'šarte kwa Ber'toki o a Po'begi, ma a Po'begi no le par'lava ita'Ían, 'šolo žlo'ven. Ne fa'ceva veš'titi bej, traver'soni, traver'sete. No 'jera bo'tege ke še konp'rava, še an'dava 'dale 'šarte.

Traduzione:

Mio padre portava col piroscavo le cose a Trieste. Lì si stava tutto il giorno. Tutti i fratelli e le sorelle di mio padre sono andati a vivere a Trieste. Per esempio, loro venivano qui e ci portavano quello che non si trovava qui, e mio padre dava loro i prodotti del campo. Ci portavano arance, biscotti alle mandorle, caramelle - per noi bambini, qualche paio di scarpe e stoffe. Poi le portavamo dalle sarte qui a Bertocchi o a Pobegi, ma quelle di Pobegi non parlavano italiano, solo sloveno. Ci facevano dei bei vestiti, camici e grembiuli. Non c'erano negozi dove comprare - si andava dalle sarte.

A Bertocchi, in passato, la gente si occupava principalmente della lavorazione dei campi. Nel luogo abbondavano sempre soprattutto i piselli, le ciliege e i pomodori, di conseguenza gli abitanti venivano chiamati "Pomidorarji" ...

In passato, le donne a Bertocchi erano per lo più casalinghe e contadine, mentre gli uomini lavoravano nei campi. Qui c'erano sempre tanti pomodori, patate e vino. Raccoglievamo i pomodori durante il giorno, li mettevamo nelle cassette e poi andavamo col carro ad aspettare in coda. All'epoca c'erano quelle famose cooperative. A Bertocchi c'erano un calzolaio, un barbiere, un macellaio, un mercante e un'ostetrica, che chiamavamo "šantla bapca". Il medico era a Capodistria. Alcune donne lavoravano nella fabbrica a Isola, mentre alcuni abitanti di Bertocchi lavoravano nei cantieri navali di Muggia o Trieste. Il lunedì si faceva il bucato. Andavamo in lavanderia e aspettavamo in fila. A Bertocchi avevamo una grande banda di ottoni e un coro. Era bello quando, ad esempio, si radunava la banda o cose del genere, e tutti parlavano sloveno.

I sapori istriani al mare e nell'entroterra

Poiché la popolazione urbana istriana viveva vicino al mare e con il mare, aveva sempre abitudini alimentari leggermente diverse; nelle città gli abitanti della campagna trovavano una varietà di pesci e molluschi, quindi alcuni cucinavano anche orate, branzini, triglie, brodetto, seppie, sarde in savor, che completavano il cibo abituale, composto da verdure cotte e crude, farinacei come *fuzi*, gnocchi, polenta e pane, *frittate* preparate con piante di stagione come i *peski* (i talli d'aglio), gli asparagi e la cicoria.

In passato, la cucina costiera e quella rurale erano separate. La prima era principalmente a base di pesce e frutti di mare, mentre la seconda si basava su farinacei, carne e verdure. Oggi, questa separazione non c'è più, quindi possiamo parlare di un'unica cucina istriana. L'antica cucina tipica istriana si basava sull'olio d'oliva, farina di frumento, ortaggi, piante selvatiche e simile, ai quali successivamente si sono aggiunti farina di mais, fagioli, pomodori e patate.

La cucina istriana è stata influenzata dal variegato paesaggio, dal clima e dalle abitudini culinarie, che sono state portate qui dai numerosi popoli, che uno ad uno in passato si sono susseguiti sulla penisola istriana; ecco perché nel tempo qui sono stati creati molti piatti speciali che sarebbero difficili da trovare nel resto del mondo. La cucina istriana, che ha la sua base in natura (piante selvatiche, erbe aromatiche, verdure di stagione, frutti di mare, ecc.), abbina anche pietanze e ingredienti che si sono stabiliti qui durante il feudalesimo francese e tedesco, ma è stata anche modellata da piatti romanici e quelli portati con sé dagli Slavi dal VII secolo in poi. La preparazione del cibo è stata molto influenzata anche dalla gastronomia veneta, la quale, utilizzando alimenti provenienti da tutto il mondo, era molto fantasiosa e diversificata, caratterizzata da verdure fresche, selvaggina e altre carni, olio d'oliva e vino, pesce, scampi, ecc.

Ricordo che ogni giorno si mangiava il minestrone. Per cena mangiavamo polenta e carne di gallina, ma solo un pezzo a testa. Ricordo che mia madre prendeva sempre il collo della gallina. Dopo essere cresciuta, ho capito che la ragione per cui lo sceglieva era perché voleva lasciare a noi i pezzi di carne migliori. Anche la salsiccia si divideva in tre pezzi per persona. Poi mio padre ne diede un pezzo (di carne) a me e mia madre un pezzo a mio fratello. Mia madre impastava il pane, che durava da venerdì a venerdì. Preparava tante pagnotte che si mangiavano per tutta la settimana. La domenica si mangiava il brodo e dalla carne dal brodo si faceva il gulasch. Avevamo tanta frutta e verdura...

Anche gli abitanti nativi di Capodistria più giovani associano alcuni piatti alla loro infanzia ...

Mi 'mare me man'dava šaj 'volte in bo'tega. A Kapo'dištija 'óni ri'jon ga'veva una bo'tega, an'dajmo in bo'tega in Kalega'rija, žo pel 'Porto e in k' ela 'šoto 'kaža. Ko 'jero 'pičo me pjaževa šaj ma'ńar le 'robe ke me kuž'inava mi 'mare: briž'jole, b'rodo, am'let, 'peši frito, 'karne apa'nada, fritole, bu'din.

Traduzione:

Mia madre mi mandava molte volte al negozio. A Capodistria, ogni rione aveva un negozio; andavamo al negozio in Calegaria e žo pel 'Porto (via B. Kidrič). Quando ero piccolo, mi piaceva molto mangiare le cose che mi cucinava mia madre: filetto di maiale, brodo, omelette, pesce fritto, carne impanata, frittelle e budino.

Le donne originarie dell'entroterra di Isola ricordano che le Isolane anziane, le mogli dei pescatori, per cena spesso preparavano il pesce...

A Isola si andava anche a vendere le more di gelso per le vie. Le donne italiane, le Isolane, stavano sedute sui loro sgabelli per strada, in attesa di comprare le more di gelso. Parlavano solo a modo loro, in italiano. È così che abbiamo imparato anche noi. Ricordo che dicevano: »Koš te fa'ra par 'šena, mi 'peši freško, p'rimo 'tajo de ra'dičo e po'leta ... ma ke bon, ma ke bon ...« "Cosa farai per cena? Io pesce fresco, radicchio di primo taglio e polenta... ma che buono, ma che buono..."; perché gli Isolani erano pescatori. Avevano mariti che portavano a casa il pesce; dicevano: »Šta 'šera ke ma'ńada, ko veńa'ra 'kaža 'Bepi ...« "Stasera che mangiata quando verrà a casa Bepi."

La gente del luogo di origini italiane conserva ancora i nomi dei pasti come *ma'renda* (merenda), *p'ransò* (pranzo), *ribi'kin* (merenda pomeridiana) e *šena* (cena).

La preparazione di alcuni piatti istriani coincide con varie festività o celebrazioni. I dolci tipici **pasquali** che alcune casalinghe più anziane preparano ancora oggi sono la *pinša* (pinza) il dolce pane pasquale, la *titola* ossia il "monaco istriano" e la *fo'gaša* (focaccia). A **Natale**, le donne nelle città e nei dintorni preparano ancora le *fritole* (frittelle), in sloveno "*miške*", e le *k'roštole* ossia le crostole. In altre occasioni importanti, come le sagre o i matrimoni, in alcuni luoghi si prepara ancora lo *št'rukolo* - in sloveno '*potica*' (putizza), la *bušo'la* - il dolce che si prepara per la festa di Smedella, due tipi di pane - il *pan 'žalo*

e il *pan ko 'luwa*, le *fritole de 'šuka* e le *fritole kol šan'tonego* che sono frittelle con la zucca e frittelle con la santoreggia, lo *št'rukolo de 'pomi* (strudel di mele), *l'am'let* (omelette), la *pu'tiša* (putizza) ecc.

Alcuni tipi di pasta istriana, in lingua parlata "*pašta*", vengono ancora prodotti e preparati a casa: le *ve'rete*, i '*bigoli*, le *la'žañe*, le '*ponte de 'kana*, i '*šub'joti*, i '*padre 'noštri*, i '*b'jeki* e altri. Spesso, sulle tavole istriane ci sono anche gli *njoki* (gnocchi fatti in casa), che possono essere '*ňoki de pa'tate* (gnocchi di patate) oppure '*ňoki de gri'eš* (gnocchi di semola).

Nelle città istriane ci si nutriva spesso di pesce, specialmente i pescatori poveri, i quali vendevano il pesce migliore e portavano a casa quello meno buono ...

Mi 'nono k'wando el vi'ńiva da peš'kar, a por'tava a 'kaža 'duto el 'peši: el 'peši bon lo ven'deva, e kwel ke 'jera ma'ńa 'dele ga'ruže še lo por'tava a 'kaža par la 'šena. Par'ke in kwela 'volta no 'jera ke še po'deva dir: "Mańo na ga'lina o 'mańo na ba'nana." Ma'ńavimo 'peše. 'Peše e po'lenta. La 'gente no 'veva pens'jon, 'jera 'duto peška'dori. Ko no i po'deva an'dar pju i mo'riva 'kuši ...

Traduzione:

Mio nonno, quando veniva dalla pesca, portava a casa tutto il pescato; il pesce buono lo vendeva, e quello che era stato mangiato dai murici se lo portava a casa per cena. Perché in quel tempo non si poteva dire: "Mangio una gallina o mangio una banana." Mangiavamo pesce. Pesce e polenta. La gente non aveva la pensione, erano tutti pescatori. Quando non potevano andare più per mare, morivano così.



Figura 2: Capodistria, ex Piazzale Sant'Andrea
(Archivio dell'Antiquariato Libris)

Da secoli, gli Istriani arricchiscono il loro cibo con il vino, che chiamano *vin(o)*. Nelle loro *kantine* o *kanove* (cantine o canove) si trovano prevalentemente il *re'foško* (refosco) e la *malva'zija* (malvasia), così come anche la grappa, che i locali di origine italiana chiamano *t'rapa* e *pe'teš*.

La sempre attuale importanza del vino nelle famiglie istriane è testimoniata da numerosi proverbi, come ad esempio: "*Per štar ben ye vól širo po de kan'tina e 'pirole de ya'lina*", vale a dire: "Per stare bene ci vuole lo sciroppo di cantina e le pillole di gallina", cioè vino e uova.

Oggi, la vita della gente del luogo è completamente diversa. Con i nuovi abitanti, nelle città si sono create nuove culture, nuove pietanze e sapori, ma il modo di mangiare di una volta, almeno ai pranzi domenicali e alle feste, riesce ancora a contrastarli con orgoglio.

Short history of Istria and its languages

For centuries, the Istrian peninsula has been intertwined with different cultures, traditions, customs, dialects and languages.

The typical Istrian cuisine has been (co)-shaped by different nations and ways of living. The coastal and rural ways of life stand out the most but over the centuries they have merged more and more. The culinary heritage of this part of the Mediterranean is preserved in typical *ošterije* (inns), homes of locals and in numerous authentic dialects that enrich the Istrian towns and villages.

Until the arrival of **the Slavs**, who settled in the Istrian peninsula around the 7th century, Istria was in all probability monolingual. The population living by the sea spoke only the Istrian Romance, which was brought here by **the Romans** in the 1st or 2nd century BC, when they defeated **the Histri**, the first Istrian inhabitants to settle in forts. The Slavs, who had already ravaged the region before, inhabited the deserted hinterland of Istrian towns in several waves.

Their settlement was first encouraged by **the Franks**, who conquered Istria in the 8th century - various immigrants settled on uncultivated and uninhabited hinterland, as evidenced by the Rižana Placit from the end of the 9th century. The hinterlands of Istria became completely Slavicized between the 9th and 15th centuries.

Immigration has led to changes in the social composition of the population and the appearance of buildings - clustered

villages with small houses have been built, churches, oil mills, pottery and blacksmith workshops and cemeteries are being built.

In the 10th century, Istrian towns were engaged in agriculture, olive growing, viticulture, fishing, salt-making and various crafts, and they were also very successful in maritime trade. The contacts of the Istrian towns with **the Venetian Republic** were initially economic and friendly, but it soon subjugated them with an "oath of allegiance", namely Koper in 1279, Izola in 1281 and Piran in 1283.

In the 15th century, the Venetian Republic gained power over the western and southern part of Istria - **the Habsburgs** ruled the Pazin County, and Trieste and its surroundings belonged to them from 1382 onwards.

Until the arrival of the Venetians, there were only two languages in northwestern Istria: **Istrian-Roman** (in places by the sea and in their immediate vicinity) and **Slavic**, which later formed into the **Istrian-Slovenian dialect**.

In addition to culture and administration, the Serenissima (Venetian Republic) introduced its own language into Istria - **Venetian**, which over time in Istria formed into a special dialect, which belongs to the Venetian Italian dialects and retains its basic characteristics influenced by local pre-Venetian Romance dialects and -slightly - the Slovenian Istrian dialect.

The Venetian trade measures in Istria were strictly outlined - they established a complete monopoly or the right of

obligatory route for all ships and goods coming from Istria and Dalmatia; that is why the Venetians strengthened land trade with the Slovenian hinterland under the auspices of the Habsburg lands. Historians describe the rural Istria of that time as follows:

“The image of the Istrian countryside during the Venetian Republic was in many ways unique. Numerous wars of the Serenissima against trade and political rivals from the 14th to the 17th centuries, plague, disease, and famine constantly ravaged and thinned the rural population. The economic interest forced the republic to constantly settle new labour forces from across the hinterland and to form agrarian relations that were encouraging to the new settlers. For these reasons, the decisive factors were therefore primarily the workers and not the linguistic or national affiliation. As early as 1318, the Koper Commune issued agrarian laws for Slavic subjects in its legal territory, and after wars and plagues it settled a population from the Karst and the surroundings of Trieste in a wide area from Rižana to Dragonja (Šavrini). Most villages had original Slovenian names.”

Historical sources state that in the last third of the 13th century, Istria was marked by constant battles for territories, claiming many lives. The wars were joined by plagues and cholera; before infectious diseases, people from other countries also fled to Istria and settled in Longero (Slovenian: Lonjer) next to Trieste. In the second half of the 13th century, people from nearby lands, Carinthia and Croatia came to the region, mainly to the territory of Koper, Izola and Piran, which was sparsely populated or even emptied. The Agrarian Act of 1300, which applied to the Koper countryside, consistently

described farmers from Koper as Slavs, so it is perfectly justified to believe that in the 14th century **Slovenes** were masters of the Koper hinterland.

In Istria, two different cultural, social and economic circles were formed - in the cities, based on the monopolistic influence of Venice and its policy, the Italian language prevailed, and in the patriarchal peasant environment, the Slavic population - closed and isolated - preserved its language and traditions.

Venetian culture and language were preserved in the cities, regardless of the origin of the inhabitants. Historians and ethnologists explain that Istria with the Kvarner islands ethnologically shows all the characteristic features of at least five hundred years of Venetian influence - its characteristics are best preserved in the ethnological inventory of Istrian Italians, who are either descendants of the pre-Venetian (Istrian-Romanesque) linguistic communities inhabited during the Venetian domination as Italians with **the Venetian dialect**. Namely, Venetization also covered the Slavic population that settled in the cities and in their immediate vicinity. Even the newcomers from the countryside, who worked in the cities as soldiers, artisans and merchants, assimilated with the Romanesque population. In the countryside, **the Croatian and Slovenian Istrian languages** were almost completely dominant. At the turn of the 17th to 18th century, three language communities were formed on the Istrian peninsula: **Italian, Slovene and Croatian**.

Even after the collapse of the Venetian Republic at the end of the 18th century, followed by **Austrian** and (for a short

time) **French** ruling, the linguistic image of Istria did not change. From 1918 until the end of the Second World War, the Italian authorities consolidated the **Italian character** of Istrian towns, and imposed Italian as a language of administration among the Slovenian villagers, and thus suppressed the already consolidated Slavic culture and language. Most Istrians - including Romance speakers - first encountered the standard Italian language during the Italian rule. Until then, Istrian-Venetian dialect was the only main language of communication in Istria. During fascism, the already established linguistic traditions - Italian and Slovenian - did not change; The Slovenian language was suppressed until the end of the Second World War, but the Italian language tradition was consolidated with a new language code - the standard language.

The radical post war social changes were put into practice under the new political authority. After the assignment of Slovenian Istria to **Yugoslavia**, the government established a new official language - Slovenian, which was unknown to the majority of the Romanesque city population. For several centuries, the Romanesque urban population was in contact only with Istrian Slovenian, the native language of Slovenians, who from the 7th century onwards nurtured their language only in the hinterland of three coastal towns. After World War II, with the mass exodus of Italian natives, the Istrian-Venetian dialect lost a significant number of speakers, and Italian became a minority language.

In the decades after the war, abandoned houses of the Italian population were first inhabited by people from Istrian villages, later by Slovenians from various

Slovenian regions, and finally by people from various republics of the former Yugoslavia, which greatly changed the national and social structure of the population. In the decade after the Second World War, with the repopulation and construction of a new social system in the coastal Istrian towns, a completely different life from the previous one began to prevail.

In addition to the aforementioned Istrian-Slovenian and Istrian-Venetian dialect, which is still preserved by rare autochthonous Romanesque natives and immigrants from other Croatian Istrian coastal towns, today's inhabitants of Slovenian Istria also speak literary or standard Slovenian and Italian and several languages - e.g. Bosnian, Serbian, Croatian, Macedonian, Albanian, etc. - or their dialect variants, which have been brought here by many immigrants since the middle of the last century. New languages and cultures are constantly influencing colloquial Slovenian and Italian, but so far they have not changed the dialect of this part of Istria, where at least since the 7th century only the **dialect of Romance origin in towns and the dialect of Slavic origin in the countryside on the other side** have kept the authenticity.

Istrian life and Istrian words in towns and in the hinterland

In the past, Istrian coastal towns received large incomes from fishing, seafaring, a variety of crafts and the trade in oil, wine and especially salt. The people of Piran, for example, owned salt pans near Lucija, Sečovlje and Strunjan. Since the salt pans were quite far away, before the start of the salt season, they settled with the whole family in the houses in the salt pans, where there were living on the first floor and the salt warehouse was on the ground floor. In the past, from the home grown crops, coastal towns sold wine, oil, fish and salt, and imported grain, iron, cattle and hides from Carniola and western Croatia, while mediating in the sale of southern fruit, spices, woolen fabrics, cotton and glass from Italy.

An elderly citizen of Piran remembers the way of life in the salt season...

In a'pril an'dajmo ko la ba'tela (por'tandoše d'rijo k'walke ka'rega, i pa'joni de 'foje pe do'rmi, e qual'koša 'altro) in ša'line a Šiš'jole in F'jume 'Kurto in'tela p'rima 'kaža šu l'aržene de 'deštra. 'Vejmo do š' ere de kave'dini, na š' era de k'windeže e na š' era de kwa'tordeže, el fo'sado 'ģera 'dela 'parte del F'jume dej 'Ĝaši, el liba'dor 'dela 'parte del F'jume 'Kurto. Ko me pa'pa e me 'mama i le'vava (e)l šal, ge por'tavo de 'bevi un pi'ňato de 'akwa intenpe'rada kol a'žedo kami'nando šul paša'dor. Me 'mama ĝen'piva koj pal'moni i g'rumi de šal in'tel al'bol la ge ĝu'tava a kare'galo in š'pala a me pa'pa, e lu kami'nando deš'kalšo šul ka'vašal el lo por'tava in ka'nova ('vejmo do 'kanove). Ma'ňajmo po'lenta koj g'ransi, me pa'pa ča'pava 'anka 'šepe ko la 'fošena in F'jume 'Kurto, per ver'dura ma'ňajmo le p'jante o 'erbe 'dele ša'line ča'made roma'nini (o roma'ňoj) e šbur'joni ('diti 'anka ba'sik).

Translated:

In April we went by boat (we had a chair with us, a straw bed made of sleeping sheets and more) to the salt pans in Sečovlje on the "Kurto" canal, to the first house on the right bank. We had two types of (crystallisation) pools, in one row there were fifteen, in the other fourteen. The pool (for the first pumping) was

on the side of the "Giassi" canal, the Libador canal (between the fourth and fifth stage evaporation) on the side of the "Kurto" canal. When Mom and Dad harvested salt, I brought them vinegar water in a pot. Mom used palmoni¹ to load salt from piles into wooden bowls (nečka) and helped Dad load them onto his shoulders; he walked barefoot along the embankment and carried the salt to the basement (we had two basements). We ate polenta with crabs, my father also hunted cuttlefish by spear in the "Kurto" canal; for vegetables we had plants or grasses from the salt pans called romanini (or) and sburioni (also called bašik).

In accordance with the historical settlement of the Istrian area (or its northern part) - the Romanesque population in the cities and the Slavic population in the hinterland - a characteristic (Istrian) difference between the city and the hinterland was established. Coastal towns represented a market for rural products, and rural people were able to procure things for domestic use. The city, which was culturally and economically at a higher level, enabled individuals from non-Romanesque backgrounds to rise on the social ladder through linguistic and ethnic integration and assimilation, while lasting cultural patterns were formed in the countryside in the spirit of centuries of presence, which the new migrations only further consolidated. Istrians of Slavic descent were forced to expand their communication skills in the urban environment due to constant contact and dependence on the city. In the pre-Venetian period, in addition to their mother tongue, they also knew **Romance Italian**, which is a continuation of Istrian Romance. During the Venetian Republic, this language was replaced by the **Istrian-Venetian language**, which soon became the language of culture and administration. We must emphasise that not all Istrians living in rural Istria were bilingual, the necessity of knowing the

Romance language was reflected in those who often visited the cities.

Until the end of the 1950s, the inhabitants of Koper, Izola, Piran, Strunjan, Sečovlje and other coastal areas spoke mostly only the Istrian-Venetian dialect, which is the most widespread Romanesque idiom in Istria, once played the role of koiné¹ for all Istrians and therefore its influence on all other Istrian dialects is the strongest. The area of its speech in the west stretches from Kolomban along the coast to Dragonja - its extreme eastern point in Piran, from here to the foot of Šared, which in Izola represents the end of the Istrian-Venetian and the beginning of the **Šavrin-speaking area**, all the way to Bertoki, its easternmost point in Koper. The Istrian-Venetian area on its eastern border also includes Hrvatini, Valmarin, Cerej, Premančan and, again, concludes with its northernmost point, Kolomban. In some Istrian settlements, such as Hrvatini, Bertoki, Dragonja, Cerej and Premančan, both nations coexisted - Romanesque and Slavic, and each community nurtured its mother tongue. The Slavic population, which formed the Slovenian-Istrian dialect in Istria, always nurtured their mother tongue only in the hinterland of cities.

1 Wooden salt works utensils.
2 Communication language.



Map 1: Areas of Istrian-Slovenian and Istrian-Venetian dialects in northwestern Istria



Figure 1: Koper, Prešernov Trg/Prešeren Square; former Piazza da (del) Ponte (Libris Antiques Archive)

Inhabitants of Bertoki of Italian descent remember that Koper was supplied with agricultural products by many locals from the hinterland of Istria and Koper's own farmers *paolani*, who lived in the city, but went daily to farm in the villages near the city:

Še ən'dava pju Tri'ješte ke Kapo'dišt'rija, par'ke še ven'deva 'duto pju ben. Me ri'kordo, 'anka 'mama por'tava la 'roba Tri'ješte e la konp'rava 'duto Tri'ješte; a Kapo'dišt'rija no 'jera 'ńente. Kapo'dišt'rija una 'volta 'jera 'šolo kanpa'ńoli. Kapo'dišt'rija no ən'dajmo šk'wazi maj. T'riješte ga'veva 'anka 'una pju g'randa p'jaca. 'Tanti de Ber'toki ən'dava lavo'rar Tri'ješte kol 'karo. K'wešto pa'eže 'jera kole'ga kon Tri'ješte. Mi go 'fato 'anka la k'režima Tri'ješte.

Translated:

We went to Trieste more than to Koper, because everything was selling better. I remember my mother also carrying things to Trieste and buying everything there; there was nothing in Koper - only farmers used to live here. We almost never went to Koper. Trieste also had a larger market. Many inhabitants of Bertoki went to work in Trieste by cart. This village was connected to Trieste. I also had my confirmation there.

Some elderly locals and children were selling home-grown produce in Koper, as the journey to Trieste was too strenuous for them:

'Mija 'nona ən'dava kol ka'reto e kol muš Kapo'dišt'rija a 'vender ver'dura. 'Vendeva 'anka car'ježe, ga'line, ko'niči, 'ovi, t'rapa, vin e 'biži e 'duto kwel ke še ga'veva 'kaža. Noj 'jerimo kono'šuj par i 'biži. 'Fin a 'poki 'ani fa ga'vejmo la 'noštra ša'menca de 'biži de 'kaža.

Translated:

My grandmother went to Koper with a two-wheeler to sell vegetables. She also sold cherries, rabbits, chickens, eggs, brandy, wine and peas and everything we had at home. We were known for the peas. Until a few years ago, we had our own homegrown pea seeds.

'Mijo 'pare me 'dava per'semolo, 'šelino e 'ovi e me man'dava 'kola biči'kleta Kapo'distrija. Por'tavo k'wešta 'roba 'intele bo'tege e me 'dava kara'mele.

Translated:

My father gave me parsley, celery and eggs and sent me by bike to Koper. I carried these things around the stores and got candy in exchange for them.

'Mijo 'pare por'tava kol va'por la 'roba Tri'ješte. La te š'tavi 'duto el 'ğorno. 'Duti i fra'dej e le šo'rele de me 'pare šon an'dadi 'viver Tri'ješte. Di'žemo, 'lori vi'ńiva kwa e ne por'tava kwel ke no še tro'vava kwa e me 'pare i ge 'dava le 'robe del 'kanpo. Ne por'tava na'ranci, 'fave, bom'boni - per noj fjoj, k'walke per de š'karpe e š'tofe. Poj le por'tajmo 'dale 'šarte kwa Ber'toki o a Po'begi, ma a Po'begi no le par'lava ita'Ĺan, 'šolo žlo'ven. Ne fa'ceva veš'titi bej, traver'soni, traver'sete. No 'jera bo'tege ke še konp'rava, še an'dava 'dale 'šarte.

Translated:

My father drove things to Trieste by a steam engine machine. He would be there all day. All my father's brothers and sisters went to live in Trieste. For example, they came here and brought us what we could not get here and my father gave them home-grown produce. They brought us oranges, almond biscuits, candies for us kids, a pair of shoes and fabric. Then we took the fabric to the seamstresses here in Bertoki or in Pobegi, but those from Pobegi did not speak Italian, only Slovenian. They made beautiful dresses, gowns with buttons and aprons. There were no stores to buy the fabric - we went to the seamstresses.

In Bertoki, in the past, they were mainly engaged in agriculture. The place has always been rich mainly in peas, cherries and tomatoes, so the inhabitants were called the Pomidorarji "Tomatoers"...

In Bertoki, in the past, women were mostly housewives and farmers, and men worked in the fields. There was always plenty of tomatoes, potatoes and wine here. We picked the tomatoes during the day, stacked them in crates, and then

went by cart to wait in line. Back then, those were well-known cooperatives. There were a shoemaker, a barber, a butcher, a merchant and a midwife in Bertoki, whom we called "šantla bapca". The doctor was in Koper. A few women worked in a factory in Izola, and a few inhabitants of Bertoki in a shipyard in Milje or Trieste. Laundry was washed on Mondays. We went to the laundry room and waited in a row. In Bertoki, we had a great band and choir. It was nice when, for example, a band or something came together and everyone spoke Slovenian.

Istrian flavours by the sea and in their hinterland

The Istrian urban population always had slightly different eating habits as they lived by the sea and with the sea. In the cities, the villagers got various fish and molluscs, so some also prepared sea bream, sea bass, mullet, brodet (fish soup), cuttlefish, sardines na šavor which complemented the usual food - cooked and raw vegetables, strong dishes such as fuži (type of pasta), gnocchi, polenta and bread, fritaja (omelet) with seasonal plants such as peski (garlic flowers), asparagus and chicory.

In the past, coastal and rural cuisine were separated. The first one was mainly based on fish, molluscs and seafood, and the other on gruel, meat and vegetables. Today, these separations are gone and we can talk about Istrian cuisine. The old typical Istrian cuisine was based on olive oil, wheat flour, vegetables, wild plants, etc., and later they were joined by corn flour, beans, tomatoes and potatoes.

Istrian cuisine has been influenced by the varied landscape and the existing climate, as well as the kitchen habits brought here by a great variety of people who lived on the Istrian peninsula in the past; therefore, special dishes have formed here over time that would be difficult to find elsewhere

in the world. Istrian cuisine, which has its basis in nature (wild plants, aromatic spices, seasonal vegetables, seafood, etc.), also combines dishes and ingredients that settled here during the French and German feudalism, and was also shaped by Romanesque dishes and those brought here by the Slavs from the 7th century onwards. The Venetian gastronomy, which was distinctly imaginative and varied, had an exceptional influence on food preparation, as it used food from all over the world. It is characterised by fresh vegetables, venison and other meat, olive oil and wine, fish, shrimp etc.

I remember eating minestrone every day. We ate polenta and chicken meat for dinner, but we only had a piece each. I remember my mom always taking the chicken neck. After I grew up, I understood that she chose it because she wanted to leave the better pieces of meat for us. A sausage was also divided into three pieces per person. Then father gave a piece to me, and mom gave a piece to my brother. My mother made bread that lasted from Friday to Friday. She made lots of loaves and we ate them throughout the entire week. On Sundays, we ate soup and we used the meat from the soup to make goulash. We had a lot of fruit and vegetables...

Even younger locals (from Koper) associate some dishes with their childhood ...

Mi 'mare me man'dava šaj 'volte in bo'tega. A Kapo'dištija 'oñi ri'jon ga'veva una bo'tega, an'dajmo in bo'tega in Kalega'rija, žo pel 'Porto e in k'ela 'soto 'kaža. Ko 'jero 'pičo me pjaževa šaj ma'ñar le 'robe ke me kuž'inava mi 'mare: briž'jole, b'rodo, am'let, 'peši frito, 'karne apa'nada, fritole, bu'din.

Translated:

My mother often sent me to the store. In Koper, every quarter had its own shop; we walked to the store on Čevljarska street, down to the harbour, and to the one below our house. As a child, I loved to eat what my mom prepared: pork tenderloin, soup, pancakes, fried fish, breaded meat and pudding.

The local women from the hinterland of Izola remember that the older Izola women, the wives of fishermen, often prepared fish for dinner...

People also went to Izola to sell mulberries on the streets. The Italians, women from Izola, sat on their footstools on the street waiting to buy mulberries. They only spoke in their own way, in Italian. That is how we learned as well. I remember them saying "Koš te fa'ra par 'šena, mi 'peši freško, p'rimo 'tajo de ra'dičo e po'leta... ma ke bon, ma ke bon ..." "What are you going to prepare for dinner, I'll make fresh fish, young chicory and polenta ... oh how nice, oh how nice ...", because the men from Izola were fishermen. They had husbands who were bringing fish, and usually said "Šta 'šera ke ma'ňada, ko veña'ra 'kaža 'Bepi..." "What a feast it will be tonight, when Bepi comes home."

Locals of Italian origins still retain the names for the meals, such as *ma'renda*, *p'ranso*, *ribi'kin* and *'šena* “snack, lunch, (afternoon) snack, dinner”.

The preparation of some Istrian dishes coincides with various holidays or celebrations. Typical **Easter** dishes that some older housewives still prepare, are the *pinša* “sweet Easter bread”, *'titola* “Istrian monk” and *fo'gasa* “cake”. For **Christmas**, the locals in the towns and the surrounding area are still preparing *fritole* and *k'roštole* “delicate fried pastries”. In addition to other important celebrations, such as *šagra* or weddings, in some places they still make *št'rukolo* “nut roll”, *bušo'la* “pastry, made for the Semedela celebration”, *pan 'žalo* and *pan ko 'luwa* “types of bread”, *fritole de 'šuka* and *fritole kol šan'tonego* “delicate fried pastry with pumpkin or savoury filling”, *št'rukolo de 'pomi* “apple roll”, *am'let* “pancakes”, *pu'tiša* “nut roll” etc.

Some Istrian women still make or prepare pasta, or *pašta*, as it is known here, at home, namely *ve'rete*, *'bigoli*, *la'žañe*, *'ponte de 'kana*, *šub'joti*, *'padre 'noštri*, *b'jeki* etc. On Istrian tables, there are often homemade *gnocchi* “rolls”, which can be *'ňoki de pa'tate* “potato rolls” or *'ňoki de gri'eš* “semolina rolls”.

In Istrian towns, they often ate fish, especially poor fishermen, who sold better quality fish and took the less quality fish home...

Mi 'nono k'wando el vi'ńiva da peš'kar, a por'tava a 'kaža 'duto el 'peši: el 'peši bon lo ven'deža, e kwel ke 'jera ma'ńa 'dele ga'ruže še lo por'tava a 'kaža par la 'šęna. Par'ke in kwela 'volta no 'jera ke še po'deža dir: “Mańo na ga'lina o 'mańo na ba'nana.” Ma'ńavimo 'peše. 'Peše e po'lęnta. La 'ęgente no 'veža pens'jon, 'jera 'duto peška'dori. Ko no i po'deža an'dar pju i mo'riva 'kuši...

Translated:

When grandfather came home from fishing, he brought home all the catch; he sold the good fish, the bad, and the ones that were bitten by purple dye murex snails, we had for dinner. Because at the time, it couldn't be said, “I'm going to eat a chicken or I'm going to eat a banana.” We ate fish. Fish and polenta. People had no pensions, they were all fishermen. When it could not be done anymore, they just died.



Figure 2: Koper, former Piazzale Sant'Andrea
(Libris Antiques Archive)

For centuries, the Istrians have been enriching their food with wine, which is called *vin(o)*, in their *kantine* or *kanove* “cellars” are predominantly *re'foško* “refošk” and *malva'žija* “malvazija”, as well as brandy, which the locals of Italian origin call *t'rapa in pe'teš*.

The importance of wine in Istrian households is evidenced by numerous proverbs, such as *Per štar ben ye vól ši'ropo de kan'tina e 'pirole de ya'lina*. “We need cellar syrup and chicken tablets (i.e. wine and eggs) for well-being.”

The life of the locals living by the sea is completely different today, new cultures, dishes and tastes have settled in the cities with new inhabitants, but they are still very proud of the former way of eating, at least during Sunday lunches and celebrations.

Eine kurze Geschichte Istriens und seiner Sprachen

Auf der istrischen Halbinsel sind seit Jahrhunderten verschiedene Kulturen, Bräuche, Bräuche und Sprachen miteinander verflochten.

Die typisch istrische Küche wurde von verschiedenen Nationen und Lebensweisen (mit)geprägt, unter denen sich die anfangs völlig unterschiedliche Küsten- und Landlebensart hervorhebt, die aber im Laufe der Jahrhunderte immer mehr verschmolzen sind. Das kulinarische Erbe dieses Teils des Mittelmeers wird in den typischen als „ošterija“ bezeichneten Gasthäusern, den Häusern der Einheimischen und in den vielen authentischen Dialektausdrücken bewahrt, welche die istrischen Städte und Dörfer bereichern.

Bis zur Ankunft **der Slawen**, die um das 7. Jahrhundert die Halbinsel Istrien besiedelten, war Istrien aller Wahrscheinlichkeit nach einsprachig. Die am Meer lebende Bevölkerung sprach nur die Istro-Romanische Sprache, die im 1. oder 2. Jahrhundert v. Chr. von **den Römern** hierher gebracht wurde nachdem sie **die Histrier** besiegten, also die ersten istrischen Einwohner, die sich in den Burgen niederließen. Die Slawen, die zuvor die Region verwüstet hatten, besiedelten in mehreren Wellen das verlassene Hinterland der istrischen Städte.

Ihre Ansiedlung wurde zuerst von **den Franken** gefördert, die im 8. Jahrhundert Istrien eroberten – verschiedene Einwanderer ließen sich im un bebauten und unbewohnten Hinterland nieder,

wie das Placitum von Riziano aus dem Ende des 9. Jahrhunderts belegt. Das Hinterland Istriens wurde zwischen dem 9. und 15. Jahrhundert vollständig slawisiert.

Die Zuwanderung hat zu Veränderungen der sozialen Zusammensetzung der Bevölkerung und des Gebäudeimages geführt – Ansammlungen von Dörfern mit kleinen Häusern wurden gebildet, Kirchen, Ölmühlen, Töpfer- und Schmiedewerkstätten und Friedhöfe wurden gebaut.

Im 10. Jahrhundert beschäftigten sich die istrischen Städte mit Landwirtschaft, Olivenanbau, Weinbau, Fischerei, Salzgewinnung und verschiedenen Handwerken, und sie waren auch im Seehandel sehr erfolgreich. Die Kontakte der istrischen Städte mit **der Republik Venedig** waren zunächst wirtschaftlich und freundschaftlich, aber Sie wurden bald mit einem „Eid der Treue“ untergeordnet, un zwar Koper 1279, Izola 1281 und Piran 1283.

Im 15. Jahrhundert erlangte die Republik Venedig die Macht über den westlichen und südlichen Teil Istriens – **die Habsburger** beherrschten die Grafschaft Pazin und ab 1382 noch Triest und dessen Umgebung.

Bis zur Ankunft der Venezianer gab es im Nordwesten Istriens nur zwei Sprachen – **Istro-Romanisch** (an Orten am Meer und in deren unmittelbarer Nähe) und **Slawisch**, das sich später zum **istrisch-slowenischen Dialekt** formte.

Neben Kultur und Verwaltung führte die Serenissima (Venezianische Republik)

eine eigene Sprache in Istrien ein – **das Venetische**, das sich im Laufe der Zeit auf istrischem Boden zu einem besonderen Dialekt entwickelt hat, der zu den venezianischen italienischen Dialekten gehört und seine Grundmerkmale beibehält, seine Entwicklung jedoch von lokalen vorvenezianischen romanischen Dialekten und – nur geringfügig – dem slowenischen istrischen Dialekt beeinflusst wurde.

Die venezianischen Handelsmaßnahmen in Istrien wurden streng umrissen – sie begründeten nämlich ein vollständiges Monopol bzw. das Gesetz der obligatorischen Route für alle Schiffe und Waren, die aus Istrien und Dalmatien kamen; deshalb verstärkten die Venezianer unter der Schirmherrschaft der habsburgischen Länder den Landhandel mit dem slowenischen Hinterland.

Historiker beschreiben das ländliche Istrien dieser Zeit wie folgt:

„Das Bild der istrischen Landschaft während der venezianischen Republik war in vielerlei Hinsicht einzigartig. Zahlreiche Kriege der Serenissima gegen Handels- und politische Rivalen vom 14. bis 17. Jahrhundert, Pest, Seuchen und Hungersnöte verwüsteten und lichteteten ständig die Landbevölkerung aus. Das wirtschaftliche Interesse zwang die Republik, ständig neue Arbeitskräfte aus dem engeren und weiteren Hinterland anzusiedeln und für neue Einwanderer ermutigende Agrarbeziehungen zu schaffen. Aus diesen Gründen waren daher in erster Linie die Arbeitnehmer und nicht die sprachliche oder nationale Zugehörigkeit ausschlaggebend. Bereits 1318 erließ die Kommune Koper in ihrem Rechtsgebiet Agrargesetze für slawische Untertanen und siedelte nach den

Kriegen und Plagen eine Bevölkerung aus dem Karst und der Umgebung von Triest in einem weiten Gebiet von Rižana bis Dragonja (Šavrini) an. Die meisten Dörfer hatten ursprünglich slowenische Namen.“ Historische Quellen besagen, dass Istrien im letzten Drittel des 13. Jahrhunderts von ständigen Kämpfen um Territorien geprägt war, die viele Menschenleben forderten. Zu den Kriegen gesellten sich Pest und Cholera; vor Infektionskrankheiten flohen auch Menschen aus anderen Ländern nach Istrien und ließen sich in Longero (slow. Lonjer) in der Nähe von Triest nieder. In der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts kamen Einwohner aus den nachbarländern Ländern Kärnten und Kroatien in die Provinz, hauptsächlich in das Gebiet von Koper, Izola und Piran, die schlecht besiedelt oder auch geleert waren. Das Agrargesetz von 1300, das für die Landschaft von Koper galt, bezeichnete die Bauern aus Koper durchweg als Slawen, so dass die Annahme berechtigt ist, dass **die Slowenen** im 14. Jahrhundert Herren des Hinterlandes von Koper waren.

In Istrien haben sich zwei verschiedene kulturelle, soziale und wirtschaftliche Kreise gebildet – in den Städten herrschte aufgrund des monopolistischen Einflusses Venedigs und seiner Politik die italienische Sprache vor, während in der patriarchalischen bäuerlichen Umgebung die slawische Bevölkerung vorherrschte – in sich geschlossen und isoliert – und hat dabei ihre Sprache und Tradition bewahrt.

In den Städten blieb die venezianische Kultur und Sprache erhalten, unabhängig von der Herkunft der Einwohner. Historik-

er und Ethnologen erklären, dass Istrien mit den Kvarner-Inseln in ethnologischer Form alle charakteristischen Merkmale von mindestens fünfhundert Jahren venezianischen Einflusses aufweist – seine Merkmale sind am stärksten im ethnologischen Inventar der istrischen Italiener erhalten, die entweder Nachkommen der vorvenetischen Sprachgemeinschaft (Istro-Romanisch) sind oder sich während der venezianischen Herrschaft als Italiener mit dem **venezianischen Dialekt** niedergelassen haben. Die Venetisierung umfasste auch die slawische Bevölkerung, die sich in den Städten und in ihrer unmittelbaren Umgebung niederließ. Auch die Neuankömmlinge vom Land, die in den Städten als Soldaten, Handwerker und Kaufleute arbeiteten, assimilierten sich mit der romanischen Bevölkerung. Auf dem Land setzten sich **die kroatische und slowenische istrische Sprachen** fast vollständig durch. Auf dem Übergang vom 17. ins 18. Jahrhundert bildeten sich auf der Halbinsel Istrien drei Sprachgemeinschaften: **Italienisch, Slowenisch und Kroatisch**.

Auch nach dem Zusammenbruch der venezianischen Republik Ende des 18. Jahrhunderts, gefolgt von **österreichischer** und (kurz) **französischer** Vorherrschaft, änderte sich das sprachliche Bild Istriens nicht. Von 1918 bis zum Ende des Zweiten Weltkriegs festigten die italienischen Behörden **den italienischen Charakter** der istrischen Städte und erzwangen beim slowenischen Dorfbewohner Italienisch als Verwaltungssprache, indem sie die bereits befestigte slawische Kultur und Sprache unterdrückten. Die meisten Istrianer – einschließlich derjenigen, die Romanisch sprachen – begegneten der italienischen Hochsprache zum

ersten Mal während der italienischen Herrschaft; bis dahin war in Istrien die Hauptkommunikationssprache nur der istrische Dialekt. Während des Faschismus änderten sich die bereits etablierten Sprachtraditionen – die italienische und die slowenische – nicht; die slowenische Sprache wurde bis zum Ende des Zweiten Weltkriegs unterdrückt, aber die italienische Sprachtradition wurde mit einem neuen Sprachcode – der Standardsprache – gefestigt.

Unter der neuen politischen Macht fanden radikale gesellschaftliche Veränderungen nach dem Krieg statt. Nach der Zuweisung des slowenischen Istriens an **Jugoslawien** etablierten die Behörden eine neue Amtssprache – Slowenisch, die der Mehrheit der romanischen Stadtbevölkerung unbekannt war. Über Jahrhunderte hatte die romanische Stadtbevölkerung nur Kontakt mit dem istrischen Slowenen, der Muttersprache der Slowenen, die ihre Sprache ab dem 7. Jahrhundert nur noch im Hinterland von drei Küstenstädten pflegten. Nach dem Zweiten Weltkrieg, mit dem Massenexodus der italienischen Einheimischen, verlor die istrisch-venezianische Sprache eine beträchtliche Anzahl von Sprechern und Italienisch wurde zur Minderheitensprache.

In den Jahrzehnten nach dem Krieg ließen sich zunächst Bewohner der istrischen Dörfer, später Slowenen aus verschiedenen slowenischen Regionen und schließlich Bewohner aus verschiedenen Republiken des ehemaligen Jugoslawiens in verlassenen Häusern der italienischen Bevölkerung nieder, was die nationale und soziale Struktur der Bevölkerung veränderte. In den zehn Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg begann die Wiederbelebung und der Aufbau eines neuen Sozialsystems in den istrischen Küsten-

städten ein völlig anderes Leben als das vorherige zu beanspruchen.

Neben den bereits erwähnten istro-slowenischen und istrisch-venezianischen Dialekten, die noch von seltenen autochthonen romanischen Ureinwohnern und Einwanderern aus anderen kroatischen istrischen Küstenorten bewahrt werden, sprechen die heutigen Bewohner des slowenischen Istriens auch die slowenische Hochsprache oder Standard-Slowenisch und Italienisch und mehrere Sprachen – z.B. Bosnisch, Serbisch, Kroatisch, Mazedonisch, Albanisch

usw. – oder deren Dialektvarianten, die im letzten Jahrhundert von vielen Einwanderern kontinuierlich mitgebracht wurden. Neue Sprachen und Kulturen beeinflussen ständig das umgangssprachliche Slowenisch und Italienisch, aber sie haben den Dialekt dieses Teils Istriens bisher nicht verändert, wo zumindest seit dem 7. Jahrhundert nur **der romanische Dialekt urbanen Ursprungs auf der einen Seite und der Dialekt slawischen Ursprungs auf dem Land auf der anderen Seite ihre traditionelle Präsenz bewahrt haben.**

Das Leben der Istrianer und istrische Wörter in Städten und im Hinterland

In der Vergangenheit erhielten die Küstenstädte Istriens große Einnahmen aus der Fischerei, der Seefahrt, einer Vielzahl von Handwerken und dem Handel mit Öl, Wein und vor allem Salz. Die Bewohner von Piran besaßen zum Beispiel Salinen in der Nähe von Lucija, Sečovlje und Strunjan. Da die Salinen nicht in ihrer Nähe waren, ließen sie sich vor Beginn der Salzsaison mit der ganzen Familie in den Salinen in den Häusern nieder, wo sich im ersten Stock Wohnräume und im Erdgeschoss Salzlager befanden. Aus heimischen Produkten haben Küstenstädte in der Vergangenheit Wein, Öl, Fisch und Salz verkauft, während sie aus Carniola und Westkroatien Getreide, Eisen, Rinder und Häute und Häute importierten, während sie beim Verkauf von südländischen Früchten, Gewürzen, Wollstoffen, Baumwolle und Glas aus Italien vermittelt haben.

Ein älterer Bewohner von Piran erinnert sich noch an die Lebensweise in der Salzsaison ...

In a'pril an'dajmo ko la ba'tela (por'tandoše d'rijo k'walke ka'rega, i pa'joni de 'foje pe do'rmi, e qual'koša 'altro) in ša'line a Šiš'jole in F'jume 'Kurto in'tela p'rima 'kaža šu l'aržene de 'deštra. 'Vejmo do š'ere de kave'dini, na š'era de k'windeže e na š'era de kwa'tordeže, el fo'sado 'ģera 'dela 'parte del F'jume dej 'Ĝaši, el liba'dor 'dela 'parte del F'jume 'Kurto. Ko me pa'pa e me 'mama i le'vava (e)l šal, ge por'tavo de 'bevi un pi'ňato de 'akwa intenpe'rada kol a'žedo kami'nando šul paša'dor. Me 'mama ğen'piva koj pal'moni i g'rumi de šal in'tel al'bol la ge ğu'tava a kare'galo in š'pala a me pa'pa, e lu kami'nando deš'kalšo šul ka'vašal el lo por'tava in ka'nova ('vejmo do 'kanove). Ma'ňajmo po'lenta koj g'ransi, me pa'pa ča'pava 'anka 'šepe ko la 'fošena in F'jume 'Kurto, per ver'dura ma'ňajmo le p'jante o 'erbe 'dele ša'line ča'made roma'nini (o roma'ňoj) e šbur'joni ('diti 'anka ba'šik).

Übersetzung:

Im April fuhren wir mit dem Boot (wir hatten einen Stuhl, einen Strohsack aus Blättern zum Schlafen und noch einiges dabei) zu den Salinen in Sečovlje am Kanal „Kurto“, zum ersten Haus am rechten Ufer. Wir hatten zwei Arten von (Kristallisier)becken, in einer Reihe waren es fünfzehn, in der anderen vierzehn, das Becken (für das erste Pumpen) lag auf der Seite des Kanals „Giassi“, das Kanal Libador (zwischen dem Klärbecken der vierten und fünften Verdunstungsstufe) auf der Seite des Kanals „Kurto“. Als Mutter und Vater Salz wollten, trug ich ihnen Essigwasser im Topf. Mutter benutzte die Palmoni¹, um Salz aus den Haufen in die hölzernen Troge zu laden und half Vater, sie auf seine Schultern zu laden; er ging barfuß die Böschung entlang und trug das Salz in den Keller (wir hatten zwei Keller). Wir aßen Krebspolenta, mein Vater jagte auch Tintenfische im Kanal „Kurto“; als Gemüse hatten wir Pflanzen oder Gräser aus den Salinen namens Romanini (oder Romanoj) und Sburioni (auch Baschik genannt).

In Übereinstimmung mit der historischen Besiedlung des istrischen Gebiets (oder seines nördlichen Teils) – romanische Bevölkerung in den Städten und slawische im Hinterland – wurde ein charakteristischer (istrischer) Unterschied zwischen der Stadt und dem Hinterland hergestellt. Küstenstädte stellten einen Markt für ländliche Produkte dar, und die Landbevölkerung konnte Sachen für den Hausgebrauch beschaffen. Die kulturell und wirtschaftlich höhere Stadt ermöglichte Menschen mit nicht-romanischem Hintergrund durch sprachliche und ethnische Integration und Assimilation den sozialen Aufstieg, während in ländlichen Gebieten nachhaltige kulturelle Muster im Geiste einer jahrhundertealten Präsenz entstanden, die neue Migrationen noch verstärkt haben. Istrianer slawischer Abstammung waren – aufgrund des ständigen Kontakts und der Abhängigkeit von der Stadt – gezwungen, ihre Kommunikationsfähigkeiten im städtischen Umfeld zu erweitern. In vorvenezianischer Zeit beherrschten sie neben ihrer Muttersprache auch **das romanische Italienisch**, das eine Fortsetzung der istrischen Romanischen darstellt. Diese Sprache wurde während der venezianischen Republik durch **die istrisch-venezianische Sprache** ersetzt, die bald zur Kultur- und Verwaltungssprache wurde. Wir müssen betonen, dass nicht alle Istrianer, die im ländlichen Istrien lebten, zweisprachig waren, die Notwendigkeit, die romanische Sprache zu beherrschen, spiegelte sich in denen wider, die die Städte oft besuchten.

Bis Ende der 1950er Jahre sprachen die Einwohner von Koper, Izola, Piran, Strunjan, Sečovlje und anderen Küstengebieten meist nur den istrisch-venezianischen Dialekt, der in Istrien die am weitesten verbreitete romanische Sprache war, und einst die Rolle einer *Ausgleichsprache*² für alle Istrianer spielte und deshalb ihr Einfluss auf alle anderen istrischen Dialekten am stärksten ist. Das Gebiet dieser Sprache im Westen erstreckt sich von Kolomban entlang der Küste bis Dragonja – zum äußersten östlichen Punkt im Piran-Gebiet, von hier bis zum Fuß des Schared (Šared), der in Izola das Ende der istrisch-venezianischen und den Beginn **des Schawrin-Sprachgebiets** (Šavrin) bis nach Bertoki, dem östlichsten Punkt in Koper, darstellt. Das istrisch-venezianische Gebiet an seiner östlichen Grenze umfasst auch Hrvatine, Valmarin, Cerej, Premančan und schließt wiederum mit seinem nördlichsten Punkt, Kolomban, ab. An einigen istrischen Orten wie Hrvatine, Bertoki, Dragonja, Cerej und Premančan existierten beide Nationen nebeneinander – romanisch und slawisch, und jede Gemeinde pflegte ihre eigene Muttersprache. Die slawische Bevölkerung, die in Istrien den slowenischen istrischen Dialekt bildete, pflegte ihre Muttersprache immer nur im Hinterland der Städte.



Karte 1: Das Sprachgebiet der istrisch-slowenischen und istrisch-venezianischen Dialekte im Nordwesten Istriens



Abbild 1: Koper, Prešerenplatz (Prešernov trg); ehemalige Piazza da (del) Ponte (Antiquitätenarchiv Libris)

Die Bewohner von Bertoki italienischer Abstammung erinnern sich daran, dass Koper von vielen Einheimischen aus dem Hinterland Istriens mit landwirtschaftlichen Produkten versorgt wurde und die Bauern aus Koper, die Paolani, die in der Stadt lebten, aber täglich in Dörfern in der Nähe der Stadt Landwirtschaft betrieben:

Še ən'dava pju Tri'ješte ke Kapo'dištirija, par'ke še ven'deva 'duto pju ben. Me ri'kordo, 'anka 'mama por'tava la 'roba Tri'ješte e la konp'rava 'duto Tri'ješte; a Kapo'dištirija no 'jera 'ńente. Kapo'dištirija una 'volta 'jera 'solo kanpa'ńoli. Kapo'dištirija no ən'dajmo šk'wazi maj. T'riješte ga'veva 'anka 'una pju g'randa p'jaca. 'Tanti de Ber'toki ən'dava lavo'rar Tri'ješte kol 'karo. K'wešto pa'eže 'jera kole'ga kon Tri'ješte. Mi go 'fato 'anka la k'režima Tri'ješte.

Übersetzung:

Wir gingen nach Triest öfter als nach Koper, weil sich alles besser verkaufte. Ich erinnere mich, dass meine Mutter auch Sachen nach Triest mitgenommen und dort alles gekauft hat; in Koper gab es gar nichts – hier lebten einst nur Bauern. Wir gingen fast nie nach Koper. Triest hatte auch einen größeren Marktplatz. Viele Bewohner von Bertoki fuhren mit dem Karren nach Triest zur Arbeit. Dieses Dorf war mit Triest verbunden. Ich hatte dort auch meine Konfirmation.

Einige ältere Einheimische und Kinder verkauften in Koper selbst angebaute Produkte, da ihnen die Fahrt nach Triest zu anstrengend war:

'Mija 'nona ən'dava kol ka'reto e kol muš Kapo'dištirija a 'vender ver'dura. 'Vendeva 'anka car'ježe, ga'line, ko'ńiçi, 'ovi, t'rapa, vin e 'biži e 'duto kwel ke še ga'veva 'kaža. Noj 'jerimo kono'šuj par i 'biži. 'Fin a 'poki 'ani fa ga'vejmo la 'noštra ša'menca de 'biži de 'kaža.

Übersetzung:

Meine Großmutter ging mit einem Zweirad und Esel nach Koper, um Gemüse zu verkaufen. Sie verkaufte auch Kirschen, Kaninchen, Hühner, Eier, Schnaps, Wein und Erbsen und alles, was wir zu Hause hatten. Wir waren bekannt für unsere Erbsen. Bis vor einigen Jahren hatten wir unsere eigenen selbst angebaute Erbsenkerne.

'Mijo 'pare me 'dava per'semolo, 'šelino e 'ovi e me man'dava 'kola biči'kleta Kapo'dištija. Por'tavo k'wešta 'roba 'intele bo'tege e me 'dava kara'mele.

Übersetzung:

Mein Vater gab mir Petersilie, Sellerie und Eier und schickte mich mit dem Fahrrad nach Koper. Ich brachte diese Sachen in Geschäfte und bekam Süßigkeiten dafür.

'Mijo 'pare por'tava kol va'por la 'roba Tri'ješte. La te s'tavi 'duto el 'ğorno. 'Duti i fra'dej e le šo'rele de me 'pare šon ən'dadi 'viver Tri'ješte. Di'žemo, 'lori vi'ńiva kwa e ne por'tava kwel ke no še tro'vava kwa e me 'pare i ge 'dava le 'robe del 'kanpo. Ne por'tava na'ranci, 'fave, bom'boni - per noj fjoj, k'walke per de š'karpe e š'tofe. Poj le por'tajmo 'dale 'šarte kwa Ber'toki o a Po'begi, ma a Po'begi no le par'lava ita'lan, 'solo zlo'ven. Ne fa'ceva veštiti bej, traver'šoni, traver'sete. No 'jera bo'tege ke še konp'rava, še ən'dava 'dale 'šarte.

Übersetzung:

Mein Vater fuhr Produkte mit dem Dampfer nach Triest. Dort war man den ganzen Tag. Alle Geschwister meines Vaters sind nach Triest gezogen. Zum Beispiel kamen sie hierher und brachten uns, was wir hier nicht bekamen, und mein Vater gab ihnen selbst angebaute Produkte. Sie brachten uns Orangen, Mandelkekse, Süßigkeiten - für uns Kinder, ein Paar Schuhe und Stoff mit. Dann haben wir ihn zu den Näherinnen hier in Bertoki oder in Pobegi gebracht, aber die aus Pobegi sprachen kein Italienisch, nur Slowenisch. Sie nähten schöne Kleider, Kleider mit Knöpfen und Schürzen. Es gab keine Geschäfte, um Waren zu kaufen – wir gingen zu den Näherinnen.

In Bertoki war man früher hauptsächlich in der Landwirtschaft tätig. Der Ort war schon immer vor allem reich an Erbsen, Kirschen und Tomaten, daher nannte man die Einwohner *Pomidorarji* bzw. 'die Tomatenzüchter' ...

In Bertoki waren die Frauen früher hauptsächlich Hausfrauen und Bäuerinnen und die Männer arbeiteten auf den Feldern. Hier gab es immer reichlich Tomaten, Kartoffeln und Wein. Tagsüber haben wir die Tomaten gepflückt, in Kisten gestapelt und sind dann mit Karren gefahren, wo wir in der Schlange warteten. Das waren damals bekannte Genossenschaften. In Bertoki gab es einen Schuster, einen Barbier, einen Metzger, einen Kaufmann und eine Hebamme, die wir „šantla bapca“ nannten. Der Arzt war in Koper. Einige Frauen arbeiteten in einer Fabrik in Izola und einige aus Bertoki in einer Werft in Milje oder Triest. Montags wurde die Wäsche gewaschen. Wir gingen in die Wäscherei und warteten in der Schlange. In Bertoki hatten wir eine Musikkapelle und einen Chor. Es war schön, wenn zum Beispiel eine Band oder so zusammenkam und alle Slowenisch sprachen.

Istrische Aromen am Meer und im Hinterland

Die istrische Stadtbevölkerung hatte schon immer etwas andere Essgewohnheiten, da sie am Meer und mit dem Meer lebte – in den Städten erhielten die Dorfbewohner verschiedene Fische und Weichtiere, so dass einige auch Goldbrassen, Wolfsbarsch, Meeräsche, Brodet, Tintenfisch, Sardinen zubereiteten, die das übliche Essen ergänzten – gekochtes und rohes Gemüse, kräftige Gerichte wie *Fuži*, Gnocchi, Polenta und Brot, *fritaja* „Omelett“ mit saisonalen Pflanzen wie *peski* „Knoblauchblüten“, Spargel und Chicorée.

In der Vergangenheit waren die Meer- und Landküche getrennt. Die erste basierte hauptsächlich auf Fisch, Weichtieren und Meeresfrüchten, die zweite auf kräftigen Gerichten, Fleisch und Gemüse. Heute gibt es diese Trennung nicht mehr und wir können von einer einheitlichen istrischen Küche sprechen. Die alte typisch istrische Küche basierte auf Olivenöl, Weizenmehl, Gemüse, Wildpflanzen usw., später kamen Maismehl, Bohnen, Tomaten und Kartoffeln hinzu.

Die istrische Küche wurde von der abwechslungsreichen Landschaft und dem vorhandenen Klima sowie den Küchengewohnheiten vieler Völker beeinflusst, die sich in der Vergangenheit auf der istrischen Halbinsel nacheinander aufgereiht haben; daher haben sich hier im Laufe der Zeit besondere Gerichte ausgebildet, die anderswo auf der Welt nur schwer zu finden wären. Die istrische Küche, die ihre Grundlage in der Natur hat (wilde Pflanzen, aromatische Gewürze, saisonales Gemüse, Meeresfrüchte usw.), kombiniert auch Gerichte und Zutaten, die sich hier während des französischen und deutschen Feudalismus niederließen, und wurde auch von romanischen Gerichten und solchen geprägt, die von den Slawen seit dem 7. Jahrhundert mitgebracht wurden. Auch die Zubereitung der Speisen wurde stark von der venezianischen Gastronomie beeinflusst, die äußerst einfallsreich und abwechslungsreich war, da sie Speisen aus aller Welt verwendete. Es zeichnet sich durch frisches Gemüse, Wild und anderes Fleisch, Olivenöl und Wein, Fisch, Garnelen usw. aus.

Ich erinnere mich, jeden Tag Minestrone gegessen zu haben. Zum Abendessen aßen wir Polenta und Hühnchen, aber jeweils nur ein Stück. Ich erinnere mich, dass meine Mutter immer Hühnerhals nahm. Als ich erwachsen wurde, habe ich verstanden, dass sie es gewählt hat, weil sie uns ein besseres Stück Fleisch hinterlassen wollte. Die Wurst wurde auch in drei Stücke pro Person geteilt. Dann gab der Vater mir (das Fleisch) und die Mutter gab dem Bruder ein Stück. Meine Mutter machte Brot, das von Freitag bis Freitag dauerte. Sie hat viele Brotleibe gebacken, die wir die ganze Woche aßen. Sonntags wurde Suppe gegessen und aus dem Fleisch der Suppe Gulasch zubereitet. Wir hatten viel Obst und Gemüse ...

Auch jüngere Einheimische (aus Koper) verbinden manche Gerichte mit ihrer Kindheit

...

Mi 'mare me man'dava šaj 'volte in bo'tega. A Kapo'dištija 'oñi ri'jon ga'veva una bo'tega, an'dajmo in bo'tega in Kalega'rija, žo pel 'Porto e in k'ela 'šoto 'kaža. Ko 'jero 'pičo me pjaževa šaj ma'ñar le 'robe ke me kuž'inava mi 'mare: briž'jole, b'rodo, am'let, 'peši frito, 'karne apa'nada, f'ritole, bu'din.

Übersetzung:

Mutter schickte mich oft in den Laden. In Koper hatte jedes Viertel seinen eigenen Laden; wir besuchten den Laden in der Čevljarska Straße, gingen hinunter zum Hafen und in den Laden unter unserem Haus. Als Kind habe ich gerne gegessen, was meine Mutter für mich zubereitet hat: Schweinefleisch, Suppe, Pfannkuchen, frittierten Fisch, paniertes Fleisch und Pudding.

Die Einheimischen aus dem Hinterland von Izola erinnern sich daran, dass die älteren Frauen aus Izola, die Ehefrauen der Fischer, oft Fisch zum Abendessen zubereiteten ...

Die Leute gingen auch nach Izola, um Maulbeeren auf den Straßen zu verkaufen. Die Italienerinnen und Izolanerinnen saßen auf Schemeln auf der Straße und warteten darauf, Maulbeeren zu kaufen. Sie sprachen nur in ihrer eigenen Sprache, also Italienisch. So haben wir es auch gelernt. Ich erinnere mich, wie sie sprachen: »Koš te fa'ra par 'šena, mi 'peši f'reško, p'rimo 'tajo de ra'dičo e po'leta ... ma ke bon, ma ke bon ...« „Was machst du zum Abendessen, ich mache frischen Fisch, jungen Chicorée und Polenta ... oh wie gut, oh wie gut ...“, da die Izolaner Fischer waren. Sie hatten Männer, die Fische trugen, sie sprachen: »Šta 'sera ke ma'ñada, ko veña'ra 'kaža 'Bepi ...« 'Was für ein Fest wird es heute Abend sein, wenn Bepi nach Hause kommt.'

Die Eingeborenen mit italienischen Wurzeln behalten noch Namen für Mahlzeiten bei, wie zum Beispiel *ma'renda*, *p'ranso*, *ribi'kin* und *'sena* „Zwischenmahlzeit, Mittagessen, Zwischenmahlzeit am späten Nachmittag, Abendessen“.

Die Zubereitung einiger istrischer Gerichte fällt mit verschiedenen Feiertagen bzw. Feiern zusammen. Typische **Ostegerichte**, die einige ältere Hausfrauen noch zubereiten, sind *'pinša* 'süßes Osterbrot', *'titola* 'istrischer Mönch' und *fo'gasa* 'Pogatsche bzw. Kuchen'. Zu **Weihnachten** bereiten die Einheimischen in den Städten und in der näheren Umgebung noch *fritole* 'Fritule bzw. Teigbällchen' und *k'roštole* 'knusprig frittiertes Gebäck' vor. Neben anderen wichtigen Feiern, wie Sakramenten oder Hochzeiten, werden mancherorts auch *št'rukolo* 'Potitze', *bušo'la* 'Kuchen, den man für die Feierlichkeiten in Semele

vorbereitet', *pan 'žalo* und *pan ko 'luwa* 'eine Brotart', *fritole de 'šuka* und *fritole kol san'tonego* 'Fritule mit Kürbis in Fritule mit Bohnenkräutern', *št'rukolo de 'pomi* 'Apfelstrudel', *am'let* 'Pfannkuchen', *pu'tiša* 'Potitze' usw. vorbereitet.

Einige Bewohnerinnen von Istrien bereiten Pasta, im Volksmund *Paschta*, noch immer zu Hause zu, und zwar *ve'rete*, *'bigoli*, *la'žañe*, *'ponte de 'kana*, *šub'joti*, *'padre 'noštri*, *b'jeki* idr. Auf istrischen Tischen gibt es oft hausgemachte *Gnocchi* 'spätzleähnlich geformte Teigmasse', die entweder als *'ňoki de pa'tate* 'Kartoffelklöße' oder als *'ňoki de gri'es* 'Griesklöße' zubereitet werden können.

In istrischen Städten wurde oft Fisch gegessen, vor allem arme Fischer, die besseren Fisch verkauften und schlechteren nach Hause brachten ...

Mi 'nono k'wando el vi'ńiva da peš'kar, a por'tava a 'kaža 'duto el 'peši: el 'peši bon lo ven'deĵva, e kwel ke 'jera ma'ńa 'dele ga'ruže še lo por'tava a 'kaža par la 'šena. Par'ke in kwela 'volta no 'jera ke še po'deĵva dir: "Mańo na ga'lina o 'mańo na ba'nana." Ma'ńavimo 'peše. 'Peše e po'leńta. La 'ĝente no 'veĵva pens'jon, 'jera 'duto peška'dori. Ko no i po'deĵva an'dar pju i mo'riva 'kuši ...

Übersetzung:

Als Opa vom Fischen nach Hause kam, brachte er den ganzen Fang nach Hause; er verkaufte den guten Fisch, den schlechten und den vom Brandhorn gebissenen, den wir zum Abendessen aßen. Denn damals konnte man nicht sagen: „Ich esse ein Hühnchen oder eine Banane.“ Wir aßen Fisch. Fisch und Polenta. Man hatten keine Renten, alle waren Fischer. Wenn es nicht mehr ging, starben sie einfach.



Abbild 2: Koper, der ehemalige Piazzale Sant'Andrea
(Antiquitätenarchiv Libris)

Seit Jahrhunderten bereichern die Istrianer ihre Speisen auch mit Wein namens *vin(o)*, in deren *kantina* oder *kanova* 'Weinkellern' findet man meistens *re'foško* 'Refosco' und *malva'žija* 'Malvasia', sowie Spirituosen, die die Einheimischen italienischer Herkunft *t'rapa* und *pe'teš* nennen.

Die Bedeutung, die Wein in den istrischen Haushalten immer noch hat, wird durch zahlreiche Sprichwörter belegt, wie zum Beispiel *Per štar ben ye vól ší'ropo de kan'tina e 'pirole de ya'lina*. 'Zum Wohlbefinden brauchen wir Kellersirup und Hühnertabletten (also Wein und Eier).'

Das Leben der am Meer lebenden Einheimischen ist heute ganz anders, neue Kulturen, Gerichte und Geschmäcker haben sich in den Städten mit neuen Einwohnern niedergelassen, aber die frühere Art des Essens, zumindest beim sonntäglichen Mittagessen und Feiern, stellt sich ihnen immer noch stolz entgegen.

**GASTRONOMSKI SLOVARČEK IZRAZOV IZ OBMORSKEGA
DELA ISTRE / GLOSSARIO DEI TERMINI GASTRONOMICI
DELLA PARTE COSTIERA DELL'ISTRIA / GASTRONOMICAL
DICTIONARY OF TERMS FROM THE COASTAL PART
OF ISTRIA / GASTRONOMISCHES WÖRTERBUCH DER
AUSDRÜCKE AUS DEM KÜSTENBEREICH ISTRIENS**

Pri zapisovanju narečnih izrazov smo izbrali nefonetičen oz. prilagojen način zapisa, ki je dostopen širšemu krogu bralcev, a smo kljub temu ohranili način zapisa, ki odraža posebnosti različnih istrskobeneških govorov. Posebej so označeni le naglašeni samoglasniki (npr. bobiči, čežama), z znakoma é in ó pa označujemo ozko izgovorjavo omenjenih samoglasnikov.

Nello scrivere le espressioni dialettali, abbiamo deciso di usare una scrittura fonetica, ossia una forma di scrittura adattata, accessibile a una cerchia più ampia di lettori, mantenendo tuttavia una forma di scrittura che riflette le peculiarità dei vari discorsi istroveneti. Sono contrassegnate separatamente solo le vocali accentate (ad esempio bobiči, čežama), mentre i segni é e ó denotano la pronuncia stretta delle vocali citate.

When recording dialect expressions, we chose a non-phonetic or adapted way of writing, which is accessible to a wider circle of readers, but we nevertheless kept the way of writing, which reflects the peculiarities of various Istrian-Venetian dialects. Only accented vowels (e.g. bobiči, čežama) are specially marked, and the signs é and ó denote the narrow pronunciation of the mentioned vowels.

Beim Verfassen von Dialektausdrücken haben wir eine nicht-phonetische bzw. angepasste Schreibweise gewählt, die einem breiteren Leserkreis zugänglich ist, aber wir haben dennoch die Schreibweise beibehalten, welche die Besonderheiten verschiedener istrisch-venezianischen Dialekte widerspiegelt. Nur akzentuierte Vokale sind besonders gekennzeichnet (z.B. bobiči, čežama), die Zeichen é und ó bezeichnen die enge Aussprache der genannten Vokale.

amlèt	palačinka	crepe	crepe	Pfannkuchen
aragóšta	jastog	aragosta	lobster	Hummer
azédo (azeo)	kis	aceto	vinegar	Essig
bakalà	namaz iz polenovke	baccalà	cod spread	Kabeljau
barbón	bradač	triglia di fango	red mullet	Meerbarbe
bažèleyo (bažèleyo)	bazilika	basilico	basil	Basilikum
bìzi	grah	piselli	peas	Erbsen
blèda	blitva	bietola	mangold	Mangold
bobiči	koruzna mineštra	minestra di mais	corn minestrone	Mais-Minestrone
bransìn	brancin	branzino	sea bass	Seebarsch
brodéto (brovéto)	gosta juha iz več vrst rib	brodetto di pesce	thick soup made of several species of fish	dicke Suppe aus mehreren Fischarten

bròdo brostolà	prežganka	brodo "brostolato"	soup made of browned flour	Einbrennsuppe
dàtolo	datljevka	dattero di mare	common piddock	Dattelmuschel
dentàl	zobatec	dentice	common dentex	Zahnbrasse
erbèta ròša	rdeča pesa	barbabietola	beetroot	rote Beete
fažoléti	stročji fižol	fagiolini	green beans	grüne Bohnen
fenóco	sladki janež	finocchio	sweet anise	Süßfenchel
formàjo	sir	formaggio	cheese	Käse
fritàja	omleta	frittata	omelette	Omelett
fritole	miške	frittole	fritole (doughnuts)	Fritole (Istrische Krapfen)
kafè	kava	caffè	coffee	Kaffee
kalamàri	lignji	calamari	squid	Kalamari
kapašànta	pokrovača	capasanta	scallop	Kammuschel
kapùšo	zelje	cavolo cappuccio bianco	cabbage	Weißkohl
kàvolo	cvetača	cavolfiore	cauliflower	Blumenkohl
krodegìna (krodegìn)	kožarica	cotechino	sausage made of pork meat and skin	Wurst
làvero (làvarno)	lovor	alloro	bay leaf	Lorbeer
malvažija	malvazija	malvasia	malvasia	Malvasierwein
matavilš	motovilec	valerianella, soncino	lamb's lettuce	Feldsalat
melansàna	jajčevец	melanzana	eggplant	Aubergine
minéštra	mineštra	minestra	minestrone	Minestrone
mùšolo	Noetova barčica	Arca di Noè (mussolo)	Noah's Ark shell	Archenmuschel
oràda	orada	orata	sea bream	Goldbrasse
palènta	polenta	polenta	cornmeal	Polenta
pan	kruh	pane	bread	Brot
panšéta	slanina	pancetta	bacon	Speck
pàšta	testenine	pasta	pasta	Nudeln
pàšta butàda (bròdo)	juha z vlivanci	passatelli in brodo	broth with egg noodles	Spätzlesuppe
paštafazòj	mineštra iz fižola in testenin	minestra di pasta e fagioli	minestrone made of beans and pasta	Minestrone mit Bohnen und Nudeln

pedòco	klapavica	cozza	mussel	Miesmuschel
pése in šezàme	marinirana riba	pesce marinato	marinated fish	marinierter Fisch
pési in šavór	cvrte ribe, konzervirane v olju in čebuli	pesce in savor	fried fish, marinated in oil and onions	gebratene Fisch, in Öl und Zwiebeln eingelegt
pèver	poper	pepe	pepper	Pfeffer
pìnša	pinca	pinza	pinca (sweet bread)	pinca (süßes Brot)
pomidóro	paradižnik	pomodoro	tomato	Tomate
radìco	radič	radicchio	chicory	Chicorée
refòško	refošk	refosco	refosco	Refosco
šal	sol	sale	salt	Salz
šalatìna	mlada solata	lattughino da taglio	baby lettuce	junger Salat
šàlsa	paradižnikova omaka	salsa di pomodoro	tomato sauce	Tomatensoße
šanjèro	kovač	pesce San Pietro	John Dory	Petersfisch
šardéle	sardele	sarde	sardines	Sardellen
šèleno (šèlino)	zelena	sedano	celery	Sellerie
šjévolò	dolgin	cefalo musino	leaping mullet	Springmeeräsche
škàmpo	škamp	scampo	Norway lobster/scampi	Kaisergranat
škòmbro	skuša	sgombro	mackerel	Makrele
šòpa (supa)	popečena/ocvrta rezina kruha, navadno prelita z refoškom in posuta s sladkorjem	fetta di pane abbrustolita/fritta, solitamente condita con refosco e cosparsa di zucchero	toasted/fried slice of bread, usually topped with refosco and sprinkled with sugar	geröstete Brotscheibe, meist mit Refosco übergossen und mit Zucker bestreut
špàrižo	špargelj	asparago selvatico	wild asparagus	Spargel
šùkaro (šùkero)	sladkor	zucchero	sugar	Zucker
šuòja	list	sogliola	common sole	Seezunge
tón	tun	tonno	tuna	Thunfisch
tràpa (petès)	žganje	grappa	brandy	Branntwein
vèrža	ohrovt	verza	kale	Grünkohl
volpìna	cipelj	cefalo (volpina, muggine)	mullet	Meeräsche
žavajón	šató/zavajon	zabaione	zabaione dessert	Zabaione

A glass of golden liquid, possibly honey or a liqueur, sits on a wooden surface next to a slice of lemon. The background is softly blurred, showing more of the wooden surface and some small yellow flowers.

SARDELE NA ŠAVOR

A close-up shot of a dark blue plate featuring a large, golden-brown fried sardine. The sardine is garnished with several rings of pickled red onions, small yellow flowers, and a sprig of green herb. The plate is set on a dark wooden surface.

SARDE IN SAVOR



SARDINES »IN ŠAVOR«
SARDELLEN »IN ŠAVOR«

SESTAVINE/INGREDIENTI/

INGREDIENTS/ZUTATEN

- očiščene sardele
- bela moka
- oljčno olje
- večja čebula
- česen
- 2 dcl vinskega kisa
- ⅓ l belega vina (malvazije)
- sol
- poper
- lovorov list
- rožmarin
- po želji korenček

- sarde pulite
- farina bianca
- olio d'oliva
- una cipolla grande
- aglio
- 2 dL di aceto di vino
- ⅓ L di vino bianco (malvasia)
- sale
- pepe
- una foglia d'alloro
- rosmarino
- carote a piacere

- cleaned sardines
- flour
- olive oil
- a large onion
- garlic
- 2 dl wine vinegar
- ⅓ l of white wine (Malvasia)
- salt
- pepper
- bay leaf
- rosemary
- carrot to taste

- gewaschene und geputzte Sardellen
- Weißmehl
- Olivenöl
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauch
- 0,20 l Weinessig
- ⅓ l Weißwein (Malvasierwein)
- Salz
- Pfeffer
- Lorbeerblatt
- Rosmarin
- nach Wunsch Karotten

PRIPRAVA/PREPARAZIONE/ PREPARATION/ZUBEREITUNG

Sardele pomokamo in ocvremo na oljčnem olju. Na ostanku olja popražimo na rezine narezano čebulo, sesekljan česen, dodamo lovorov list, rožmarin, posolimo in popoprano, premešamo ter dolijemo vinski kis in vino. Ko zavre, pustimo, da se še malo pokuha. S tem prelijemo sardele, ki smo jih pred tem zložili v globlji krožnik ali glineno posodo. Vse skupaj vsaj za 24 ur postavimo v hladilnik.

Infarinare le sarde e friggerle nell'olio d'oliva. Sull'olio rimasto soffriggere la cipolla affettata, l'aglio sminuzzato, aggiungere la foglia d'alloro, il rosmarino, sale e pepe, mescolare e aggiungere l'aceto di vino e il vino. Far bollire e lasciare cuocere ancora un po'. A cottura terminata versare il tutto sopra le sarde precedentemente poste su un piatto fondo o in un vaso di terracotta. Posizionare in frigorifero e lasciare riposare per almeno 24 ore.

Flour the sardines and fry in heated olive oil. Heat the rest of the olive oil and sauté the chopped onion, garlic add laurel, rosemary, salt and pepper. Stir well and add the wine vinegar and wine. When it comes to a boil, leave it to cook for a while. Pour over the sardines (previously put in a deep plate) till covered. Place into the fridge for at least 24 hours.

Sardellen mit Mehl bestreuen und in Olivenöl frittieren. Wenn sie gut frittiert sind, in einen tiefen Teller oder in eine Kasserolle (am besten aus Ton, nicht aus Metall) geben. Mit dem restlichen Öl die geschnittenen Zwiebeln und fein gehackte Knoblauch kurz anbraten, Lorbeerblatt, Rosmarin dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen, umrühren und den Weinessig sowie den Wein dazu geben. Aufkochen und etwas köcheln lassen. Die Sardellen mit dem Sud übergießen und mit einem Deckel bedecken. Sardellen in den Kühlschrank stellen und einige Tage stehen lassen.



A collage of food images. At the top left, a white bowl contains several brown eggs. Below it, a black skillet holds a yellow omelette with green asparagus and brown mushrooms. To the right, a large, golden-brown, crusty loaf of bread sits on a red and white checkered cloth. At the bottom, a bunch of fresh green asparagus spears is laid out on a wooden cutting board.

FRITAJA S ŠPARGO
FRITTATA CON
ASPARAGI SELVATICI

OMELETTE WITH
WILD ASPARAGUS
OMELETT MIT SPARGELN

SESTAVINE/INGREDIENTI/

INGREDIENTS/ZUTATEN

- šparga (divji šparglji)
- jajca
- sol
- poper
- oljčno olje
- panceta (slanina)

- asparagi selvatici
- uova
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- pancetta

- wild asparagus
- eggs
- salt
- pepper
- olive oil
- bacon

- Spargeln (Wildspargeln)
- Eier
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Speck



PRIPRAVA/PREPARAZIONE/ PREPARATION/ZUBEREITUNG

Na oljčnem olju pocvremo narezano špargo. Občasno dolivamo toplo vodo, dokler se šparglji ne zmehčajo. Nato prilijemo stepena jajca, ki smo jim dodali sol in poper. Premešamo. Ko jajca zakrknijo, odstavimo. Po želji lahko v fritajo dodamo tudi na koščke narezano panceto.

Soffriggere gli asparagi affettati nell'olio d'oliva. Aggiungere sporadicamente dell'acqua calda in modo che si ammorbiscano. Versarvi quindi le uova sbattute, salate e pepate. Mescolare. Togliere dal fuoco quando le uova si rapprendono. A piacere aggiungere la pancetta affettata.

Cut and sauté the wild asparagus on heated olive oil. From time to time add warm water until they soften. Then pour over the beaten eggs (seasoned with salt and pepper) and stir gently. When the eggs coagulate, the dish is set. Add fried bacon in slices to taste.

Die geschnittenen Spargel in Olivenöl anbraten. Von Zeit zu Zeit warmes Wasser dazu geben, bis die Spargel weich sind. Verquirlte Eier dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Umrühren. Stocken lassen und die Pfanne vom Herd nehmen. Nach Wunsch können Sie dem Omelett auch in Würfeln geschnittenen Speck dazufügen.





BOBIČI
MINESTRA
DI MAIS



CORN MINESTRONE
MAIS-MINESTRONE

SESTAVINE/INGREDIENTI/

INGREDIENTS/ZUTATEN

- zrna petih storžev mlade (mlečne) koruze
- 400 g olušenega mladega rjavega fižola v zrnu
- 4 veliki krompirji
- nekaj strokov česna
- šopek peteršilja
- 2 večja zrela olupljena paradižnika (ali paradižnikova mezga)
- prekajeno svinjsko meso ali pršutova kost
- sol
- poper
- oljčno olje

- chicchi di cinque pannocchie di granturco giovane
- 400 g di fagioli marroni novelli sgranati
- 4 patate grandi
- alcuni spicchi di aglio
- un mazzetto di prezzemolo
- 2 pomodori grandi maturi e spellati (o concentrato di pomodoro)
- carne di maiale affumicata oppure osso di prosciutto
- sale
- pepe
- olio d'oliva

- grains of five cobs of young sweet corn
- 400g young brown beans
- 4 large potatoes
- a few cloves of garlic
- a bunch of parsley
- 2 large ripe tomatoes (or tomato purée)
- smoked pork or ham's bone
- salt
- pepper
- olive oil

- fünf junge Maiskolben
- 400 g geschälte junge braune Bohnen
- 4 große Kartoffeln
- ein paar Knoblauchzehen
- Petersilie
- 2 größere geschälte Tomaten (oder Tomatensoße)
- geräuchertes Schweinefleisch oder Prosciutto-Knochen
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

PRIPRAVA/PREPARAZIONE/ PREPARATION/ZUBEREITUNG

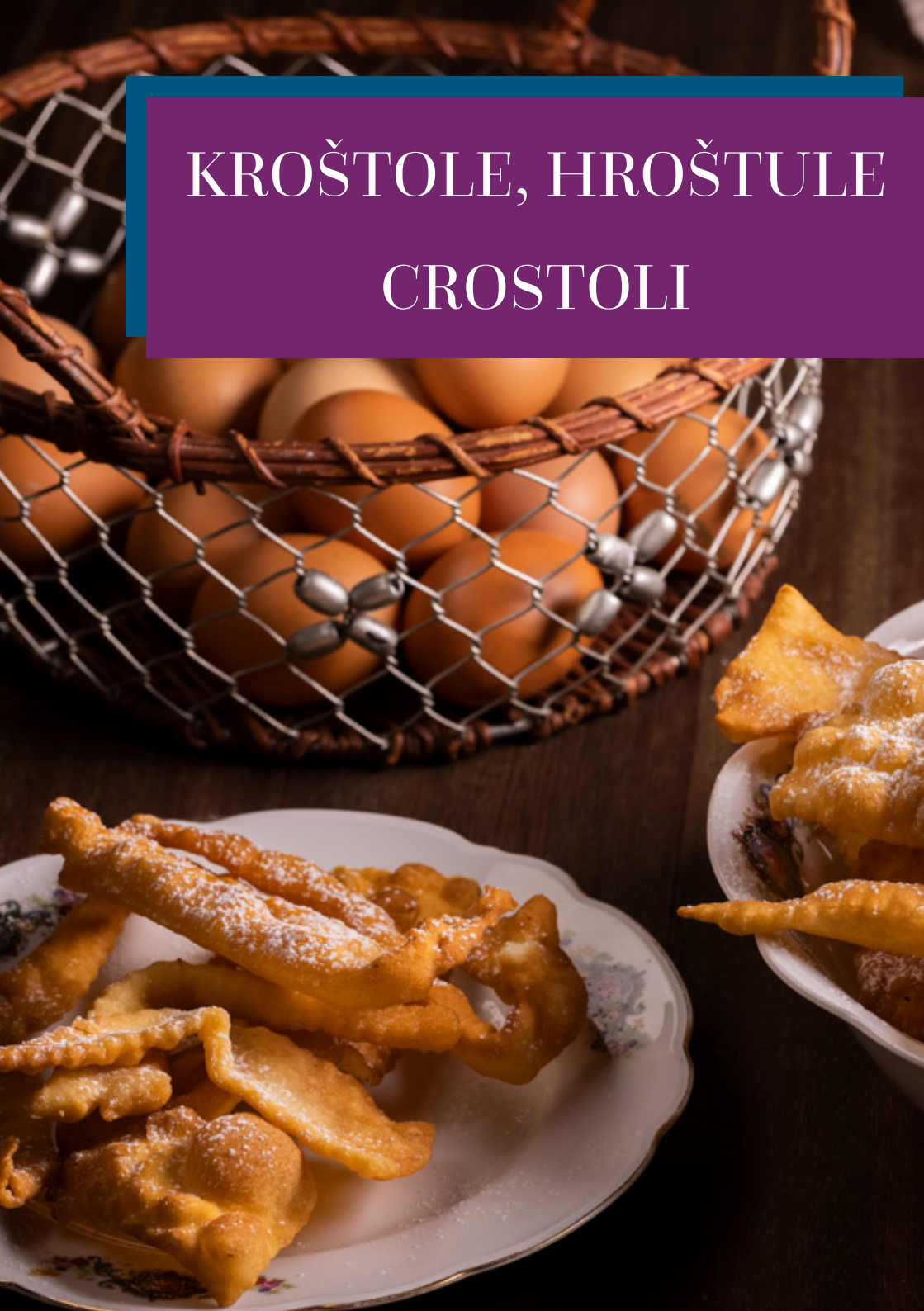
V večjem loncu na oljčnem olju popražimo sesekljan česen in peteršilj, dodamo na kose narezan olupljen in opran krompir, fižol, koruzna zrna, prekajeno svinjino ali pršutovo kost, na koščke narezan olupljen paradižnik (ali paradižnikovo mezgo), sol, poper in vodo ter na zmernem ognju počasi kuhamo 2 do 3 ure. Ko so bobiči skoraj skuhani, vzamemo iz lonca krompir, ga pretlačimo in ponovno vrnemo v lonec, da zgostimo jed.

Soffriggere il trito di aglio e prezzemolo su olio d'oliva in una pentola di dimensioni maggiori, aggiungere quindi le patate (sbucciate, lavate e tagliate a fette), i fagioli, i chicchi di mais, la carne affumicata o l'osso di prosciutto, il pomodoro tagliato a pezzetti (o il concentrato di pomodoro), sale, pepe, acqua e cuocere lentamente su fuoco moderato dalle 2 alle 3 ore. A cottura quasi ultimata rimuovere le patate dalla pentola, schiacciarle e riversarle nella minestra in modo da addensare la pietanza.

Heat the olive oil in a pan and sauté the chopped garlic and parsley. Add the peeled, washed and diced potatoes, young beans, sweet corn, smoked pork or ham's bone, peeled and chopped tomatoes (or tomato purée), salt, pepper and water. Reduce heat and allow to simmer for 2 to 3 hours. When cooked, remove the potatoes, smash them and add again to the soup to thicken it.

Geben Sie in einem großen Topf den fein gehackten Knoblauch und die Petersilie und braten Sie beides kurz in Olivenöl an. Die in Stücke geschnittenen, gewaschenen und geschälten Kartoffeln, die Bohnen, die von den Maiskolben entfernte Maiskörner, das geräucherte Schweinefleisch oder den Prosciutto-Knochen und die in kleine Stücke geschnittenen Tomaten oder Tomatensoße, Salz, Pfeffer, Wasser dazugeben und für 2 bis 3 Stunden kochen lassen. Wenn die „Bobiči“ fast fertiggekocht ist, nehmen Sie die Kartoffeln aus dem Topf, pürieren Sie sie und geben sie wieder in den Topf, um den Eintopf zu verdicken.

KROŠTOLE, HROŠTULE CROSTOLI





ANGEL WINGS
HROŠTOLE (STRAUBEN)

SESTAVINE/INGREDIENTI/

INGREDIENTS/ZUTATEN

- 500 g bele moke
- 2 jajci
- 100 g sladkorja
- 0,5 dcl oljčnega olja
- kozarček tropinovca (žganja)
- ščepec soli
- olje za cvrtje
- sladkor v prahu za posipanje

- 500 g di farina bianca
- 2 uova
- 100 g di zucchero
- 0.5 dL d'olio d'oliva
- un bicchierino di grappa d'uva
- un pizzico di sale
- olio per frittura
- zucchero a velo

- 500g white flour
- 2 eggs
- 100g sugar
- 0,5 dcl olive oil
- a small glass of marc brandy (grappa)
- pinch of salt
- frying oil
- castor sugar

- 500 g Weißmehl
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 0,5 dcl Olivenöl
- ein Glas Trester (Brandy)
- 1 Prise Salz
- Frittieröl
- Staubzucker



PRIPRAVA/PREPARAZIONE/ PREPARATION/ZUBEREITUNG

Na mizo damo moko in na sredini naredimo vdolbino, v katero damo jajca, sladkor, oljčno olje, tropinovec in ščepec soli. Zamesimo testo in ga razdelimo na več delov, ki jih razvaljamo, narežemo na trakove in oblikujemo. Cvremo v precejšnji količini vročega olja, dokler ne porumenijo. Nato jih vzamemo iz ponve in potresemo s sladkorjem.

Disporre la farina a fontana sul tavolo da cucina, versare nel foro le uova, lo zucchero, l'olio d'oliva, la grappa e il sale. Impastare e dividere in più parti da stendere con un mattarello. Tagliare a strisce e modellare. Friggere in una grande quantità di olio bollente fino ad ottenere un colore dorato. Togliere dalla padella e spolverare con zucchero a velo.

Sift the flour on the table. Make a well in the center of the flour and add eggs, sugar, olive oil, marc brandy and a pinch of salt. Knead into firm dough and divide into parts. Roll out and cut these into strips. Fold them as desired. Deep fry in hot oil until a light golden colour. Sprinkle the fried fritters with castor sugar.

Das Arbeitsfeld mit Mehl bestreuen und in der Mitte eine Mulde machen, in das Eier, Zucker, Olivenöl, Tresterschnaps und Salz gegeben werden. Den Teig kneten und in mehrere Teile teilen, jedes Teil ausrollen, in Streifen schneiden und nach Wunsch formen. In ausreichend Öl frittieren, bis die „Hroštole“ eine gelbe Farbe haben. Die „Hroštole“ aus der Pfanne nehmen und mit Staubzucker bestreuen.



FRITOLE, FANCLI
FRITTOLE

FRITOLE
(DOUGHNUTS)

FRITOLE
(ISTRISCHE KRAPFEN)



SESTAVINE/INGREDIENTI/

INGREDIENTS/ZUTATEN

- 500 g bele moke
- 50 g sladkorja
- ščepec soli
- malo vode
- 4 rumenjaki
- 3 beljaki
- 30 g rozin, namočenih v rumu
- 2 žlički žganja (ali ruma)
- naribana limonina lupinica
- olje za cvrtje
- sladkor v prahu

- 500 g di farina bianca
- 50 g zucchero
- pizzico di sale
- un po' d'acqua
- 4 tuorli
- 3 albumi d'uovo
- 30 g uva passa affogata in rum
- 2 cucchiaini di brandy (o rum)
- scorza di limone grattugiata
- olio per friggere
- zucchero a velo

- 500g white flour
- 50 g sugar
- pinch of salt
- water
- 4 yolks
- 3 egg whites
- 30 g raisins dipped in rum
- 2 teaspoons of brandy (or rum)
- lemon peel
- frying oil
- powdered sugar

- 500 g Weißmehl
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Wasser
- 4 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 30 g in Rum eingeweichte Rosinen
- 2 Teelöffel Grappa (oder Rum)
- geriebene Zitronenschale
- Frittieröl
- Puderzucker

PRIPRAVA/PREPARAZIONE/ PREPARATION/ZUBEREITUNG

V večji posodi zmešamo moko in vodo. Nato vmešamo rumenjake, ščepec soli, naribano limonino lupinico in sladkor. Gnetemo približno 20 minut. Nato dodamo stepene beljake, 2 žlički žganja ali ruma in rozine. Premešamo, ocvremo (lahko si pomagamo z žlico) in posipamo z mletim sladkorjem.

Mettere la farina in una ciotola e aggiungere l'acqua. Incorporare gentilmente i tuorli, aggiungere un pizzico di sale, la scorza di limone e lo zucchero. Lavorare l'impasto per circa 20 minuti e poi aggiungere 2 cucchiari di brandy (o rum), gli albumi montati a neve e l'uva passa. Riscaldare l'olio e friggere le fritole (si può usare un cucchiaio). Spolverizzare con lo zucchero a velo.

Put the flour in a bowl and mix it with water. Add yolks, one after another, a pinch of salt, lemon peel and sugar. Work it for apx. 20 minutes and then add 2 spoons of brandy or rum, whisked egg whites and raisins. Divide the dough into small pieces (you can use a spoon) and fry them in hot oil. At the end decorate them powdered sugar.

In einer größeren Schüssel Mehl und Wasser vermischen. Dann das Eigelb, eine Prise Salz, die geriebene Zitronenschale und den Zucker unterrühren. Ca. 20 Minuten kneten. Dann das geschlagene Eiweiß, 2 Teelöffel Grappa oder Rum und die Rosinen hinzufügen. Umrühren, frittieren (nehmen Sie zum Formen der Krapfen einen Löffel) und mit Puderzucker bestreuen.



ZAVAJON
ZABAIONE

A close-up photograph of a light-colored, creamy Zabaione dessert served in a rustic, light blue ceramic bowl. The bowl is set on a dark wooden surface. Surrounding the bowl are several lemons, including a sliced one in the upper left, and several brown eggs in the foreground and background. The lighting is warm and focused on the bowl, creating a soft glow.

ZABAIONE DESSERT

ZABAIONE

SESTAVINE/INGREDIENTI/

INGREDIENTS/ZUTATEN

- 1 jajce
- 1-2 žlički sladkorja
- po želji tudi refošk ali malvazija
- kava
- žganje

- 1 uovo
- 1-2 cucchiaini di zucchero
- a piacere anche Refosco o Malvasia
- caffè
- brandy

- 1 egg
- 1-2 teaspoons of sugar
- optional Refosco or Malvasia
- coffee
- brandy

- 1 Ei
- 1-2 Teelöffel Zucker
- nach Wunsch Refosco oder Malvasierwein
- Kaffee
- Brandy



PRIPRAVA/PREPARAZIONE/ PREPARATION/ZUBEREITUNG

Ločimo rumenjaka in beljaka. Rumenjaka stepamo s sladkorjem, dokler se ne zgosti, beljake pa stepemo v trd sneg. Nato sneg iz beljaka dodamo k stepenemu rumenjaku in premešamo. Po želji lahko dodamo malo refoška ali malvazije, kave ali žganja.

Mettere il tuorlo in una ciotola, aggiungere lo zucchero e sbattere fino ad ottenere una crema spumosa. In una ciotola separata sbattere l'albume a neve e poi incorporare con la crema del tuorlo. Una vota pronto si può incorporare anche un po' di Refosco, Malvasia, caffè o brandy.

Put 1 yolk in a cup and cream it with sugar. Whisk the egg white separately in then add it to the creamed yolk. Mix well together and if you like you can add some Refosco, Malvasia, coffee or brandy.

Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eigelb mit Zucker sowie das Eiweiß schaumig schlagen. Dann den Eiweiß-Schnee zum geschlagenen Eigelb geben und umrühren. Auf Wunsch können Sie ein wenig Refosco oder Marsala, Kaffee oder Brandy hinzufügen.



SUPE

SUPE



SUPE

SUPE

SESTAVINE/INGREDIENTI/

INGREDIENTS/ZUTATEN

- na rezine narezan star kruh
- mleko
- jajca
- ščepec soli
- oljčno olje
- sladkor za posip
- po želji refošk

- fette di pane raffermo
- latte
- uova
- un pizzico di sale
- olio d'oliva
- zucchero a velo
- refosco a piacere

- sliced stale bread
- milk
- eggs
- pinch of salt
- olive oil
- sugar
- Refosco to taste

- in Scheiben geschnittenes altes Brot
- Milch
- Eier
- 1 Prise Salz
- Olivenöl
- Puderzucker
- auf Wunsch Refosco

PRIPRAVA/PREPARAZIONE/ PREPARATION/ZUBEREITUNG

V skledi razžvrkljamo jajca s ščepcem soli in mlekom. V to maso namakamo kose starega kruha, da se napijejo z obeh strani ter jih v ponvi ocvremo na vročem olju. Ko so ocvrte, jih vzamemo iz ponve, zložimo na krožnik in posipamo s sladkorjem. Po želji lahko dodamo tudi malo refoška.

In una ciotola sbattere le uova insieme al sale e al latte. Immergere le fette di pane rafferme nella miscela d'uova e latte sbattuto e poi friggerle nell'olio bollente su entrambi i lati. Togliere le fette fritte e disporle su un piatto. Prima di servire, spolverare con lo zucchero a velo. A piacere aggiungere il vino Refosco.

Whisk the eggs and add a pinch of salt and milk. Dip the bread into the mixture, making sure the bread is coated on both sides. Fry the bread in hot oil on both sides. Once fried, remove from the oil, place on a plate and sprinkle them with sugar. If you like, you can pour some Refosco wine on them.

In einer Schüssel die Eier mit einer Prise Salz und Milch verrühren. Das alte Brot in der Masse einweichen und in einer Pfanne in heißem Öl ausbacken, aus der Pfanne nehmen, auf einem Teller geben und mit Zucker bestreuen. Auf Wunsch auch ein wenig Refosco hinzufügen.



FIGOVE KROGLICE
PALLINE DI FICHI

FIG BALLS

FEIGENKUGELN



SESTAVINE/INGREDIENTI/

INGREDIENTS/ZUTATEN

- 500 g suhih fig
- 100 g mletega sladkorja
- 50 g rozin
- 50 g zmletih orehov (ali mandljev)
- 4 žlice tropinovca (ali ruma)
- limonin sok
- nekaj žličk čokolade v prahu (po želji)

- 500 g di fichi secchi
- 100 g di zucchero in polvere
- 50 g di uva passa
- 50 g di noci (o mandorle) macinate
- 4 cucchiari di acquavite (o rum)
- succo di limone
- un paio di cucchiaini di cioccolato in polvere (a piacimento)

- 500 g of dried figs
- 100 g of powdered sugar
- 50 g of raisins
- 50 g of ground walnuts (or almonds)
- 4 spoons of grape spirit (or rum)
- lemon juice
- powdered chocolate (if desired)

- 500 g Trockenfeigen
- 100 g Feinzucker
- 50 g Rosinen
- 50 g gemahlene Wahnüsse (oder Mandeln)
- 4 Esslöffel Tresterbrandwein (oder Rum)
- Zitronensaft
- ein paar Esslöffel Schokoladenpulver (nach Wunsch)

PRIPRAVA/PREPARAZIONE/ PREPARATION/ZUBEREITUNG

Suhe fige narežemo zelo na drobno, dodamo mleti sladkor, orehe (ali mandlje), tropinovec (ali rum), limonin sok in po želji čokolado v prahu. Vse to dobro zgnatemo, oblikujemo kroglice in jih povaljamo v mletem sladkorju.

Po želji lahko masi dodamo nekaj žlic marmelade oziroma domačega medu.

Tagliuzzare finemente i fichi secchi, aggiungere lo zucchero in polvere, le noci (o mandorle) macinate, l'acquavite (o rum), il succo di limone ed il cioccolato in polvere (a piacimento). Impastare il tutto, modellare le palline e rotolarle nello zucchero a velo.

All'impasto si possono aggiungere alcuni cucchiari di marmellata oppure di miele casereccio.

Cut up the dried figs in very small pieces, add the powdered sugar, ground walnuts (or almonds), grape spirit (or rum), lemon juice and the powdered chocolate. Knead well, form balls and roll them in the powdered sugar.

If desired, you can also add a few spoons of marmalade or home-made honey to the dough.

Man schneidet die Trockenfeigen sehr klein, fügt den Feinzucker, die gemahlene Wahnüsse (oder Mandeln), den Tresterbrandwein (oder Rum), den Zitronensaft und nach Wunsch das Schokoladenpulver hinzu. Man knetet alles gut zusammen, formt Kugeln und wendet diese in Feinzucker.

Nach Wunsch kann man zur Masse ein paar Esslöffel Marmelade bzw. hausgemachten Honig hinzufügen.



FUŽI

FUSI

FUŽI (HOME-MADE
ISTRIAN PASTA)

FUŽI (TEIGWARE)



SESTAVINE/INGREDIENTI/

INGREDIENTS/ZUTATEN

- 400 g bele moke
- 2 jajci
- 3 žlice oljčnega olja
- ščepec soli
- voda

- 400 g di farina bianca
- 2 uova
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- un pizzico di sale
- acqua

- 400 g of white flour
- 2 eggs
- 3 spoons of olive oil
- a pinch of salt
- water

- 400 g Weißmehl
- 2 Eier
- 3 Esslöffel Olivenöl
- Eine Prise Salz
- Wasser

PRIPRAVA/PREPARAZIONE/

PREPARATION/ZUBEREITUNG

Na mizo ali desko damo kupček moke in na sredini napravimo vdolbino. Vanjo damo jajca, olje, sol in malo vode ter vse dobro zgetemo. Nato testo razvaljamo in ga razrežemo na kvadratke pr. 4 x 4 cm. Dva nasprotna vogala damo skupaj in jih s prsti stisnemo, da se sprimejo. Testo lahko navijemo tudi z držalom kuhavnice ali kakšno paličico. Fuže kuhamo v slani vodi približno 10 minut. Ponudimo jih z oljem, posipane s parmezanom, naribanimi tartufi, pršutovo omako, šparglji, divjačino, zajčjim golažem, gobovo omako itd.

Disporre la farina a fontana sul tavolo da cucina, aggiungere le uova, l'olio, il sale, un po' d'acqua e impastare accuratamente il tutto. Stendere con il matterello e tagliare a quadretti di dimensioni 4 x 4 cm. Unire i due angoli opposti di ogni quadretto e schiacciarli con le dita in modo che si appiccichino uno all'altro. La pasta può venire avvolta anche con il manico del mestolo o un bastoncino. Cucinare in acqua salata per circa 10 minuti. Servire con olio, cosparsi di parmigiano, con tartufi grattugiati, sugo al prosciutto, asparagi, selvaggina, spezzatino di coniglio, sugo ai funghi ecc.

Place a mound of flour on the table or a cutting board and make a valley in the middle. Place the eggs, oil and a bit of water in the valley and knead well. Roll out the dough and cut into strips, approximately 4 x 4 cm in size. Grasp the two opposite ends, bringing them together and squeezing them with your fingers so that they stick together. The dough can also be molded with the handle of a wooden spoon or some type of stick. Cook in salted water for approximately 10 minutes. Serve with oil and sprinkled with parmesan, grated truffles, prosciutto sauce, asparagus, venison, rabbit stew, mushroom sauce, etc.

Mehl bergartig auf dem Tisch oder einem Brett sieben und in der Mitte eine Vertiefung einarbeiten und in diese Eier, Salz und ein wenig Wasser geben und alles gut durchkneten. Anschließend den Teig ausrollen und in ca. 4 x 4 cm große Quadrate schneiden. Zwei gegenüberliegende Ecken werden mit den Fingern zusammengebracht und angedrückt, damit sie zusammenhalten. Sie können den Teig auch mit einem Kochlöffelstiel oder einem Stab aufrollen. Ca. 10 min. in Salzwasser kochen. Fuži wird mit Öl, Parmesan oder mit geriebenen Trüffeln bestreut, und mit Parmaschinken, Spargeln, Wild, Hasengulasch, Pilzsoße usw. serviert.



PINCA

PINZA





PINCA

PINCA

SESTAVINE/INGREDIENTI

- ½ kg moke
- 40 g svežega kvasa
- približno 1 dl mleka
- 6-8 rumenjakov
- 150 g sladkorja
- ščepec morske soli
- malo nasekljanega janeža
- 100 g oljčnega olja
- jajce za premaz
- po želji maslo in žlička medu

- ½ kg di farina
- 40 g di lievito fresco
- circa 1dL di latte
- 6-8 tuorli d'uovo
- 150 g di zucchero
- un pizzico di sale
- dell'anice tritata
- 100 g di olio d'oliva
- 1 uovo per spennellare
- a piacere burro e un cucchiaino di miele



PRIPRAVA/PREPARAZIONE

Na finem situ moko večkrat presejemo in vanjo zlijemo kvasni nastavek. Kvasni nastavek: 1/2 dl mlačnega mleka, žličko moka, žličko sladkorja ali medu in zdrobljen kvas premešamo v gladko zmes. V drugi posodi umešamo rumenjake s sladkorjem, nasekljan in presejan janež in zmes vmešamo v moko, k vzhajanemu kvasu. Dodamo toplo stopljeno maslo ali oljčno olje. Premešamo in prilivamo toliko vročega, osoljenega mleka, da ne dobimo pretrdega testa. Tako kot kruh, lahko tudi pinco mesimo brez rok, samo s kuhalnico. Med vzhajanjem testo večkrat obrnemo, da ga dobro prekvasimo. Iz vzhajane testa naredimo en ali več majhnih hlebčkov. Pekač ali plitvo ponev namažemo z oljčnim oljem, nanj položimo hlebčke. S škarjami od sredine navzven trikrat globoko zarežemo, pokrijemo z globoko skledo in pustimo vzhajati vsaj dve uri. Vzhajano premažemo s stepenim jajcem. Postavimo v hladno električno pečico in pečemo približno eno uro na 170 °C.

Setacciare finemente la farina più volte e versarvi il lievito fermentato. Come fare il lievito fermentato: mescolare fino ad ottenere una massa omogenea 1/2 dl di latte tiepido, un cucchiaino di farina, un cucchiaino di zucchero o di miele e lievito spezzettato. Mescolare in un secondo recipiente i tuorli con lo zucchero, mentre l'anice tritata e setacciata va mescolata con la farina ed il lievito fermentato. Aggiungere il burro sciolto o l'olio d'oliva ancora caldo. Mescolare aggiungendo il latte caldo salato fino ad ottenere un impasto non troppo duro. Similmente al pane, anche la pinza può venire impastata con il solo mestolo, senza l'uso delle mani. Per ottenere una lievitazione migliore, rivoltare più volte l'impasto durante il processo. Modellare l'impasto lievitato in diversi panetti. Ungere la teglia o una padella bassa con l'olio d'oliva e porvi i panetti. Fare tre tagli profondi con le forbici dal centro verso l'esterno, coprire con una terrina fonda e lasciare lievitare per almeno due ore. Spennellare l'impasto lievitato con l'uovo sbattuto. Mettere nel forno elettrico freddo e cuocere a 170 °C per circa un'ora.

INGREDIENTS/ZUTATEN

- ½ kg of flour
- 40 g of fresh yeast
- approximately 1dl of milk
- 6-8 egg yolks
- 150 g of sugar
- pinch of salt
- a bit of minced anise
- 100 g of olive oil
- eggs for coating
- butter and honey to taste

- ½ kg Mehl
- 40 g Frischhefe
- ca. 1dl Milch
- 6-8 Eigelb
- 150 g Zucker
- eine Prise natürliches Meersalz
- etwas feingehackten Anis
- 100 g Olivenöl
- Eier zum Bestreichen
- nach Geschmack Butter und Honig



PREPARATION/ZUBEREITUNG

Pour the leavened yeast on finely sifted flour. For the leavened yeast: mix 1 dl lukewarm milk, a spoon of flour, a spoon of sugar or honey and the crumbled yeast into a smooth mixture. In a second bowl, mix the egg yolks with sugar, minced and sifted anise and the leavened yeast mixture into the flour. Add softened butter or olive oil. Mix and add as much hot, salted milk to get a not too stiff dough. Similarly to bread, the dough can be mixed using only a wooden spoon. Leave to rise, frequently turning the dough so that it is well yeasted. Make one or more small loaves from the yeasted dough. Coat a baking tin or a shallow pan with olive oil and place the loaves onto it. Cut three slits from the middle outwards in the loaves using scissors, cover with a deep bowl and allow to rise at least two hours. Coat the leavened loaves with the whipped eggs. Place in a cold electric oven and bake for approximately one hour at 170 °C.

Das Mehl mehrmals durch ein Sieb sieben und das Hefegemisch unterrühren. Hefegemisch: 1/2 dl lauwarme Milch, einen Teelöffel Mehl, einen Teelöffel Zucker oder Honig verrühren und die zerdrückte Hefe zu einem glatten Gemisch rühren. Das Eigelb glattrühren und den feingehackten und gesiebten Anis und das Gemisch unter das Mehl zur aufgegangenen Hefe unterrühren. Geschmolzene Butter oder Olivenöl hinzufügen. So viel heiße, gesalzene Milch hinzufügen, bis man einen nicht zu festen Teig erhält. Pincakann sowie Brotohne Hände, nur mit dem Kochlöffel, gemischt werden. Wenn der Teig aufgeht, den Teig mehrmals wenden, um diesen gut durchzukneten. Aus dem aufgegangenen Teig einen oder mehrere kleine Laibe machen. Die Backform oder eine flache Pfanne mit Olivenöl bestreichen und die Laibe darauflegen. Dreimal tief mit einer Mittelschere schneiden, mit einer tiefen Schüssel bedecken und mindestens zwei Stunden aufgehen lassen. Den aufgegangenen Teig mit den geschlagenen Eiern bestreichen, alles in den kalten Backofen stellen und die Pinca ca. eine Stunde bei 170 °C backen.



Cortelazzo, M. (1979): *Guida ai dialetti veneti*. Padova, Cleup

Darovec, D. (2001): Koprška škofija in Slovani od srednjega do novega veka. *Acta Histriae*, 9, 2001, 1 (XI), 73–120.

Darovec, D. (2008): *Kratka zgodovina Istre*. Koper, Univerza na Primorskem, Znanstveno-raziskovalno središče; Koper, Založba/Casa editrice Annales, 2008.

Filipi, G. (1988–89): Situazione linguistica istro-quarnerina. *Quaderni – Volume IX. Unione degli italiani dell'Istria di Fiume*. Rovigno, 153–163.

Filipi, G. (1993): Istriotski jezikovni otoki v Istri. *Annales, Series Historia et Sociologia*, 11. Koper, 275–284.

Pucer, A. (2019): *Ko zadiši po istrski kuhinji: istrska kuhinja od A – Ž*. Ljubljana: Založba/Casa editrice Kmečki glas.

Todorović, S. (2016): *Narečje v Kopru, Izoli in Piranu*. Koper, Libris.

Todorović, S. (2019): *Istrobeneščina v krogu drugih jezikov in govorov v slovenskih obmorskih krajih*. Koper, Libris.

Žitko, S. (1987): O raziskovanju Etnografskega muzeja iz Ljubljane v slovenski Istri v letih 1949–1950. Ur. Ravnik, M. idr. *Zgodovinske vzporednice slovenske in hrvaške etnologije*. Ljubljana, Slovensko etnološko društvo (Knjižnica Glasnika Slovenskega etnološkega društva; 15), 5–23.

Ustni viri, zbrani med letoma 2017 in 2021/Fonti orali raccolte tra il 2017 e il 2021/Oral sources collected between 2017 and 2021/Mündliche Quellen gesammelt zwischen 2017 und 2021:

B. K. (Bertoki/ Bertocchi),

B. N. (Bertoki/ Bertocchi),

C. Z. (Koper/ Capodistria),

P. R. (Koper/ Capodistria),

A. T. (Šared/ Saredo).

