

Komentar in karta: 3/108

SLA V458.01 'skuta'

Tjaša Jakop

1. Gradivo

Za pomen 'mehek nezorjen mlečni izdelek, narejen iz sirotke ali mleka', knj. *skuta* (*ú*), je v slovenskih narečjih najpogostejše poimenovanje *skuta*, druga poimenovanja so redkejša. Ponekod se za pomen 'skuta' uporablja kar leksem *sir*. V nekaterih ziljskih krajevnih govorih uporabljajo še leksem *špres* (gl. Pronk 2009; Neweklovsky 2013; Škofic – Klinar 2015 (v T008 je *skuta* 'skuta iz sirotke', *špres* pa 'skuta iz kislega mleka'); Kenda-Jež idr. 2016: 81), v prekmurskem narečju pa leksem *kiseljak*. Leksem *koljada* ima v T142 pomen 'skuta iz mladega mleka'.

Veliko točk SLA nima odgovora na to vprašanje, saj je uvrščeno v poglavje Planina, ki so ga nekateri zapisovalci v celoti izpustili. Za točki T252 in T289 dolenske narečne skupine je sicer zapisan knjižni leksem *skuta*, a v gradivu piše, da skute tam ne delajo, v T244 pa je leksem *skuta* označen kot »redek«. V T049 in T411 je leksem *skuta* označen kot »novejši«.

Pomensko neustrezna in zato nerelevantna sta leksema *zvara* 'prvo mleko po teletu' v T204 in *mohant* 'sir iz skisanega mleka' v T224.

Za T252, T305, T342 in T392 je v gradivu zapisano, da skute tam niso delali, zato poimenovanja zanj ne poznajo.

2. Morfološka analiza

skuta < *(*skut*)-a ← neka srlat. predloga iz lat. *excocta* *'skuhana, zvarjena, s kuhanjem izsušena' (prim. it. *scotta* 'sirotka', furl. *scòta*, *scuète* 'skuta')

sir < **syr-ɔ* 'skuta', 'sir' ← **syr-ɔ* 'kisel, surov, vlažen'

kisel sir < **kys-ě-l-ɔ syr-ɔ* ← **kys-ě-l-ɔ* 'kisel' (← **kys-ě-ti* 'kisati se, fermentirati') + **syr-ɔ*

domač sir < **dom-at-ɔ syr-ɔ* ← **dom-at-ɔ* (← **dom-ɔ* 'dom, hiša') + **syr-ɔ*

mehki sir < **mek-ɔk-ɔ-j-ɔ syr-ɔ* ← **mek-ɔk-ɔ* 'mehek' + **syr-ɔ*

sirček < **sir-ɔč-ɔk-ɔ*

sirče < **sir-ɔč-ɔ*

sirotka < **syr-ov-at-ɔk-a* ← **syr-ov-at-ɔ* 'kisel, vlažen' ← **syr-ɔ* /

< **syr-ɔt-ɔk-a* ← **syr-i-ti* 'delati sir' ← **syr-ɔ*

kiseljak < **kys-ě-l-ak-ɔ* (< **kys-ě-l-jak-ɔ*) ← **kys-ě-l-ɔ*

mlezovina < **melz-ov-in-a* ← **melz-ti* **mɔlz-q* 'molsti'

zmlezva < **sɔ(n)-melz-ɔv-a* ← **sɔ(n)-* 'skupaj z' + **melz-ti*

mlezVa < **melz-ɔv-a* (zV ≥ zg v T177, kot *zvon* ≥ *zgon*)

žmitki < *žbm-yt-ɔk-i (im. mn.) ← *žbm-yt-ɔk-ɔ ← *žbm-yt-a-ti (← *žɛ-ti *žbm-ɔ 'stiskati') (ESSJ IV: 472)

ščipk- < *ščip-ɔk-i (im. mn.), *ščip-ɔk-ɛ (im. mn.), *ščip-ɔk-a ← *ščip-a-ti 'puliti, skubsti, ščipati'

zabel < *za-běl-ɔ ← *za-běl-i-ti ← *za- 'za' + *běl-i-ti (← *běl-ɔ 'bel')

zvara < *sɔ(n)-var-a / *jɔz-var-a ← *sɔ(n)-var-i-ti / *jɔz-var-i-ti 'skuhati' ← *sɔ(n) 'skupaj, z' / *jɔz- 'iz' + *var-i-ti 'kuhati'

špres < *(špres)-ɔ ← furl. *spres* 'sir, ki je bil komaj ločen od sirotke in še ni bil postavljen v model'

koljada < *(*kolád*)-a 'mlezivo, skuta' ← furl. *coglâde* 'skuta; sirotka; sesirjeno mlezivo', it. *cagliata* 'sirotka; skuta'

mohant < *(*moxant*)-ɔ ← kor. nem. *Machet* 'sir za mazanje', 'narezano meso za juho' (po bav. nem. prehodu *a > o*)

mohot < *(*moxot*)-ɔ ← kor. nem. *Machet* 'sir za mazanje', 'narezano meso za juho' (po bav. nem. prehodu *a > o*)

šamla, nejasno

3. Posebnosti kartiranja

Kot enkratnice so kartirani leksemi *zabel* v T016, *zvara* v T204, *mohant* v T224 in *šamla* v T262.

Kot enkratnici z *-mlez-* sta kartirana leksema *mlezva* v T177 in *zmlezva* v T229.

Kot enkratnica s *sir-* je kartiran leksem *sirče* v T231.

Kot enkratne besedne zveze s *sir* so kartirani leksemi *kisel sir* v T412, *domač sir* v T267 in *mehki sir* v T380.

Kot tretji odgovor v posamezni točki sta z znakom za komentar kartirana leksema *sirček* in *sir* v T231.

Kot nerelevanten je kartiran odgovor *kislo mleko* v T397.

S simbolom za »ni poimenovanja« so kartirani odgovori v T252, T305, T342 in T392.

S simbolom za »ni podatka« so označeni zapisi brez razdelka Planina v T026, T028, T053, T078, T116, T121–T124, T135, T137, T141, T150, T153, T178, T235, T268, T281, T287, T298, T301, T303–T304, T325, T329–T330, T333, T335–T337, T340, T343, T345, T352, T362–T363, T374, T379, T381, T389, T395 in T398–T399.

4. Uporabljena dodatna literatura

Grafenauer 1958; Kenda-Jež idr. 2016: 81; Neweklovsky 2013; Pronk 2009; Škofic–Klinar 2015

5. Primerjaj

SLA: V456.01 *sir* (3/105), V457.01 *sirotka* (3/107); OLA: 3434; ALE: /; SDLA-SI: /; ALI: 4421; ASLEF: 4008; HJA: /; LinGeH: 582b; ŪMNyA: /

6. Etnološka osvetlitev

Skuta je mehak mlečni izdelek z enakomerno zrnato strukturo ter kiselkastim okusom in vonjem, kar je odvisno od postopkov njene izdelave, vrste uporabljenega sirila in deleža dodanega mleka. Skuta je stranski proizvod pri izdelavi sira ali glavni izdelek pri predelavi mleka. Zaradi sorazmerno preprostega postopka pridelave so skuto poznali in uživali že staroselci pred prihodom Slovanov, ki so ob naselitvi usvojili znanje pridelave skute in sira. V srednjem veku je bila skuta pomembna kot dajatev plemstvu in plačilno sredstvo. Skuto je danes mogoče iz mleka pridelati v domačem gospodinjstvu, proizvajajo jo zasebni sirarji in mlekarska podjetja, ki ji lahko primešajo razne dodatke in s tem širijo ponudbo različnih vrst, videzov in okusov skute.

Za odcejanje sveže skute, odvzete iz sirarskega kotla, so nekoč uporabljali platno, ki ga je v drugi polovici 20. stoletja večinoma nadomestilo kovinsko cedilo. Da bi se skuta kot pomembno prehransko dopolnilo lahko ohranila dlje časa, so jo nekoč osoljeno shranjevali v lesenih posodah, s staranjem pa je dobivala izrazitejši kiselkast okus. Od 70. let 20. stoletja dalje se opušča tradicionalna pridelava skute in shranjevanje v lesenih posodah, proizvodnja in embaliranje pa sta se občutno posodobila.

Skuta je bila že v preteklosti pomemben del prehrane tudi zunaj območij z alpskim pašništvom in razvitim sirarstvom. Uživali so jo kot samostojno jed ali dodatek jedem po vsem današnjem slovenskem ozemlju. Pomembna je bila pri pripravi različnih vrst kvašenih in pečenih jedi, zlati pri pripravi gibanic, štrukljev, zavitkov, tort in njim sorodnih močnatih jedi. Skuto so jedli s kruhom, bučnim oljem in čebulo, začinjeno s soljo, kumino, česnom, rdečo papriko. Na Tolminskem je znana tudi juha iz skute, *skútnica*. Posebna vrsta skute je *mlezivo*, pripravljeno iz kravjega mleka prve dni po kotenju – mlezivo so z gretjem in pečenjem zgostili v skuto in jo uživali kot glavno jed, osoljeno in začinjeno s kumino ali kot nadev štrukljev in ajdovih krapov.

Prim.: Bogataj 1999; Ložar 1944; Novak 1960; Novak 1961; Novak 1969; Novak 1970; Renčelj idr. 1995; Repinc 2000; SEL 2004

7. Skica

