

Komentar in karta: 2/58 SLA V202.01 'med'

Vlado Nartnik

1. Gradivo

Za pomen 'sladka snov, ki jo delajo čebele iz nektarja ali mane', knj. *méd* (ē), se v narečjih največ uporablja leksem *med* (razlike so le v glasovju). V T193 je zabeležena starejša raba leksema *med* v ženskem spolu (*med je dobra*). V severnih narečjih, kjer *med* pogosto pomeni *medico*, prim. tudi zvezo *iz strdi kuhajo med* (ESSJ II: 174), je bolj običajen leksem *strd* z izpeljanko *strdina* v točkah T364 in T365.

2. Morfonološka analiza

med < **med-b* 'med'

med < **med-b* 'med' (z domnevno naslonitvijo na *strd*)

strd < **strbd-b* 'med'

strdina < **strbd-in-a*

3. Posebnosti kartiranja

/

4. Uporabljena dodatna literatura

Gura 2004

5. Primerjaj

SLA: V202.03 *med* – pomen (2/83); OLA: /; ALE: /; ALI: /; ASLEF: /; SDLA-SI: /; HJA: /; ÚMNYA: /

6. Etnološka osvetlitev

Med je sladka in gosta tekočina, ki jo čebele, čmrlji in druge žuželke proizvajajo iz cvetličnega nektarja (medičine) ali mane, ki jo izločajo določene žuželke. Svež, čisti tekoči med se ne pokvari, sčasoma in na hladnem le kristalizira, zato med v več pokrajinah imenujejo tudi *strd* – s segrevanjem do približno 40° C pa postane ponovno tekoč. Čebelarji s pravočasnim točenjem odbirajo različne vrste medu, in sicer pri nas večinoma akacijev, cvetlični, lipov, smrekov, hojev, gozdni in kostanjev med. Med so vse do srede 19. stoletja uporabljali kot osnovno živilo, s prodorom kristaliziranega trsnega in pozneje pesnega sladkorja pa se je sladkanje hrane in pijač z medom močno zmanjšalo. Danes se med uporablja v prehrani (kot namaz), kot krepčilo ob boleznih, kot fermentirana in nato destilirana opojna medica ali kot dodatek žganju (medeno žganje). Opojna medica je na sedanjem slovenskem ozemlju

predvidoma znana iz časov naselitve Slovanov. Med je bil tudi podlaga razvoju v preteklosti pomembnih medicinske in lectarske obrti, ki sta danes izrazito turistično pomembni dejavnosti.

Prim.: Bukovec 1958; Mihelič 1970; SEL 2004

7. Skica

