

Torklja in torkljarji.

(Oljarna in oljarji.)

V zgodbah sv. pisma beremo, kako je golobček prinesel Noetu na ladjo ob vesoljnem potopu oljčno vejico, ki je bila znamenje miru in sprave. Očak je spoznal, da bo kmalu konec nješove plovbe.

Znamenita pa je postala za vse ljudi Oljska gora pri Jeruzalemu, kjer je naš ljubi Zveličar molil, učil, jokal in se dvignil v nebesa.

Iz oljčnega sadu imamo olje, ki nam služi v razne namene. Z oljem belimo hrano, zlasti zelenjavo, na olju cvremo različne jedi, n. pr. ribe, jajca, močnate in mesne jedi. Z oljem hladimo in zdravimo rane. Z oljem svetimo ob tabernaklju, ob božjem grobu, pri mrličih in na grobeh, pred sv. razpelom in sv. podobami. V starejši dobi so bile svetilke na olje navadna razsvetljava.

Velepomembna pa so sv. olja, ki jih posveti na veliki četrtek škof za vso svojo škofijo in se rabijo pri zakramentih sv. krsta, sv. birme, sv. mašništva in maziljenja bolnikov in tudi ob kronanju cesarjev in kraljev.

Dandanes se oljke goje po najboljših izkušnjah zelo razumno in z veliko koristjo. Tudi prirejanje olja z raznimi stroji in pripravami se je povzpelo do velike dovršenosti. Naši kraji pa še niso spremenili svojih starih preprostih navad v pripravi olja.

Tu hočem podati nekoliko svojih tozadevnih spominov.

Minulo je dokaj desetletij, ko sem kot otrok in deček pomagal pobirati oljke. Kakor se začenja vinska trgatav navadno s prvim oktobrom («oktober grozd dober»), dasi je to deloma odvisno tudi od vremena in od poedinih krajev samih, tako se začenja pobiranje oljk s praznikom sv. Katarine 25. novembra. Pobiranje tega važnega pridelka se začne s sv. mašo. Zanimivo je, da se zrna, ki radi burje, vetrov in neviht padejo z dreves, lahko pobirajo že tri do štiri

mesece (avgust, september, oktober, november) poprej in se dajo mediti, tako da za silo nekoliko dozore in dajo nekaj olja.

Meseca novembra torej in sicer proti koncu se vrši pobiranje oljk. Večkrat je v naših oljčnih krajih takrat precej hladno. Otroci smo morali pobirati oljčna zrna po tleh in naše drobne prste je zeblo, hudo zeblo, ker so bila tla mrzla. Imeli smo okrogle ali podolgate koške ali majhne torbice (velike žepe) čez vrat obešene. Kako počasi so se polnile te posode. Ko je sonce zašlo, smo morali pustiti delo, ki smo ga prihodnji dan po potrebi nadaljevali. Odrasli so plezali na oljke in so deloma z roko potežovali zrna raz veje v svoje vrečice, ki so jih imeli privezane na vrvi na vratu, deloma so s palicami klatili zrna na tla zlasti s tistih vej in vrhov, ki jih drugače niso mogli doseči, deloma so pa žagali razne veje od debla, da se je to pozneje bolj okrepilo. To čiščenje oljk se vrši istočasno s pobiranjem oljk. Odžagano vejevje se potem rabi kot kurjava v torklji.

Torklja (stiskalnica) se odpre navadno v začetku adventa. Preden se začne delo v torklji, je treba oljke točno meriti ali tehtati, ker vsaki meri odgovarja določena količina narejenega olja. Tri brente (vedra) tvorijo eno pašto (peč) in dajo okoli 15 litrov olja. Kdor nima niti ene brente oljk, n. pr. le eno golido, pa pristopi tudi s to količino k drugim pridelkjem. V torklji sami je veliko kamnito mlinsko kolo, ki masti in tare zrna, s tem da se vrti okoli osi, ob kateri visi posoda, ki spušča polagoma zrnje pod kamen. Kolo se pomika okoli osi na posebnem okroglem ognjišču. Kolo vrtijo močne mišice torkljarjev, ponekod vpregajo tudi osla, da vleče kamen in polagoma stopa okoli

ognjišča v krogu. Torkljarji radi odstopajo vrtenje kolesa tudi dečkom, ki jih je torklja vedno polna, ali posameznim delavcem, ki v torklji pomagajo. Vsak pridelkar olja mora pomagati pri tistem delu, za katero ni treba posebne spretnosti. Ko je zrnje zmleto, ga torkljarji spravijo v mehke pletene okrogle koše (športe), ki jih nalože pod močan stisk. (Ko sem jaz pohajal po domači torklji, so imeli še leseno trto, ki je med stiskanjem jedčala, kakor da ji rebra pokajo. Zdaj imajo že železno trto in stisk.) Ko so z zmletim zrnjem napolnjeni mehki koši pod stiskom, jih začno oblivati z vrelo vodo iz velikanskega kotla, ki je nad pečjo v neposredni bližini. Vrela voda spravlja maščobo iz zrnja in jo nese s sabo v posebno posodo, ki je pod stiskom. Pozneje se dvigne olje, ki je lažje od vode, v tej posodi:

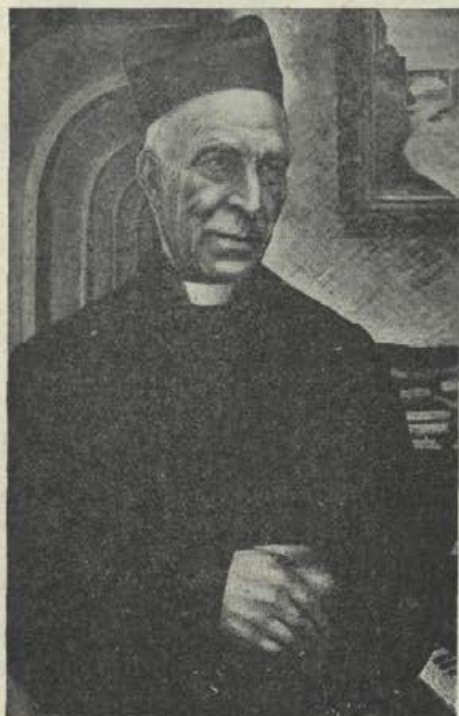
na površje in spretni torkljarji posnemajo olje s plitvimi ročnimi posodami v posebne kotle, v katerih ga prekuhajo. Za kuhanje olja je treba močnega ognja. Zato napravijo pod kotlom v peči cele kresove. Oljčevje poka, prijetno vonja in se kad', da se oči solzijo.

Ko je olje gotovo, ga torkljarji nesejo v posodi, ki drži nad hektoliter, po hišah in ga odmerijo vsakemu gospodarju v razmerju z danim zrnjem. Koder pridelajo precejšnjo količino olja, torkljarjem postrežejo s hrano in pijačo. Pri tem ne sme manjkati «fancljev», to je ocvrte testenine, ki je v oljčnih krajih prav za prav značilna jed na sveti božični večer. Torkljanje traja včasih več mesecev tja do pusta. V torklji vlada živahno in zanimivo življenje. Torkljarji so v svoji okajeni in od olja svetlo namazani ter od oglja in pepela nabarvani obleki podobni dimnikarjem. Pa tudi drugi, ki imajo ali nimajo v torklji kaj opraviti ali iz radovednosti vanjo prihajajo, nesejo oljnate madeže kot spomine na torkljo seboj domov. Torkljarji izbirajo med seboj župana in podžupana, kateremu se morajo pokoravati vsi drugi v svojem težkem delu, ki se večkrat ponoči ne pretrga, tako da mine za torkljarje več noči brez sna in počitka.

Vaški načelnik je v prejšnjih časih imel pravico nekoliko olja vzeti za cerkveno porabo ali pa za občinske ramene.

Oljka doseže tisočletno starost. V vrtu Gecemani se kažejo oljke, ki so baje videle Jezusa moliti in krvavi pot počiti.

Spomnimo se zlasti na oljčno nedeljo Jezusa v slovesnem in slavnem sprevodu v sveto mesto Jeruzalem in prepevajmo mu z oljčnimi vejami v roki: Blagoslovljen, ki prihaja v imenu Gospodovem.



Ivan Trinko,
pesnik, filozof in zgodovinar.
(Portret Toneta Kralja.)