

KAVČNIKOVA DOMAČIJA V ZAVODNJAH

JOŽE HUDALES

Po več kot desetletje trajajoči sanaciji smo 19. junija 1993 otvorili za javnost Kavčnikovo domačijo v Zavodnjah nad Šoštanjem. S tem je bila, vsaj v glavnem, končana dolgotrajna obnova enega najpomembnejših spomenikov kmečke arhitekture na Slovenskem, ki jo vodil konservator Vito Hazler s celjskega zavoda za varstvo naravne in kulturne dediščine. Muzejska prezentacija domačije, ki jo smo pripravili v Muzeju Velenje, je najbolj intenzivno potekala v letu 1992, ko smo uredili oba bivalna prostora domačije, dimnico in hišo, v letošnjem letu pa smo gumno preuredili v neke vrste video kotiček, dokončali muzejsko trgovinico, rekonstruirali vrt ob domačiji in majhen zeliščni in začimbni "gartlc" ob južni steni domačiji ter uredili okolico in pešpot.



Kavčnikova domačija (foto: zloženka, ki je na voljo obiskovalcem domačije).

Muzejska prezentacija bivalnih prostorov, ki se je ravnala po geslu "bistvo je v podrobnostih" je skušala ujeti in ohraniti vse usedline časa, ki so jih varovali tudi njeni poslednji prebivalci. Pustili smo, da stara lupina stavbe iz 17. stoletja govori sama zase, oprema obeh bivalnih prostorov pa je v kronološkem pogledu

večplastna in sega v posameznih primerih (skrinje, miza,) skoraj dve stoletji nazaj, sicer pa so zastopani tudi predmeti, ki so k hiši prišli pred dobrim desetletjem ali dvema. Oba bivalna prostora, dimnica in hiša sta spet taka, kot še pred dobrim desetletjem, ko so v dimničnem prostoru spali, kuhali in jedli, delali, v dimnici so imeli kokoši, ob toplen ognjišču pa se je zmeraj grel ducat mačk. Tako se v tem prostoru srečujemo z zgodovino in načinom bivanja, ki sega daleč nazaj v pretekla stoletja, in spet s potrošniškim duhom poslednjih dveh desetletij, kolikor so mu hišni gospodarji pač lahko sledili s skromno plačo in nato pokojnino.

Z načinom postavitve in ureditve inventarja hiše smo se želeli izogniti tudi estetiziranju in idealiziranju podobe načina življenja, ki je v muzeoloških postavitvah v podobnih objektih zelo pogosto. Zato smo zelo zavestno predmete in celoten ambient domačije predstavili z vsemi podrobnostmi, tudi s higienskimi značilnostmi tega načina bivanja. S tem smo skušali doseči, da muzejska predstavitev domačije nudi, razen informacijskih potencialov o stavbarstvu in predmetih, ki so jih uporabljali v preteklosti, tudi podatke o načinu in kulturi bivanja, higienskih razmerah na najbolj neposreden in nazoren način. Po drugi strani pa takega koncepta "dinamičnega varovanja" kulturne dediščine nismo izvedli do konca na način t.i. "living historical farms", ki včasih učinkuje nekoliko teatralno.

Drugo komponento koncepta varovanja ali "integriranega muzeja" pa skušamo doseči z razvijanjem funkcij tega muzeja, ki vključujejo neposredno sodelovanje kmečke soseščine Kavčnikove domačije pri ponudbi muzejskih spominkov, ki je zelo bogata in sega od klasične ponudbe (plakat, brošure, razglednice) do prodaje lončenih in lesenih izdelkov, ki so kopije uporabnih predmetov z domačije in prodaje domačega kruha, prekajenega mesa, domačega žganja z zdravilnimi zelišči itd.

V sodelovanju z domačini so v pripravi tudi t.i. "popoldnevi na Kavčnikovi domačiji", kjer obiskovalcem ponujamo možnost seznanjanja z vrsto skoraj pozabljenih spretnosti in znanj (npr. kuhanje in pečenje v krušni peči, izdelava papirnatih rož, obdelovanje lesa in gline, opravljanje različnih kmečkih del, žganjekuhe, košnje, kolin itd.). V pripravi je tudi projekt "Leto na Kavčnikovi domačiji" po katerem naj bi s sodelovanjem domačinov obiskovalcem predstavili značilne navade in šege t.i. "letnega cikla".

Ta prizadevanja so že pripeljala do prvih uspehov; s posredovanjem dr. Janeza Bogataja je bila domačija nominirana za naslov Muzeja Evrope za leto 1994, predsednik komiteja EMYA, ki podeljuje ta visoka priznanja, dr. Kenneth Hudson pa si je domačijo ogledal prav na dan otvoritve.

V Zavodnjah se Kavčnikove domačije še danes drži sloves neke starodavne tradicije in celo skrivnosti. Nekoliko tudi zato, ker se je tu rodila zadnja zavodenska zeliščarka Ančka Samec, ki je poznala marsikatero zdravilno zel, znala pa je tudi zagovoriti bolzni - "ureke dou modlit". Bila je majhna, čokata žena v košato nagubanem krilu, s katerim je med zdravljenjem večkrat obdrsala boleče mesto in pri tem mrmrala skrivnostne molitve. Po njeni zaslugi se je verjetno na Kavčnikovi domačiji tudi v 20. stoletju, ko so jih drugod opuščali, obdržal začimbni in zeliščni vrt - "gartl", z več kot 60 vrstami rastlin.

Izdel: Kulturni center Ivana Napotnika Velenje, 1990



Kot začimbo so na Kavčnikovi domačiji uporabljali tudi luštrek. Zelene liste rastline so dodajali juham namesto peteršilja, ki dozori kasneje. Votlo steblo luštreka pa je Ana Samec uporabljala proti bolečinam v ušesu in sicer tako, da je deblu na enem koncu zažgala in nato dim pihala v razbolelo uho. Menda je pomagalo.

Levisticum officinalis, luštrek, luštrk

**"ČUKER"
"NOGATI KRAPP"**

Sladice Kavčnikova kuhinja skoraj ni poznala, saj so s sladkorjem nekdaj zelo varčevali. Po zadolžni knjigi trgovca iz Zavodenj so npr. leta 1924 celo bogatejši zavodenski kmetje le nekajkrat na leto kupili četrtinko (25 dag) sladkorja, kolikor so ga porabili za kavo. Kavo in čaj so sladkali tudi s saharinom, ki so ga pod roko kupovali od krošnjarjev. Sicer pa so kilogram ali dva sladkorja kupili le še ob božiču ali veliki noči. Ob božiču so pekli



potico, ob veliki noči pa so v velikem lončenem modelu pekli šarkelj za družino, ob njem pa male potičke, ki so jih delili za pisanke.

Ob pustu so pekli nogate krape pravokotne oblike in prerezane na sredini. Ob delavnih, predvsem pa ob velikih kmečkih delih (npr. ob žetvi in mlačvi), pa so večkrat pekli presne krape iz krhkega testa brez kvasa.

Lično izdelane zloženske, ki spremljajo predstavitev Kavčnikove domačije (avtor: J. Hudales).