

urejanje podatkov pa je skupinam, ki smo raziskovale v Bilčovsu, odstopilo svoje društvene prostore bilčovsko prosvetno društvo.

Poleg dela so organizatorji poskrbeli tudi za razvedrilo. Organizirali so izlet na slovensko planinsko kočo na Bleščeči planini, kopanje in kar nekaj prijetnih večerov, kjer smo se udeleženci delavnice srečali tudi v prostem času z domačini.

Zadnji dan smo udeleženci delavnice na zaključni prireditvi pred staro šolo v Št. Janžu domačinom, staršem in drugim udeležencem delavnice na kratko predstavili svoje delo. Pripravili smo tudi razstavo, v katero smo vključili nekatere eksponate iz šentjanške etnološke zbirke, plakate in kratka poročila o izsledkih svojega dela. V bližnji prihodnosti pa bo izšla tudi knjiga z vzporednim slovensko-nemškim besedilom, ki bo vključevala prispevke vseh delovnih skupin etnološke delavnice.

Polona Sketelj

## **"VSAKDANJA KULTURA V ŠENTJANŽU IN BILČOVSU NEKOČ IN DANES"**

Etnološka raziskovalna delavnica v Rožu na Koroškem

### **Uvod**

Etnološka raziskovalna delavnica z naslovom "Vsakdanja kultura v Šentjanžu nekoč in danes" je le ena od dejavnosti v programu "stare šole" v Šentjanžu v Rožu na Koroškem. Slovenska prosvetna zveza iz Celovca je leta 1992 posloplje odkupila z namenom, da le-to postane kulturno-komunikacijski center in znanstveno-raziskovalno središče. V njem je že sedaj poleg prostorov za družabna srečanja domačinov tudi manjša dvorana, v prvem nadstropju je 100m<sup>2</sup> razstavnih prostorov, podstrešje pa bodo preuredili v večjo dvorano. Že do sedaj so si vaščani lahko ogledali različne glasbene, lutkarske in gledališke prireditve.

Posledica sodelovanja Slovenske prosvetne zveze z Univerzo v Celovcu bo organiziranje tečajev in seminarjev muzejske pedagogike. Namen sodelovanja z Oddelkom za etnologijo in kulturno antropologijo Univerze v Ljubljani je postavitve etnološke tematske razstave o prehrabeni kulturi Rožanov. Program tematske muzejske prezentacije je izdelala skupina študentov četrtega letnika etnologije pri prof.dr. Janezu Bogataju v okviru predmeta etnološka muzeologija. Odločili so se za kontekstualno, komunikacijsko usmerjeno razstavo, ki bo z izbranimi predmeti prikazala zgodovino v prostoru in času ter osvetlila, pojasnila in konkretizirala preteklost. Ob sami razstavi se predvidevajo različne dejavnosti za otroke in odrasle. Gre za zbirko številnih predmetov, ki jih Slovenska prosvetna zveza ni

uspela spraviti v Koroški deželni muzej in ki je nastajala v zbiralnih akcijah v petdesetih letih, med njimi pa je tudi nekaj predmetov, ki so jih posamezniki podarili Slovenski prosvetni zvezi v Celovcu.

Raziskovalna etnološka delavnica, o kateri želimo spregovoriti na tem mestu pa je nastala kot posledica sodelovanja Slovenske prosvetne zveze iz Celovca, ki jo zastopa dr. Janko Malle, Zveze prijateljev mladine Ljubljana-Center, ki jo predstavlja gospa Romana Savnik in Univerze v Ljubljani, preko katere je prof.dr. Janez Bogataj nudil strokovno vodstvo omenjeni raziskovalni delavnici.

Delavnice, ki je bila v času od 18. do 24. julija 1993, se je udeležilo 19 osnovnošolcev iz Ljubljane in 14 gimnazijcev iz Šentjanža in Bilčovsa (na Koroškem so otroci našega petega razreda osnovne šole že gimnazijci). Delavnica je torej potekala v dveh pretežno slovenskih vaseh, v Šentjanžu so delale in bile nastanjene tri skupine, v Bilčovsu pa štiri. Otroci so prenočevali in se hranili v družinah svojih koroških sovrstnikov, s katerimi so bili tudi 'delovno' povezani v skupinah. Vse to je gotovo pripomoglo, da je bilo tako za starše kot za otroke in domačine druženje bolj prijetno in hkrati tudi obvezujoče.

Od sedmih mentoric so bile tri študentke etnologije, dve diplomirani etnologinji in dve učiteljici zgodovine. Za koordinacijo dela je skrbela tako gospa Romana Savnikova iz Ljubljane, kot domačina Ivana Weiss v Šentjanžu in Rupert Gasser v Bilčovsu. Predvsem so omenjeni poskrbeli za nepredvidene zaplete, za vnaprejšnje dogovarjanje z informatorji in tudi za prosti čas mentorjev.

Dopoldanski in zgodnji popoldanski čas je bil namenjen zbiranju podatkov pri informatorjih, čas pred večerjo pa zapisovanju na novo pridobljenih informacij. Eden od popoldnevov je bil namenjen skupnemu izletu na goro, imenovano Bleščeča, zadnje dopoldne, ko je po tednu dežja posijalo sonce, pa so se otroci odšli kopat v bližnje jezero. Večere in prosti čas so preživljali s sovrstniki v njihovih družinah.

Na sobotno popoldne zadnjega dne se je res dalo kaj videti in slišati. Vsaka skupina je sestavila poročilo o svojem delu in ga ob plakatu, predmetih ali prikazu dela predstavila domačinom in staršem, ki so si zaključno prireditev v Šentjanžu ogledali v velikem številu.

Sedem skupin, v vsaki je bilo od štiri do šest otrok, je preučevalo naslednje teme:

1. Od ovce do volnene niti
2. Bivalna kultura v Bilčovsu
3. Družinske razglednice in albumi
4. Šege in navade ob poljskih delih
5. Otroške igre
6. Šege in verovanja ob rojstvu
7. Želodec Šentjanža

Ker je bila avtorica pričujočega prispevka mentorica skupini, ki se je ukvarjala s šentjanško kulinariko, sledi v nadaljevanju zapis o delu omenjene skupine.

### **Želodec Šentjanža**

V skupini, ki je raziskovala želodec Šentjanža, so sodelovale tri učenke-raziskovalke iz Ljubljane in sicer Korošec Alenka, Maletič Mojca in Panjan Katja, vse iz Ljubljanske osnovne šole Ledina in Moschitz Eva iz Celovške gimnazije.

Družine, ki smo jih obiskale, so bile o našem obisku vnaprej obveščene. Vse razgovore smo opravile skupaj. Po končanem prvem razgovoru, v katerem smo še vse spraševale o vsem, smo si področje prehrane razdelile na štiri tematske sklope in v naslednjih razgovorih je vsaka dopolnjevala svoje znanje o svoji temi. Področje, ki so ga raziskovale, jim je bilo predstavljeno v obliki miselnih vzorcev.

Nismo pa samo spraševale in zapisovale ter fotografirale, sodelovale smo, kar je bilo najbolj zanimivo in seveda poučno, pri peki pogače in pri peki kruha, kar sta posebej za našo skupino izvedli dve različni gospodinji. Ker smo se vse hranile pri družinah, smo tudi na ta način spoznale kaj in kako jedo in da so stare, tradicionalne jedi še vedno prisotne na jedilnikih mladih družin, seveda pa so pripravljene s kupljenimi sestavinami in predvsem s pomočjo različnih modernih gospodinjskih aparatov.

Ker je raziskovanje prehrane široka in zanimiva tema, se nismo lotile raziskovanja le ene same jedi ali le ene same skupine jedil, ampak smo se želele naučiti, kaj vse spada pod raziskovanje te teme. Naš namen ni bil le spoznati posamezne značilne koroške jedi, ampak predvsem to, da se naučimo, kako spoznati tiste značilnosti posameznega kraja, ki narekuje vrsto in način prehrane. Ni nas zanimalo le, kaj so jedli, ampak tudi kako so jedli, kako so sedeli pri mizi in kakšen je bil njihov odnos do hrane. Zanimalo nas je, v kakšnih posodah so kuhali v določenem času in kako se je v prehrano, vezano na kraj bivanja, uvajala industrijsko pripravljena, v trgovinah kupljena hrana.

Kot je bilo že omenjeno, smo si področje prehrane razdelile na štiri tematske sklope:

#### **I. Sestavine jedilnika**

##### **Kruh**

Še danes v Šentjanžu in okolici lahko vidimo ruševine dveh mlinov, v katera so vaščani še ne dolgo tega nosili mlet doma pridelana žita. Pridelovali so predvsem rž, ajdo, koruzo in malo pšenice. Rž je žito, ki poleti prvo dozori in lahko do jeseni na istem polju pridelajo še ajdo. Vendar danes ajde ne seje nihče več, polja pa so posejana le z žiti za prehrano. Domačini za peko kruha moko kupujejo. Že nekoč in tudi še danes so pekli kruh predvsem iz ržene moke, ki so ji dodajali koprčeva

zrnca. V času slabih letin ali med vojno so rži dodajali krómpir; tako pripravljen kruh je bil še posebno rahel.

Ob vsaki peki so gospodinje od pripravljenega testa vzele košček, ki so ga shranile in uporabile pri naslednji peki kot kvas in sicer tako, da so ga dan pred peko namočile v vodi, dodale malo moke ter pustile vzhajati do naslednjega dne.

Gospodinje so včasih pekle kruh v krušni peči, naenkrat po šest do osem hlebcev, kar je, odvisno od velikosti družine, zadostovalo za teden ali dva. Kruh so nepokrit shranjevale v shrambah na posebnih lesenih stojalih. Danes veliko gospodinj peče kruh doma, moko kupijo, pečejo pa v električnih pečeh, le redke še v krušni peči. Nekatera večja gospodinjstva imajo velike električne peči, v katerih se lahko naenkrat speče tudi do štiri hlebce kruha.

Ob posebnih priložnostih, kot je na primer Božič, so spekli sadni kruh, imenovan "klecembrot" in sicer iz suhih hrušk, jabolk in rozin, danes pa mu dodajajo tudi orehe in lešnike. V času od Božiča do Svetih treh kraljev so na mizi pustili ležati tri hlebce kruha, pokrite s prazničnim prtom. Na koncu so dva hlebca razdelili med živino v hlevu, enega pa so pojedli sami.



### Močnate jedi

Včasih se je ob nedeljah in za praznike pekla tako imenovana pogača. Pekla se je iz bele moke, dodajali pa so ji različne nadeve, lahko orehove ali rožičeve, včasih pa so jo spekli le z dodatkom začimb, predvsem cimeta. Kadar so pogači dodali veliko nadeva in uporabili veliko masla, so jo imenovali potica. Potico pa so pekli predvsem ob Veliki noči ali ob Božiču.

Oboje so včasih pekli v krušni peči, danes pa v električnih pečicah. Mnoge gospodinje še danes uporabljajo modele za peko pogače iz žgane gline, čeprav pri sami pripravi že uporabljajo moderne gospodinjske pripomočke. Največkrat so na mizi različni krapi, tako v preteklosti, kot tudi danes. Najbolj znani so "kvočni krapi", kjer je nadev pripravljen iz zmletih suhih hrušk. Krape pa polnijo tudi z jabolki ali s sirom. Postrežejo jih z maslom ali z medom.

Danes ne kuhajo več zelo nasitne jedi, imenovane "nebeški močnik", ki je pripravljena iz moke, mleka, masla in veliko rozin.

## **Meso**

Pred vojno in tudi še dolgo po njej je bilo na mizi meso le enkrat na teden in to ob nedeljah in ob pomembnih praznikih in še tedaj ga je v prenekateri družini jedel le oče. Ni pa bilo povsod tako, v mnogih družinah se je meso razdelilo tudi med otroke in ostale družinske člane.

Največ so gojili prašiče, ovce, krave, kokoši in zajce. Najpomembnejši so bili prašiči, saj so bile koline praznik, ob katerem so se zbrali skupaj najbližji sosede in sorodniki. V zimskem času je ena družina zaklala približno štiri prašiče. Mesarja in njegove pomočnike so že za "mavžno", to je za malico, pogostili s svežimi praženimi jetri. Iz mesa zaklane živali so ga del porabili kot sveže meso, en del pa so porabili za izdelavo klobas, ki se včasih niso dolgo obdržale in so jih s pomočjo sosedov kmalu pojedli. Stalnejši način konzerviranja je bilo sušenje oziroma dimljenje mesa. Do pomladi so ga hranili v tako imenovanih "aštah".

V mrzlih zimah so se dalj časa ohranili tudi "mavžlji", pripravljene iz spečenega in zdrobljenega koruznega kruha, ričeta in zmletega svinjskega mesa, kateremu so dodali začimbe, majhne kepe pa so bile ovite s svinjskimi mrenami, po domače "krpicami". Gospodinje so jih pekle ob nedeljah, praznikih ali ob težjih poljskih delih. Zraven so ponudile kislo zelje ali kislo repo, "ribanco".

S klanjem prašiča so si priskrbeli predvsem maščobo, saj so s hladno raztaljeno zaseko belili tudi solato.

## **Zelenjava**

Ljudje so večinoma vso zelenjavo pridelali na vrtovih. Poleti so zelenjavo v glavnem pojedli svežo, del pa so jo uporabili za kuhanje juh, predvsem kisle, "čisave župe", pa tudi za zimo so shranili tisto zelenjavo, ki je bila za to primerna. Za zimo so pripravili kislo zelje in repo, imenovano "ribanca", shranili pa so tudi rdečo peso, ki je bila pogosto na mizi kot solata.

Krompirja niso uporabljali tako pogosto kot danes, saj je v glavnem služil le kot priloga mesnim jedem, ki so jih jedli le ob posebnih priložnostih. Iz njega pa so pripravljali juhe in solate.

Na vrtovih so gojili tudi različna zelišča, kot na primer baziliko, timijan, majaron, peteršilj in luštrek. Iz lipe, mete in kamilic so kuhali zeliščne čaje.

## **Sadje**

Domačini se še spominjajo, da so divje jablane, ki so jih našli v gozdu, prenesli v domač sadovnjak, jih posadili in cepili, saj so bile te jablane mnogo bolj odporne kot pa današnje sorte. Jabolka so v glavnem pojedli ali pa so jih sušili v "parizeljne", iz jabolka pa so predelovali predvsem mošt, ko se je le-ta skisal, pa so ga uporabili za kis.

Tiste hruške, ki jih niso pojedli kot sveže, so posušili v "kvoce", iz namočenih hruška pa so kuhali žganje.

Grozdja je bilo vedno zelo malo, vina iz njega pa le za domače potrebe.

Orehe so uporabljali kot nadev za pogače in potice, tam, kjer jih niso imeli doma, pa so v glavnem kupovali rožičevo moko, saj so bili orehi vedno zelo dragi.

Iz suhega sadja so kuhali "laver", osvežilno pijačo, značilno za Veliko noč, kompote, krape in pekli sadni kruh. Iz sadja so predelovali tudi mošt in žganje, del pa so ga vkuhali v marmelade.

### **Pijače**

Zjutraj so vsi pili črno kavo, ki je bila mešanica pšeničnih, ječmenovih ali rženih zrn, včasih pa so ji dodajali tudi mleko.

Preko dneva so si žejo gasili predvsem z vodo, ponekod že tudi s sokom, ki so mu dodali veliko vode. Značilna Velikonočna pijača je "laver". Ta osvežilna pijača je narejena iz suhih hrušk, jabolk in sliv. To sadje so dve do tri ure kuhali v veliko vode, ki so ji dodali cimet, sladki les in luštrek. Pili so ohlajenega. Sadje so odcedili in ga uporabljali kot nadev za "kvočne krape", ponavadi pa so ga pojedli otroci.

Pivo so sicer poznali, pili pa so ga manj, saj ga je bilo treba kupovati. Prav tako je bilo z vinom, saj so ga zaradi pomanjkanja grozdja pridelali zelo malo. Še največ so popili mošta, ki je bil pri vsaki hiši, za hudo žejo pa so ga mešali tudi z vodo.

### **Mleko in mlečni izdelki**

Iz mleka so predelovali skuto, maslo, smetano in sir. Ob poletnih popoldnevih je za najboljšo "mavžno" veljalo kislo mleko z rženim kruhom.

### **Maščobe**

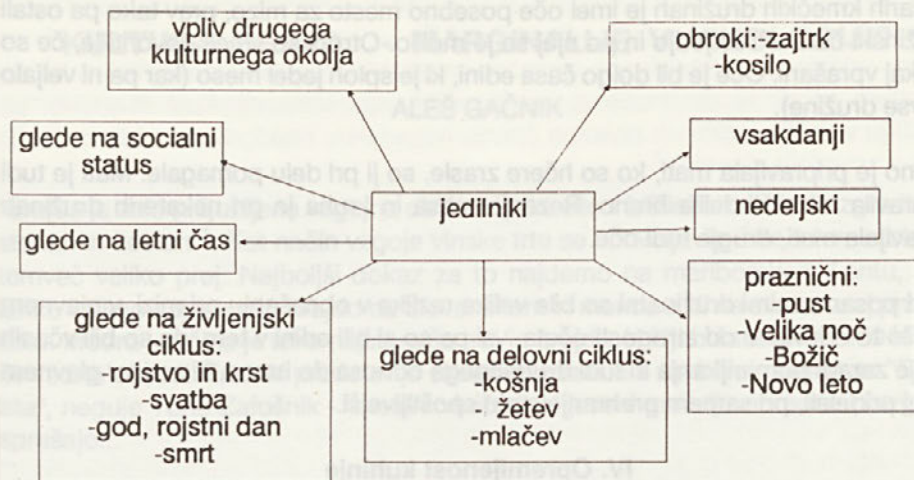
Za beljenje so uporabljali svinjsko maščobo, predvsem zaseko. Olje so pridobivali iz lanu, konoplje in buč, preden so ga pričeli kupovati v trgovini.

## **II. Jedilniki**

Ponavadi so imeli dnevno štiri obroke; zajtrk, imenovan "burštek", malico ("mavžna"), kosilo ("južno") in večerjo. Poleg vsakdanjega jedilnika, ki ni vseboval mesa, ampak v glavnem žgance, polento, kislo zelje in repo ter različne krape in močnike, so ob nedeljah in praznikih jedli kislo juho ("čisava župa"), "nabulano prato" (polnjena pečenka) in pogačo ter jedi, značilne za posamezne praznike.

Razen že omenjenega prazničnega jedilnika pa so za posamezne praznike značilne naslednje posebne jedi:

Ob pustu so jedli "fancoute". V Rožu na Koroškem pod "fancoute" spadajo vsa peciva iz iste mase, le da so drugačne oblike. Poznajo okrogle, nadevane z marmelado, pravokotne z dvema zareza, nadevane z rozinami, z luknjo v sredini.



Ob Veliki noči so člani družine nesli šunko, bel kruh, pogačo, jajca, suhe klobas in drugo v cerkev ali h križu. Župnik je jed blagoslovil, oz. "žegnal".

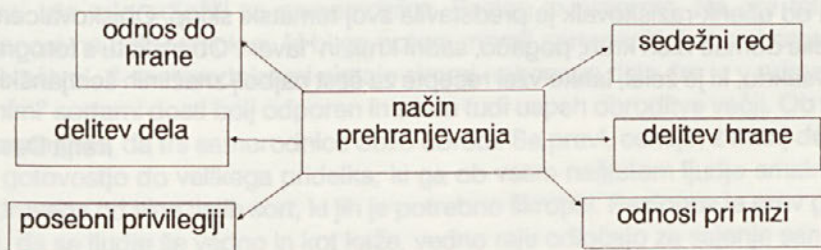
Pri Velikonočnih jedeh so odrasli pili mošt, tisti, ki mošta niso pili in otroci pa "laver", značilno pijačo za ta praznik.

Razen potice in pogače so poznali v tem času tudi majhne pogače, pečene v modelih v obliki srca, ki so jih družine podarile župnikom, sirotam, pa tudi dekleta so jih darovala svojim izbrancem. Botri so v tem času svojim krščencem podarili pogačo in druge dobrote, kar so imenovali "taška".

Na dan svetnika Janeza, to je 24. junija, v Šentjanžu praznujejo praznik, imenovan "semnj". Domov pridejo vsi sorodniki, od blizu in daleč. Za ta dan gospodinje pripravijo "čisavo župo", "nabulano prato" in nebeški močnik.

Ob Božiču so gospodinje peklo "kvočnik", pa tudi potico, kosilo pa je bilo praznično.

### III. Način prehranjevanja



V starih kmečkih družinah je imel oče posebno mesto za mizo, prav tako pa ostali družinski člani. Pred jedjo in po njej se je molilo. Otroci so smeli govoriti le, če so bili kaj vprašani. Oče je bil dolgo časa edini, ki je sploh jedel meso (kar pa ni veljalo za vse družine).

Hrano je pripravljala mati, ko so hčere zrasle, so ji pri delu pomagale. Mati je tudi pripravila mizo in delila hrano. Rezanje mesa in kruha je pri nekaterih družinah opravljala mati, drugje tudi oče.

Med posameznimi družinami so bile velike razlike v obnašanju pri mizi, v glavnem je bilo to odvisno od strogosti očeta, vsi pa so si bili edini v tem, da so bili včasih ljudje zaradi pomanjkanja in tudi drugačnega odnosa do hrane, ki so jo v glavnem sami pridelali, pri samem prehranjevanju spoštljivejši.

#### IV. Opremljenost kuhinje



V petdesetih letih so kmetje črne kuhinje zamenjali z belimi. Obenem so prenehali uporabljati črno glineno posodo, ki so jo zamenjali emajlirani lonci.

Manj premožne družine so še dalj časa uporabljale lesene krožnike in pribor, dolgo časa pa je vsa družina jedla iz ene same sklede. Bogatejši so že kmalu pričeli jesti iz porcelanastih krožnikov s kovinskim priborom.

Domače lanene prte so imeli na mizah le ob posebnih priložnostih, torej ob nedeljah in praznikih, saj jih je bilo težko prati.

#### Potek predstavitve

Vsaka od učenk-raziskovalk je predstavila svoj tematski sklop. Obiskovalcem smo ponudile domač ržen kruh, pogačo, sadni kruh in "laver". Ob plakatu s fotografijami pa je vsakdo, ki je želel, lahko vzel recepte za šest najbolj značilnih šentjanških jedi.

Irena Destovnik