

Ciril Vnuk

## KRUH MOJIH MLADIH DNI

*To je spominski zapis tistega dela moje mladosti, ki sem ga preživel pri starših v Jastrebcih. Pripovedujem o takratnem delu in skrbi družine za vsakdanji kruh, to se pravi o setvi, gojenju in žetvi ter spravi rži, pšenice, koruze, prosa in ajde ter predelavi zrnja v moko in izdelke iz nje. Kruh me torej ne zanima le kot "pečeno živilo iz moke, vode, kvasa" (SSKJ), ampak širše; zato opišem tudi nekatere pripomočke in uporabo oziroma predelavo drugih delov žitne rastline, ki so vsi nečemu koristili, preden so se spremenili v humus ali toploto. Pozoren sem na narečne izraze in frazeologijo, ostanke starih navad in vraž, ki smo se jih držali. Navajam tipične jedi, izdelane iz moke oziroma kaše, v zvezi s tem pa še nekaj orisov situacij, ko nam je bil kruh dobesedno dragocen.*

### Uvod

Kruh so bile kar pogoste sanje mojih mladih dni, čeprav ne morem trditi, da se je meni in moji družini godilo kaj bistveno drugače kot drugim v tistem našem Pesovščaku (jugovzhodnem zaselku vasi Jastrebcu); da je kruha občasno primanjkovalo, je bilo povsem običajno dejstvo, ki se je ljudi držalo iz roda v rod. Mati (Marija, roj. Žganjar, po domače Faturova Mima, 1902–1986) je pripovedovala (po spominu sestre Katike, 1927), kako so kot otroci ponoči, ko lačni niso mogli zaspati, prosili svojega očeta za kruh, pa jim je rekel, da jim ga ne more dati, ker "krüh zaj spi". V resnici ga je bilo tako malo, da jim ga ni mogel dati toliko, kot bi ga potrebovali in želeli. Dve skromni njivici pač nista mogli prehraniti lačnih ust, zato so večino kruha zaslužili z dnino oziroma s težaškim delom, ko so poleti hodili mlatit kot najemniki pri bogatih kmetih po Medjimurju in Zagorju. Tudi marsikje drugod po Sloveniji tiste čase (še v stari Avstriji) ni bilo drugače. Kruh je pač bil vrednota, ki se tako slikovito odraža v mnogih slovenskih pregovorih, njihov pomen pa je odseval tudi v frazah, ki se jih spomnim iz materinega govora.

### Opredelitev

Z izbrano temo se bom omejil na obdobje otroštva, ki sem ga preživel na domu v Jastrebcih št. 20 (prvotno nekaj časa št. 18), in sicer od pomladi 1945, ko se nekako začnejo moji prvi zanesljivi spomini, pa do poletja 1957, ko sem preživel tu svoje zadnje dneve pred odhodom "v svet". Pri tem se zavedam, da so

spomini lahko popačena podoba resničnosti, včasih pa je resničnost še bolj pretresljiva ... Zdi se mi, da sem živel v Pesovščaku v zadnji generaciji, ki je še polno živela stoletja staro, skoraj nespremenjeno kmečko življenje, v katerega so po osvoboditvi naglo vdirale spremembe, ki jih je prinašala nova država (FLRJ). Že v začetku 60. let se je za kmete marsikaj bistveno spremenilo, seveda tudi za male kmetije, kakršna je bila naša. Obenem je bilo to obdobje težavno za moje starše, ker je bilo treba otroke drugega za drugim spravljati "do krüha" – čim dosegljivejšega, saj za zahtevnejše šolanje ni bilo sredstev, štipendijska politika pa je bila še slabo razvita; prednost so imeli otroci borcev in "borcev" ter članov partije, a moji starši se v tem smislu tudi niso znali znajti. Moji prvi spomini so iz zadnjega obdobja nemške okupacije, predvsem v zvezi z zaključnimi boji v aprilu 1945, ko smo izgubili dom in postali vojni begunci, zadnji pa so povezani z madžarsko vstajo leta 1956 in balonom, ki sem ga "skoraj" ujel in ki je na naši njivi (pred kratkim smo posejali repo) odložil nekaj kilogramov madžarskih lepakov z velikim napisom NEM in še nekaj madžarskimi besedami, ki smo jih nevešči madžarskega črkopisa prebrali kot "nemzeti elenalasi mozgalom". Zadnji zgodovinski dogodek, ki se ga spominjam iz tega obdobja, pa je novica iz Kmečkega glasa, da so Rusi poslali v vesolje prvi umetni satelit, kar je zame bilo takrat komaj kaj razumljivo, a skrivnostno privlačno.

### Na kratko o frontnem času

Pesovščak se je spomladi 1945 znašel med dvema frontama – nemško obrambno linijo – ki je potekala po obsežnem območju Šalovcev, Vitana, Vodrancev, Jastrebcv, Lačavesa in naprej in so jo Nemci pospešeno gradili od jeseni 1944 – ter med zaledjem, ki so ga v hitrem premiku iz smeri Godenincev in Presike sredi dopoldneva na belo (po nekaterih podatkih cvetno) soboto (7. aprila 1945) zasedle bolgarske enote kot sestavni del Rdeče armade. Nemcev tisti čas ni bilo v obrambnih jarkih, le manjše posadke, a tega Bolgari niso vedeli, zato so se bliskovito vkopali na položajih v Pesovščaku, dvesto do tristo metrov od nemške obrambne linije. Okrog poldneva je bilo vse drugače, saj so Nemci dobili okrepiteve in kmalu je na obeh straneh zapokalo ... Naša hiša je zagorela in ogenj je prvi opazil bolgarski vojak. Čez nekaj trenutkov je bilo vse v plamenih.



Očeta (Franc, 1902–1992) ni bilo doma in vsi drugi so zadnji hip reševali, kar se je dalo, in odnašali v bunker, ki ga je oče uredil nekaj dni prej v gozdu. Kravi in telička so nam rešili Bolgari, svinji sta poginili in zgoreli. Vojaki so nam ukazali oditi v begunstvo. Ogenj ni uničil le voza in pluga, ki so ju potisnili v sadovnjak, vse drugo orodje pa je zgorelo, zato smo si ga potem morali sposojati. Kravja "homota" sta zgorela, zato so si ju izposodili pri sosedu in z vozom odpeljali skromno imetje s seboj. Osem tednov smo nato preživeli pri Kocenovih (Martinu in Geriki Kocen, Dubrava) v Medjimurju, kamor se je tisto nesrečno soboto zateklo več jastrebških družin (okrog 30 ljudi). Po štirinajstdnevni bojih so se Nemci umaknili. Vmes so naši moški hodili gledat požgane domačije. Ko so bili tam z živino, se je tele zasvetilo dvema bolgarskima vojakoma in brat Janez (1929), ki je pasel, ga je moral, ker sta grozila z orožjem, gnati z njima do Kerenčiča (domačija Jožeta Kerenčiča, nar. her.) v Jastrebcih, kjer je bikec končal v vojaškem kotlu. Oče se je sicer pritožil na sedežu lokalnega odbora OF, a o kakršni koli odškodnini ni bilo ne duha ne sluha.

### Prva leta po vojni

Vsesplošno pomanjkanje v prvem obdobju po drugi svetovni vojni je posebno prizadelo kmečke proletarce in male kmete ter njihove družine. Če so prišle še slabe letine z neugodnim vremenom, je hrepenenje po kruhu bilo še izrazitejše. Moj oče se v nasprotju s stricem Petrom (1910) ni vključil v Zadrugo (KOZ – Kmetijsko obdelovalno zadrugo); tudi politično sta bila vsak na svojem bregu. Zato pa je očetovo kmetovanje na 4,5 ha skupne zemlje (od tega okrog 1,73 ha njiv, 94 arov travnika/pašnika/sadovnjaka, 1,53 ha gozda, 28 arov vinograda ter nekaj čez 2 ara stavbnih zemljišč) ni bilo deležno niti tistih ugodnosti, ki so jih imeli člani Zadruge. Lahko rečem, da je bil žrtev (ali pa so bili žrtve oni drugi?) lastne trme in ponosa. Kmetovanje se je pri naši hiši po vojni začelo skoraj od ničle, le zimščina, ki je bila posejana jeseni 1944, je na srečo lepo obrodila, da smo lažje preživeli čas obnove hiše. Medtem smo živeli pri sosedu Majcenu, ki mu hiša ni pogorela. Primanjkovalo je vsega, le otrok nas je bilo že šest. – Mati je večkrat pripovedovala, kako težko je bilo za semena, saj je skoraj vse končalo v ognju. Neki dan (v času begunstva) sta šli s Hano (Hana Čurin, por. Lesničar) k svojemu ujcu/stricu (Francu Čurinu) v Godenince. Pri Zemljiču sta naleteli na polno vojaštva. Mati je zagledala koruzo, ki jo je bolgarski vojak pri krmljenju konjev po nerodnosti raztresel po blatnem dvorišču. To koruzo sta potem pobirali, da bi jo tisto pomlad mati imela za seme. A pristopil je domačin (Oto Zemljič) in jo nadrl, češ da je to njegovo, ker je

na njegovi zemlji. Mati je jezna in užaljena spustila ogale predpasnika in vsula nabrano zrnje nazaj v blato ter povedala nekaj gorkih njemu, ki ni bil pogorelec. Tako je morala seme naprositi pri različnih ljudeh, ki pa ga tudi sami niso imeli na pretek.

### Rž in pšenica

Pri nas je bilo vsako zrno dragoceno. Ko so njivo z ržjo ali pšenico poželi in snopje postavili v razstave, smo otroci po strnišču pobrali vse odlomljene in izgubljene klase, jih povezali v šopke ter jih zatikali za povresla snopov v razstavah. To delo nam je bilo dolgočasno, a smo ga potrpežljivo opravljali, saj nas je mati znala stimulirati z obljubljenim "kolačekom", majhnim hlebčkom, ki je bil v nasprotju z velikim kolačem samo naš. Po spomladanskih mesecih, ko nam je kruha bolj ali manj primanjkovalo, je bil kolaček pravo razkošje. Drugače pa je moja mati zelo rada pekla, če je le imela iz česa. – Moko smo mleli iz pšenice, rži in koruze v bližnjih mlinih na mejnem potoku Šantavcu (Požganovem, Videčevem na hrvaški strani, Klanjčarjevem – po domače Benetkovem, na Preseki), pa tudi na Damfu in na Vargazonovem v Središču. Vseh teh se bežno spominjam, ko sem spremljal starejše brate ali očeta, ko so nosili ali vozili z vozom žito mlet. Šele po elektrifikaciji našega območja (1952) si je Slavek Strelec sezidal mlin v Jastrebcih, kamor smo nosili mlet poslej. Strelčev mlin je tisti čas pritegnil razmeroma široko območje, saj so sem prinašali mlet celo iz Velikega Brebrovnika (Kolmančičevi).

### Lačni kruha

Moralo je biti kako leto po tistem, kar je začel mleti Slavek (verjetno 1954), ko se nikakor nismo mogli prebiti do nove letine, rž pa ni in ni hotela dozoreti. Zato so na njivi Pri drevju poželi en ogal in tako prisilno končali zorenje. Na hitro so snopje posušili in omlatili, nakar je oče "žakel" (vreča za kakih 30 kg) zrnja odnesel v Slavekov mlin. Jaz sem pasel kravi v Drevju in v veselem nestrpnem pričakovanju opazoval, kdaj bo prinesel moko. Zagledal sem ga, kako prihaja z nabito polno vrečo na "rūčah", z veseljem, nekako svečanim obrazom in z viškom moke v "šürcu", saj se je žito namlelo in je bil žakel premajhen. Tokrat si mlinar Slavek prav gotovo ni vzel merice. Bogve, kako sta se z očetom zmenila za plačilo.

### Obred prvega kruha

Iz prve moke je mati spekla za nas lačne najboljši kruh. Z veslico ga je jemala iz peči, vsakemu hlebcu z vlažno krpo obrisala pepel in s členkom potrkala po njem. Iz zvoka je sklejala o primerni pečenosti; če ne



bi prav zvenelo, bi ga ponovno posadila v peč. Dovolj pečenega je odnesla v "hižo", kjer je čez posteljo pogrnila rjuho iz grobega domačega platna, in ga pokrila. Seveda smo bili neučakani in bi ga že radi jedli, toda obstajal je še en zadržek: prvi kruh iz nove letine je treba "nastaviti Vetreku". Ne vem, kako se je pri naši hiši ohranilo to izročilo, tudi ga nisem zasledil kje drugje. Še topel večji kolaček je mati vzela v roke, z velikim nožem napravila na spodnji strani znamenje križa in odrezala "načetek". Čeprav je bil nizek, pri dnu "špehast" (brez luknjic), nas to ni nič motilo. Ta načetek je potem postavila med rože (pelargonije in primule) v odprtem oknu, da je bil izpostavljen vetru – "Vetreku", kot nam je povedala – kjer se je ohladil. Ta obred je bil še zadnja ovira, preden smo smeli jesti novi kruh. Pozneje sem večkrat razmišljal o tem poganskem "žrtvovanju", morda kdaj prej namenjenem kakemu ostanku mita božanstva Eola – najslavnejšega Pozejdonovega sina – boga vetrov. Lahko da je bil v zvezi s hvaležnostjo ljudi, da veter in ujme niso uničili žita na polju. To sklepam z tega, ker so pri nas živele še druge vraže oziroma njihovi ostanki ... Druga razlaga tega običaja pa je, da vročega kruha ni zdravo jesti, zato ga je potrebno ohladiti, kar pa je neučakanim otrokom težko dopovedati; zato pride prav taka zgodbica ... A pri tej razumski razlagi je moteče to, da "Vetrek" dobi le kruh prve peke iz nove letine, ne pa tudi ostalih ...

### Rženi kruh

Rženi kruh je sicer bil pri nas prej izjema kot pravilo, saj je mati najpogosteje pekla iz mešanice vsaj dveh ali treh vrst moke, ki si jo je sama določila glede na razpoložljivost in po občutku. Še najpogosteje je imel lastnosti koruznega, saj je koruze zraslo relativno največ in je tista leta služila v veliko večji meri za prehrano ljudi kot živine. Koruzni kruh je prvi dan bil zelo dober, sladek, a ker se je hitro posušil, je bil v naslednjih dneh prav trd in pust, zato ga nismo tako hitro pojedli. Ko sem si ga kos nesel v šolo za malico, mi je bilo nemalokdaj nerodno, če so sošolci jedli pekovski kruh, namazan z ameriško rastlinsko mastjo od UNRA-e, ker so bili naročeni na šolsko malico. Mi "kmečki" smo za malico skrbeli sami. Ko sem torej z nahrbtnika vzal svoj koruzni kruh, ga je sošolec Kosov Franjo (z Robadja na Hrvaškem) včasih hotel zamenjati s svojim pšenično-rženim, dišečim po janežu, kar se mi je zdelo skoraj neverjetno. Njemu pa je bil dober moj "karuzjak", ali pa se je le tako delal in mi je v resnici dal svojega iz usmiljenja. – Včasih, posebno spomladi, je naš kruh začel hitro plesneti, a ga nismo zavrgli. Odrasli (tudi sosedje) so celo spodbujali otroke, naj jedo plesnivega, češ da bodo potem bolj močni ...

### Pridelava krušnega zrnja

Mali kmet je v desetletju po vojni kmetoval še čisto po starem, skoraj brez kemije – umetnih gnojil in zaščitnih sredstev – danes bi rekli popolnoma ekološko. Kroženje naravnih snovi je bilo skoraj popolno, smeti v današnjem smislu ni bilo. Nove sorte semen so se širile le počasi, stare pa so bile dodobra izrojene in kljub vsakokratnemu odbiranju rodile slabo. Prve kilograme umetnih gnojil smo začeli uporabljati šele v času po elektrifikaciji. V setvah so pogosto zrasli še mnogi različni pleveli, kot so grahorji, pahovka, poljski mak, kamilica, osat, plavice, kokolj in še vrsta drugih, nižjih po rasti, ki pa niso veljali za nadležne. Nekateri od teh plevelov smo z ročnim pletjem odstranili še pred klasitvijo, a vseh nikakor nismo uspeli. Zato je bilo naše zrnje navadno precej pisano in neprimerno za seme. Takega smo odpeljali na čiščenje s trierjem, tj. s "strojem ali napravo za odstranjevanje primesi v žitu (SSKJ 1994). Ko je žito (rž ali pšenica) dozorelo in je prišla žetev, smo to opravili povsem ročno, sami ali z medsosedske pomočjo. Ženske so žele s srpi, zelo spretno izdelovale "povresla" in nanje polagale našeto žito. Moški, tudi starejši bratje, so vezali snopje. Če žito ni poleglo, se je njive lotil oče s koso, na katero si je pritržil razsohe ali veliko zanko iz dolge leskove šibe, s čimer je ob zamahu spodrezano bilje enakomerno strnil in prislonil na še rastoče. Žanjica, to je bila mati ali sestra Katika, je potem morala zelo urno oblikovati snope in jih polagati na povresla, ki jih je izdeloval pomočnik, navadno eden od bratov. Seveda je bil ta način žetve produktivnejši, pravzaprav še najbolj odvisen od kosca. Če je bilo dovolj ljudi, so snopje takoj postavili v razstave, drugače pa so to opravili po končani žetvi. V razstavi je bilo po osem snopov, ne preveč, da se je hitreje posušilo. Ržene razstave so zaradi stabilnosti nato v bližini klasja povezali še s slamnato kito. Tako se je žito sušilo na njivi, včasih več tednov, posebno če je bilo muhasto deževno poletje. Spominjam se nekega takega poletja, ko je začela rž v razstavah že kaliti zaradi preobilice vlage.

### Mlat

Ko se je snopje primerno osušilo, smo ga z vozom (naš voz ni bil pretirano velik, saj sta ga vlekli kravi) zvozili na skedenj in ga nato zložili v parmo. Ta je bila včasih polna (tiste čase smo posejali pol njiv z ržjo in pšenico, ostale površine pa z drugimi poljščinami). Prvi dve leti smo mlatili na različnih skednjih po vasi, saj lastnega še ni bilo. Gospodarsko poslopje je bilo postavljeno 1946 in šele naslednje leto je bila mlat na domačem skednju. Takrat je delo potekalo še vse ročno – s cepci in cepmi. Pozneje, ko so si posamezniki pridobili mlatilnice, smo ročno mlatili le tisto rž, ki je bila namenjena za škope



oziroma "ritke".

### Izdelava ritk

Ritke smo imenovali očiščene in lepo urejene snope slame, namenjene za vez v gorica, ponekod pa so iz njih še izdelovali slamnate strehe (sosedje Majcen, Hanželič in stric Peter – vsi "štale", le Požgan v grabi tudi hišo), pa tudi naša klet v tipičnem panonskem slogu na Stanetinskem Bregu – na notranjih težkih lesenih vratih je bila vrezana letnica 1798 – je bila krita s slamo. Take snope rži je oče najprej "ščelil", to se pravi otepel zrnje na podstavljenem lesenem sodu, ki je služil kot kad. Snop je prijel s obema rokama blizu ritine, ga dvignil nad glavo in zamahnil s klasjem po ležečem sodu, da je zrnje glasno zaštropotalo in se odbilo ob skednjevih vrat. Ko je to še nekajkrat ponovil, je položil otepen snop po dolgem na sod in s cepcem (kake 4 cm debelo in okoli 80 cm dolgo palico iz žilavega lesa) še nekajkrat pretipal klasje, da ne bi kje ostalo kako zrno. Snop je nato odložil in vzel naslednjega. Ko je imel že primeren kup, se je lotil "rihljanja" – česanja slame. To je delal na posebnem lesenem glavniku "riheljniku". Snop je razvezal in v bližini klasja zajel z vsako roko šop; z njima je zavihtel nad glavo in potegnil nato slamo čez riheljnik. Pri tem so se listi ržene bilke zataknil za lesene zobce, se odtrgali in ostali na glavniku. Te gibe je nekajkrat ponovil, šopa pa vsakokrat zataknil pod drugačim kotom. Tako je na riheljniku ostala vsa prekratka in polomljena slama, razni pleveli in listi; ostanek v obeh rokah je bil čist in se je zlato rumeno svetil. Previdno ga je položil na dvoje pravokotno k zidu položenih grabelj. Ko se mu je nabralo dovolj slame, je iz nje natančno oblikoval snope – "ritke", katerih spodnje konce je na tleh enakomerno poravnal, kot bi jih odrezal s strojem. Temu ravnanju pravi SSKJ *čeljenje*; torej gre za besedo enakozvočnico (*knjiž.* čeliti = ravnati; *nar.* čeliti = otepati/otresati). Če tega ne vemo, ne moremo pravilno razumeti narečne fraze, da "si je/bo moral kdo hlače/gate sčeliti", kar pomeni, da mu je ušlo. Ritke so nato dobile prostor pod streho nad parmo ali skednjem, kjer so bile včasih na očetovo jezo zadnje zatočišče za miši, ki so si v njih naredile gnezda, oče pa jih je imel namen prodati ali zamenjati za kaj drugega, kar smo potrebovali.

### Ročna mlat

Kar se je nabralo slame od rihljanja, jo je bilo treba ponovno omlatiti, tokrat še s cepmi. Na skednju smo ilovnata tla za mlat s cepmi lepo pometli, nakar smo na ta prostor natrosili to slamo ali nanj razgrnili sčeljeno snopje v dveh vrstah, obrnjeno s klasjem proti sredini. Tako je nastala nekakšna gredica – "šara". To sta nato dva mlatca obdelovala (isti sektor)

v ubranem ritmu, stoječ si nasproti, da je slama ob vsakem udarcu veselo poskočila kvišku. Večkrat se je za cep zataknil šop slame in potem zaplesal z njim po zraku v zamotani krivulji, v kateri je mlatec gonil svoje orodje. Ko sta "pretipala" vso šaro, sta z ročajem cepi in nogo spretno obrnila ležečo slamo, vsak eno polovico. Sledila je mlat z druge strani. Medtem se je slama toliko premešala iz urejene vrste, da jo je bilo treba naslednjič obrniti in pretresti z razsohami. Ko je bila slama prazna (za razumevanje fraze "mlatiti prazno slamo" naše generacije niso potrebovale nobene razlage!), so jo ponovno pretresli z razsohami in jo zmetali na kup. Na tleh je ostala debelejša ali tanjša plast zrnja, ki ga je bilo treba pogrniti na kup. – Mlatiti s cepmi smo se naučili tudi vsi otroci, za kar je bilo v dolgih poletnih dneh dovolj časa. Običajno se je mlat začela sredi julija in se končala čez mesec dni, okrog velike maše, ko smo je bili že vsi siti.

### Ločiti zrnje od plev

Namlačeno zrnje je bilo treba najprej ločiti od "ščinkov". To smo delali s pomočjo "mlatečkega rešeta" – velikega rešeta z mrežo iz leskovih viter – ki smo si ga sposojali pri Majcenu ali Hanželiču. V to rešeto je oče nasipal nekaj "vejač" (velika lesena lopata iz enega kosa lesa – te so izdelovali Cigani<sup>1</sup>) namlačenega zrnja, nakar je s krožnimi gibi in udarjanjem ob stegno zrnje pretresel, v rešetu pa so ostali ščinki (pozderje, posamezni prazni klasi in večji ali manjši deli žitnega bilja). Ti so bili za nastilj. V tako obdelanem zrnju je bilo še vedno veliko primesi – plev, resja in drugega drobirja, zato ga je bilo treba še zvejati. Ročno je to delal oče z vejačo, tako da je zajel zrnje in ga z vajeno kretnjo zavihtel visoko v zrak. Pri tem je težje zrnje odneslo dalje v stran, k steni, lahke pleve in drugo pa je zaplesalo v zraku in pristalo na tleh v vejačevi bližini. Tako je "ločil zrnje od plev", kar je še danes priljubljena fraza za izražanje jedrnatosti. Veliko boljši način vejanja pa je bil s pomočjo "vetrjaka" (lesene naprave z ročnim pogonom turbine za zračni tok, ki je odnesel pleve, zrnje pa je polzelo po stranskem žlebu v podstavljeno posodo. Ta vetrjak sem z veseljem poganjal, saj je bil precej hrupen, že pravi stroj. Sposojali smo si ga pri Hanželiču ali Klanjčarju (Benetkovem Vančeku).

### Mlatilnice

V začetku 50. let so si posamezniki pridobili mlatilnice na traktorski pogon. V Pesovščaku je prvi tako mlatil g. Franc Munda iz Vodranec. On je je imel tudi prvi traktor (po pripovedovanju naj bi pokvarjen

<sup>1</sup> Tu uporabljam izraz Cigan/Ciganica/ciganski za uradno ime Rom/Rominja/romski, jih tedaj še ni bilo.



obtičal v Trnavi, ko so se vojske umikale. Tako ga je spretni Franček popravil in potem z njim oral in mlatil. Sprva so mlatilnico postavili na enem kraju (na Hanželičevih vratah), kamor smo potem vozili snopje z njive. Strojniki so bili stalni, drugo pomožno osebje pa si je organiziral zainteresirani kmet. Pri tem majhni otroci nismo imeli kaj delati, zato smo skakali okoli in se čudili tehniki. Vse naokoli je bilo polno slame, ki so jo nalagali na vozove in jo vozili pod streho. Ljudje so bili sivi od prahu, ki se jim je lepil na preznojena telesa, zrnje pa se je natekalo v tri ali štiri različne vreče – glede na kvaliteto. – Na našem domačem skednju je prvi mlatil Kosov Matjašek s Koga, ki je imel majhno mlatilnico, malo večjo, kot je bil vetrnjak. To mlatilnico je gnal samostojni motor na petrolej, ki pa ga je bilo treba predstavljati z vprežno živino, strojnik pa je bil Vogrinec. Čeprav je ta očetu rekel, ko sta se pogajala, da ima "fini motorček", smo celo otroci videli, da je Mundova mlatilnica nekaj drugega. – Potem je naslednja leta mlatil tudi Munda na našem skednju, čeprav je bilo tu postavljanje mlatilnice tvegano zaradi majhne višine in bočnih opornih tramov. Slama je tedaj tekla na spodnjo stran skozi skednjeva vrata in smo jo potem morali z muko spravljati nazaj in v parmo. To je bilo bolj dolgotrajno in naporno delo kot vse drugo prej, in pri njem brez močnih rok sosedov ne bi šlo. Skoraj vedno nas je preganjalo tudi vreme oziroma misel, kaj bi bilo, če bi suho slamo zalila nevihta ... – Tiste čase je nastal običaj, da so dekleta, ko je bilo delo na enem mestu končano, okrasile traktor in mlatilnico s sezonskim cvetjem. Zatikale so ga za razne špranje, za kolesa in jermene, včasih prav na gosto in bogato. Prevladovale so sončnice, raznobarvne dalije, drobtinice in in še neke visoke rumene trajnice z dalijam podobnimi cvetovi, ki so rasle skoraj v vsakem kmečkem vrtu. Po končani malici se je mlatilnica preselila, strojniki so si vzeli "merico" za plačilo. Pri tem je bil g. Munda poštenjak in ljudi ni odiral.

### Skladiščenje

Če pridelek ni bil dovolj suh, smo ga na ponjavi posušili na vročem soncu, nato pa pospravili v leseni skrinji na podstrešju hiše, da ga ne bi ogrožale miši. Skrinjo je bilo treba predhodno počistiti, za kar sem bil jaz zaradi majhnosti zelo primeren. Dali so mi smetišnico in "perot", da sem lepo pometel tudi prah. Preden je oče vsipal zrnje iz vreče, sem moral na dno položiti dve blagoslovljeni šibi iz "presmeča" v križ, potem smo jo napolnili. Druga, manjša skrinja je bila polna ali pa ne, odvisno od letine, nekaj zrnja pa je navadno ostalo spodaj v vrečah. Tako pospravljeno letino smo potem počasi znosili ali včasih z vozom odpeljali v mlin.

### Slama

Gotovo je bilo pri vsaki letini največ slame – za zvrhano parmo. Bile so pač take sorte žita. Večino te slame sta pojedli kravi pomešano s senom, za nastilj je služila bolj izjemoma; deležni so je bili le svinja, ki je skotila, in njeni pujski. Drugi so se morali zadovoljiti s suhim listjem. Slama v parmi je bila včasih pravi raj za igro, posebno ko ni bilo doma očeta. Splezali smo na najvišje trame in v raznih "slogih" skakali v mehko slamo, se skrivali in si "mecali" v njej na skritih mestih hruške "škojdnice".

### Pleve

Del plev se je porabil za nastilj, določeno količino pa smo spravili na "nahižu" nad prikletom, kjer tla niso bila podeskana, zato so bili med stropnimi tramovi nekakšni predali. Tu je mati imela čez zimo čebulo v plevah. Nekaj plev je porabila še za svoja "zidarska" dela kot dodatek ilovici, ki jo je z vlaženjem umesila v nekakšno plevnato testo, s katerim je obnavljala odpadlo zmaz v krušni peči in v štedilniku, ter če se je okrušila stena. Tega dela se je lotila vsaj enkrat letno. V peči je ležala ob petrolejki ali sveči v različnih položajih po cele ure in obnavljala okrušene ogale, zapolnjevala razpoke, odpadlo oblogo s "slepcev" (pečnic) in križnih stropnih obokov ter dimnih odprtin in v žnublju. Ko je končala, se je vsa bleda izvlekla iz notranjosti. Tudi s štedilnikom je imela veliko dela, saj ga je bilo treba omazati odnotraj in zunaj, preden ga je pobarvala pepelnato sivo in "poštrofala" z belo, črno in opečnato barvo. V podstavku za rože si je pripravila barvo, tako da je saje pomešala s "plavišem" (zadnjim produktom žganjekuhe). Dobila je črno barvo, v katero je pomočila prste in jih z vajeno kretnjo stresla v navpični smeri po sivo pobarvanem zidu. Ko je pozneje poštrofala še z belo apneno in opečnato barvo, je bil štedilnik obnovljen in okrašen.

### Koruza

Za prehrano smo porabili tudi večino koruze. Tudi ta ni kaj prida rodila zaradi nekvalitetnega semena, a koruzna moka je bila skoraj obvezna in včasih prevladujoča sestavina našega kruha. Iz nje smo kuhali žgance, močnik in pekli razne vrste pogač. Njena največja pomanjkljivost je bila, da so vse te jedi morale biti sveže ali še tople, kajti hladne so hitro postale puste in neokusne. Koruzo je bilo treba posejati najpozneje v času, ko sta kravi pojedli z njive rdečo deteljo (inkarnatko), kar je bilo navadno prve dni junija. Če je vreme bilo ugodno, je ta zadnja setev kmalu dohitela zgodnejše posevke in dozorela skoraj ob istem času. Sejali smo jo s preprosto sejalnico (sposodili smo si jo pri različnih bližnjih sosedih) na



dveh kolesih, ki jo je vlekla krava. Njeno vodenje (poganjanje smo rekli temu) je najpogosteje doletelo mene. Ročno ("pod motiko") smo s koruzo zasejali le manjše površine ali dosejali mesta, kjer ni vzknila. Vmes med koruzo sta posejali mati ali Katika še visoki fižol in buče. Plevela smo po vzkalitvi uničevali z okopavanjem. Naprej smo medvrstni prostor "porajšali" s posebnim plugom z dvema stranskima nožema za spodrezovanje plevela in rahljanje, ki se je dal hitro preurediti z manjšimi posegi v "osipača". Porajšano površino se je dalo hitro okopati. Ko je koruza zrasla kakih 20 ali 30 cm, smo jo osipali z osipačem, ki smo si ga sposojali pri Hanželiču ali pri stricu Petru. Potem je bilo treba red še "popraviti", se pravi poravnati preveč zasute rastline, na koncih "pristrügati" – počistiti nananeseno zemljo z vratil in poravnati konce redov. S tem je bilo delo s koruzo končano, le če je bila pregosta, smo jo s srpom zredčili za kravi, ki sta pojedli tudi pozneje zrasli plevel – lobodo in hrmelj. – Za nas pastirje je koruza postala zanimiva po cvetenju, avgusta in prve dni septembra, ko smo začeli pasti na travnikih in peči na bližnjih njivah narabutane koruzne late, dokler so bili še mlečni. Na božjo zapoved "ne kradi" pri tem nismo mislili. Sezona ni bila posebno dolga, saj je zrnje kmalu otrdelo, kožuhinje se je obelilo in prišel je čas spravila.

### Kožuhare

Koruzne late smo tiste čase trgali skupaj s kožuhinjem, navadno v nahrbtnih košah, ki smo jih praznili v "kripi" in z živino odpeljali na skedenj. Ko je bila tam vsa koruza, smo po vasi naprosili "kožuharje". Navadno je bilo proti koncu septembra ali že oktobra, zato so pod našimi goricami na Stanetinskem Bregu že dozoreli kostanji, ki smo jih obravnavali kot del sadovnjaka, kot sadna drevesa, zato nam ni bilo po volji, če jih je pobiral kdo drug. V našem Pesovščaku kljub obilici gozdov kostanjev skoraj ni bilo, pa so jih bili ljudje željni in so radi prišli na našo "kožuharo". Posebnost te naše kožuhare so bili prav kuhani in pečeni kostanji, po drugi strani pa naš kup koruze navadno ni bil posebno velik. Naredili smo ga na strani, na drugem delu skednja pa je nastajal kup skožuhane koruze. Nekaj lepega latja smo po očetovem navodilu samo slekli in zvezali z ličkanjem v pare, da se je sušilo na drogu pod kapom. Kot je bilo seme različne kvalitete in vrste, takšen je bil tudi pridelek. Nekateri lati so bili rjavkasto rdeči, nekateri proti vrhu sploščeni; tem smo rekli da so "pêtlarovi" – beračevi (berači naj bi v zahvalo za dar od Boga izprosili obilen pridelek; pri tem zahvaljevanju sta bila Irma in Franc, ciganski par iz Trnovca, zelo gostobesedna). Naslednje dni je bilo treba nakožuhano koruzo prebrati – "lagodno"

(piškavo) za svinje, ostalo sušit na "nahiž"; koruznjak si je oče postavil šele v poznejših letih. – Kožuhare so bile tiste čase eno zadnjih skupnih vaških opravil in sem se jih udeleževal včasih z večjim včasih z manjšim veseljem. Otroci smo seveda predvsem vlekli na ušesa nekoliko bolj žgečkljive pogovore odraslih; posamezniki so znali pripovedovati "štorije", kako je bilo nekdanj, zlasti med vojsko, tudi razne šaljive zgodbe – dolčas skoraj nikoli ni bil. Starejši fantje so nagajali dekletom in jim grozili, da jih bodo naphali s kužuhinjem, te pa so se upirale in cvilile po šumečem kupu. Vmes je krožila steklenica jabolčnika ali hruškovca in kozarec ali pločevinast lonček in vse je bilo lepo. Sčasoma si se ves zakopal med kožuhinje, navadno še nekoliko vlažno, a si si brlog z lastno toploto lepo ogrel, da ti hladen jesenski večer ni mogel do živega. Ko je proti enajsti bilo navadno vsega konec, si se skobacal iz kupa na dvorišče, kjer te je zabele od ostrega zraka in si komaj čakal, da te povabijo v hišo. Sledila je večerja, kako pecivo iz kvašenega testa, kuhane hruške (ozimike), grozdje, pri nas kostanji ... Na večjih kožuharah pri kmetih so naprosili harmonikarja in potem se je še lep čas plesalo, a mi smo se kmalu poslovili in šli domov.

### Kožuhinje

Kožuhinje (ličkanje) smo v naslednjih dneh posušili na dvorišču in pred hišo. Najlepše liste smo odbrali za posteljna ležišča – "štrozoke". To so bile iz grobega domačega platna sešite vreče v velikosti postelje, nekakšni "prajogiji", in so imele na sredini prekrivni razporek, skozi katerega je mati vsako jutro premešala in zrahljala med spanjem potlačeno kožuhinje. Tega smo menjavali po potrebi, navadno pa enkrat do dvakrat v letu. Iz kožuhinja je oče pletel tudi "rūče" (oprtnice) – kake 4 cm široke kite iz treh pramenov. Na teh rūčah smo nosili vreče v mlin. Koruzni laski so bili dobrodošli namesto toaletnega papirja, ostanek kožuhinja pa sta prav radi pojedli naši kravi.

### Koruzinje

Koruzinje smo na njivi poželi s srpi in snope zvezali z "gožvo", šibo "pintovca" (iz nemšč. "binden" = vezati) – vrsto zelo žilave vrbe z zlato rumenim lubjem, ki je bila skoraj obvezno zasajena okrog vaških mlak. Snope smo nato postavili v obsežne razstave na vratah ali ob robu njive, da se je sušilo. Če je bilo vreme ugodno in če je bil prostor, smo ga zvozili domov pod streho, sicer pa vsaj v bližino doma – v sadovnjak, kjer je bilo v zimskem času bolj pri roki. Skozi dolgo zimo sta ga kravi (dvakrat presekanega) pojedli, včasih celo vsa tanjša stebela. Z debelejšimi in tršimi ostanki stebel smo, ko se jih je nabralo dovolj, podkurili peč, da smo si občasno ogreli prednjo hižo.



## Rucki

Suho latje smo luščili sproti po potrebi, le za večjo količino smo si pri stricu Petru sposodili robkalnik, kar je bilo za nas otroke veliko bolj zanimivo. Ročno smo luščili z "ruckom". V desno roko si vzel rucek, v levo lat, nato pa z ruckom v dlani in s krožnim gibom odluščil zrnje z lata; tako si si zavaroval kožo na dlani, ki bi drugače zdržala le kratek čas. Ta rucek je postal zabljen, zato si ga občasno zamenjal. Tako so luščili odrasli, otroci pa smo imeli še prekratke prste, s katerimi si moraš pomagati. Z rucki smo se otroci igrali kot z lego kockami. Gradili smo "zdence" – polagali po dva in dva prečno, da je sredi nastajala oglata luknja, dokler je "zgradba" zdržala; cilj je bil seveda čim višje. Pri tem smo se seznanjali z nekimi osnovnimi prvinami statike. Rucki so bili nepogrešljivi v likalnikih na oglje, in če je bilo treba na hitro dobro podkuriti v štedilniku. Ostrgane smo uporabljali namesto plutovinastih zamaškov, za krtačenje blatne obutve in končno kot zamašek za vbodno rano, ko smo imeli koline.

## Koruza za prehrano

Tudi našo koruzo so zmleli bližnji mlini, potem ko smo jo "prepistili", to je v tankem curku na rahlem vetru z višine presipali v večjo posodo, navadno v leseno korito. Veter je pri tem iz curka odpihnil na stran lažje luske, ostanke koruznih laskov, tako da je bilo zrnje spodaj v posodi čisto in pripravljeno za v mlin. Pravzaprav smo "prepūščali" vsako zrnje, preden je šlo v mlin. Koruzna moka je bila zelo uporabna. Ko jo je presejala skozi gosto sito, jo je mešala s "prek semleto" pšenično moko za kruh. Dosti smo je pojedli v obliki žgancev – z mlekom za zajtrk, zabeljene in z zeljem ali repo za kosilo. Pogosto je mati kuhala koruzni močnik z mlekom, najboljšje od vsega pa so bile "zlevenke". Iz podobne mase, a bolj goste in nalite na debelo (2,5 do 3 cm) je pekla tudi "koruzjače". Ko je maso razgrnila v pekaču, jo je podevala še s suhimi slivami, ki jih je na hitro pokuhala in jim odstranila koščice. Pečene koruzjače je premazala s smetano in (če je bil pri hiši) potresla s sladkorjem. Take pogače so pogosto nadomestile kruh. Za svinjsko prehrano je bila koruza bolj izjema (samo krmljenec); nekaj so je dobile kokoši in pure.

## Proso

Na manjših njivicah smo sejali proso, ki je bilo tedaj kar pomembno za prehrano. Seme je bilo treba "opaliti", to se pravi "prepistiti" v plamenu. To je delala mati v velikem lesenem koritu, v katerem je zanetila večji šop slame. Ko se je dvignil plamen, je v tankem curku sipala iz "slavjače" proso v ta plamen; ta je bil bolj kratkega veka, zato sem ji bil za

pomočnika, da sem dolagal svežo slamo in skrbel za plamen. Takrat se nisem preveč zanimal za smisel tega početja, saj je bil zame pomembnejši sam ogenj. Mislim, da smo tako razkužili seme (snetljivost) oziroma povzročili hitrejše kaljenje, saj je v plamenu napokala kremenasta mekina (ovojnica prosenega zrna). Mati je rekla, da "opaljenega prosa ne počukajo vrane".

Proso je, če je le bilo kaj primerne vlage, hitro vzkliko in pozneje kar dobro prestalo sušo ter pred prvimi jesenskimi slanimi bogato obrodilo. Poželi in zmlatili smo ga ročno kot drugo žito, ga prečistili in "prepistili" na vetru, nakar je v vreči počakalo, da ga je oče dal v mlinu predelati v pšeno, nekaj so ga pojedli mladi piščanci, del pa je vedno ostal za seme. Iz pšena smo kuhali sladko mlečno kašo za večerje in izdelovali na kolinah "bele čurke" (kašne klobase). Marsikdaj je bila prosena kaša zakuhana v sladkih juhah s korenjem, čebulčkom in peteršiljem, prav posebno slastna pa je bila kot "proseni koh" – neke vrste narastek. Tudi prosena slama je bila dobrodošla za priboljšek našima kravama, saj je bila mehkejša od pšenične ali ržene.

## Hajdina

Tista leta smo sejali tudi hajdino (ajdo). Kot posevek je sledila rži ali pšenici, vendar se ni obnesla vsako leto, saj je bila bolj kot proso odvisna od primerne vlage. Včasih je zacvetela že prav nizka in tedaj je komaj kaj obrodila. Če je bila prepozno sejana, jo je rada prizadela slana. Za ajdo smo namenili "Vodranjsko" ali "Skrvajak" oziroma kake "špice", torej po nekaj arov, tako da izgube ravno ni bilo velike, a smo jo vseeno pogrešali, saj je bilo treba kašo potem kupiti. Ročno omlačeno zrnje je bilo treba skoraj obvezno posušiti; če je bilo še toplo sonce, na ponjavi, drugače pa na peči, ki je bila topla, ko smo pekli kruh. "Hajdinšnica" (ajdova slama) je prav tako končala v kravjih vampih. Ajdo je potem oče odnesel v mlin na Preseko ali v Središče, kjer so imeli stope in so lahko izdelovali kašo.

Nekoč se je sam lotil izdelovanja kaše. Surovo ajdovo zrnje je poparil in nato posušil na peči. Med sušenjem je zunanja luska odstopila in trirobo zrnje je zvezdasto "zacvetelo". Potem ga je med dlanmi omesil, da so se semena oluščila in nastala je kaša. Vsako kašo je bilo treba pred uporabo še prebrati, potem pa smo jo porabili za "čurke" (sive in črne) ali praženo s čebulo k zelju ali repi ali zakuhano v sladkih juhah iz domače zelenjave. Ajdove moke in jedi iz nje nismo poznali; najbrž je ajde zraslo premalo, pa tudi mazavo testo kuharici ni ugajalo.



## Berači

Ajdove kaše nisem posebno maral, še manj po tistem, ko je neko jutro mati z njo postregla staremu beraču Filipu, ki je bil ves kosmat. Žlico, s katero je jedel, je brat Vilko (1936) na dnu zaznamoval z nekakšnim kvadratom, da smo se je potem vsi izogibali. Kljub našemu skromnemu življenju, da ne rečem siromaštvu, smo v primerjavi z nekaterimi drugimi relativno dobro živeli. Naša mati je imela široko in radodarno srce, zato je rada obdarila in pogostila vsakega berača ali Ciganico, če jih je prineslo v hišo. Bili so zadovoljni s kosom kruha ali kakim ostankom hrane. Cigani so prihajali k nam s Hrvaškega, iz Trnovca, in to zelo redno – z bisagami čez ramena in z dojenčki v majhnih koritcih – in so govorili medjimursko narečje. Običajno niso kradli ali pa so to napravili tako spretno, da nismo opazili. Moški so ponujali izdelke iz lesa – krničke in krnice, koritca in korita, vejače in večje lopatice za zajemanje zrnja ali moke. Pri nekaterih hišah, npr. pri Hanželiču, če je rasel primeren les, so se pogodili in posekali palmo (jaged) in iz debla kar tam izdelali vse mogoče izdelke in jih potem prodajali. Radi so lagali (ljudska fraza "lažeš kak Cígan"); posebno njihove ženske so bile glede tega prave mojstrice. Svoj (nedvomno) slab položaj so slikovito podprle z zaklinjanjem, in če so kaj dobile, se je izlil iz njih plaz zahval darovalcu v imenu Boga, Marije in vseh svetnikov, potem pa si še nekaj povedale v svojem jeziku, verjetno kaj manj pobožnega. Odnesele so s seboj tudi vso žarko mast in "zabel" (zaseko), vse poginule kokoši in svinje, tudi če je bilo že kak dan v zemlji. Govorilo se je, da crkovino privežejo in potopijo v Dravo ter da je čez nekaj dni užitna. Ali je bilo res, je težko reči; vsekakor je bila to za nas svojevrstna tolažba, da nekdo tolče še trše življenje.

## Težave s kravjo prehrano

Mogoče se zdi čudno, kaj vse sta pojedli naši kravi, Breza in Cifra, pozneje Ruma in Srna, ki sta bili njuni potomki. Vendar je na naših travnikih zraslo premalo, mnogo manj kot danes, saj teh površin in sadovnjakov nismo gnojili. Edini gnoj sta kravi pustili med pašo (v sadovnjaku pri hiši in v Drevju ter po vratah čez celo leto, na travnikih pa jeseni). Tudi kravi je torej bilo težko prehraniti skozi zimo in ju obdržati v primerni kondiciji za spomladanske setve, oskrbovali pa sta nas tudi z mlekom in vsem, kar smo iz njega naredili. Ni čudno, če nas je vsaka njihova bolezen ali poškodba živo prizadela in smo bili z živino neprimerno bolj povezani, kot je to dandanes. Stanje "pólage" (živinske prehrane) je bila redna tema pogovorov. Nekaj dobrega sena je bilo treba prihraniti za dneve oranja, brananja, oblikovanja grebenov za krompir itd. To se je najpogosteje prihranilo na podstrehi kleti na

Stanetinskem Bregu. Nekoč pa je oče seno tudi kupil od ge. Košarjeve, katere "šafar" je bil takrat Pavel Dvorščak. V spominu mi je ostalo zato, ker so to seno naložili v ponjavo in ga stehali na treh povezanih drogovih obešeni potezni tehtnici, nakar je Pavel dodal še ene razsohe za nameček. Tega sena je bilo za nekaj skromnih obrokov in smo ga pripeljali "v garicah" (manjša količina na kratkih lestvah voza). Tako je bila spomladi tudi živina lačna svojega "kruha".

## Vrhovljanarji

Slabo so živeli tudi vrhovljanarji – prebivaci vrhov, nekdanji viničarji. Moralo je biti leta 1954 ali 1955, ko je zmanjkalo moke pred žetvijo. Nekomu je prišlo na misel, da bi nabrali lipovo cvetje in ga nesli Videcu na hrvaški strani; mogoče bi v zameno dobili kaj moke. Mati je v "akcijo" poslala brata Frančka (1940), ki je tudi sicer bil njen "nabavni", ko je bilo treba nesti naprodaj jajca in v zameno nabaviti najnujnejše potrebščine za gospodinjstvo (še zdaj mi zveni po ušesih: "Frtal cükra, pol kile soli, frank, projo ..."). Potem sta se odločila, ali se gre k Bolfenku (na Kog) ali k Franceku (v Stanetinec na Hrvaško) – kje se bo bolje menjalo. Cene so tiste čase bile bolj stabilne, zato sta vse prej vsaj približno preračunala ... Brat se je torej odpravil z nabranim lipovim cvetjem proti Videcu. Gospa je bila zadovoljna, ko pa je prosil, če lahko da kaj moke, je cvetje stehala in nekaj premlevala v svoji glavi. Nato mu je dala nekaj koruzne moke v manjši "žaklič". – Za god (5. julija) mi je mati iz te moke spekla "bidrico". Prihranil sem si jo za pojedino, ko sva se s Katiko odpravila sušit na "Žlak". Veselil sem se tega daru, kot se lahko veseli le lačni, čeprav sem vedel, da je namesto kvasa dodala sodo bikarbona, katere okus mi ni bil posebno všeč. Ko sva že skoraj naredila "šajbe" na sončnih lehah med drevjem, je od nekod prineslo Katikino znanko, Hrvatico z otrokom, ki je ves čas jokal. Bil je droben in sestradan, saj so bili vrhovljanarji še revnejši od nas, njihovi otroci pa še bolj podhranjeni. Odložila ga je in nekaj časa pomagala pri travi, da smo dokončali. Potem je Katiki prišlo na misel, da je otrok morda samo lačen, zato je na moje veliko razočaranje vzela mojo bidrico in jo razlomila ter ponudila otroku in njegovi materi ... Najbrž bi tudi zame ostal kak grizljaj, a mi užaljenost ni dovolila, da bi poskusil materino darilo. Otroški jok je nato ponehal, a mene takrat to ni moglo napolniti z zadovoljstvom. – Slabo je živela tudi Stankovica (v resnici se je pisala Zemljič), koščena in suha, a bistrourna ženska, ki je živela kot vencič v hiši našega mejaša. Imela je hčere Kristino, Liziko, (ki se je poročila? s Cirilom Kerenčičem v Jastrebcih) in Slaviko, (ki je bila odlična šivilja) ter sina Romana in Ferdeka, ki ni



mogel govoriti in je bil moj vrstnik. Tudi Stankovica je bila hvaležna za vsako skorjo kruha ali drugo hrano, ki smo si jo prinesli, ko smo delali v goricah. Če je imela čas, nam je v zahvalo rada krajši čas kaj pomagala. Včasih pozimi je prišla na obisk in potem so se dolge ure pogovarjali in izmenjavali novice. Takrat je vedno bila pri nas na obedu, ki mu je mati rada še kaj dodala.

### Moko

Moko smo hranili v vreči, belo ("grijesnico") pa v kakih 20 ali 25 litrov držeči zeleni pločevinasti škatli, poslikani s kvadrati, v katerih je bila narisana rdeča paprika, in z nekimi napisi v madžarščini. Ta škatla je bila navadno blizu peči ali na njej, da ni bila moka vlažna.

Vsako moko je bilo treba pred uporabo presejati skozi gosto sito iz žime, da se je očistila otrobov in drugih primesi, ki jih mlin ni dovolj zdrobil. Mati je znala sejati zelo spretno. Sito je poganjala med dlanmi v značilnem, udarjajočem ritmu in kaj kmalu je imela na "nudlpretu" (na kot miza veliki lesen desk) stožčast kupček presejane moke. Ko je ocenila, da je dovolj, jo je z obrobja s "perotjo" pometla na kup.

### Perot

Perot - to je bilo primitivno omelo za moko. Navadno je bila purja ali kokošja, in sicer zadnji del perutnice. Morala je biti všečne barve in gosta, zdrava. Surovo je odrezala in sklep za kratek čas pokuhala v kropu, nato pa posušila. Tako pripravljeno "orodje" je nato lahko uporabljala celo leto. Ko je pekla potice za bratvo in velike praznike oziroma nekakšne okrogle buhteljne – "bufkače", kot smo jim pravili – je uporabila perot namesto čopiča in je z njo premazala s stepenim jajcem to pecivo, preden ga je postavila v peč ali v "protrol" (pečico štedilnika).

### Peka kruha

S peko kruha je mati imela dela ves dopoldan in tja do enih ali dveh. Že zjutraj je nasejala potrebno količino moke, ki jo je pred tem sušila na soncu ali na peči in štedilniku. Tehtnice ni nikoli uporabljala, vse je bila izkušnja ali pa kvečjemu "kihača" – skledasto izdolbena velika lesena žlica s kratkim ročajem. Ko nas je bilo pri hiši sedem, je vzela največje korito in vanj nasejala potrebno količino moke, jo enakomerno razgnila in naredila po sredini jarek. Vanj je vlila z vodo razmehčan domači kvas in toplo osoljeno vodo, nakar se je začelo naporno mesenje. S pestmi je gnetla maso, jo premetavala in po potrebi dolivala toplo vodo, da je bila v lica vsa rdeča. Rekla je, da pri mesenju mora z vsakega lasa priteči znoj. Korito, ki je bilo na "štokrlu" (tj. stolu brez naslonjala) podloženo z

dolgim polenom, se je pri tem zrahljalo, zato je poleno bilo treba večkrat popraviti. Po dolgotrajnem gnetenju je bila gmota končno primerna. Lepo jo je oblikovala in na vrhu z dlanjo zarisala vanjo križ ter vso na tenko potresla z moko. Korito je nato prekrila s čisto rjuho iz domačega platna, saj se je kruh moral na toplem "zdigavati" – vzhajati. Medtem je zakurila peč. Za peč smo pripravili posebna polena – enkarat daljša kot za štedilnik. Najprej je zgorelo nekaj suhega šibja, potem pa je naložila drva. Ko je testo v koritu začelo kipeti, je iz njega v krnički oblikovala "kolače" ter z njimi napolnila slavjače, sklede in druge primerno velike posode in jih razporedila po toplih prostorih, da so ponovno vzhajali. – V peči je medtem ogenj navadno že dogorel, zato je oglje z "grebljico" pogrnila na vse strani, le pod žnubljem ga je potisnila začasno na oba kraja. Potem je z "úmelom" (omelo iz svežih borovih vej ali nekih drugih olesenih grmičev, ki cvetijo rumeno in imajo črne semenske stročke, in ki smo jih otroci nabrali ob gozdnem robu) lepo pometla pepel in ogorke s tlaka peči; če se ji je zaradi vročine začelo smoditi, je úmelo hitro potisnila v vedro z vodo, ki je obvezno stalo v bližini. Ko je končala, je vzela velik lesen lopar, ga položila na "kúmen" in ga pomokala ter nanj iz slavjače prevalila surovo testo. Z dlanema je nato popravila, če se je kaj deformiralo, in kolač hitro poličila z ličilom. Tega si je prej pripravila iz moke in mleka. V sredo je na vrhu napravila s prstom vdolbinico, nekakšen popek, in jo zalila z ličilom, ki se je še pocedilo, ko je stisnila pest. Roko je na hitro splaknila v vedru in že je z obema rokama prišla lopar ter posadila kolač v oddaljeni kraj peči. Potem je to urno ponavljala in razporejala hlebce po peči in sproti komentirala, kot bi se z njimi pogovarjala. Ko je končala, je z grebljico pregradila oglje še pod žnubljem in peč zaveznila z ožganimi lesenimi vrati. Čez čas je pogledala, kako se "neti" (od vročine barva). Z "veslico", kovinsko ravno lopato, je posamezne kolače jemala iz peči in jih obračala, da jih bo prijelo še z druge strani. Tega ali onega je predstavila, da jim je izenačevala razmere. Po dobri uri je bil kruh navadno pečen.

### Krühovjače

Iz ostankov krušnega testa je mati spekla kolačke za otroke, večkrat pa tudi "krühovjače" – kaka dva centimetra debelo pogačo, ki jo je po vrhu precej gosto napikala z vilicami in hitro spekla v protrolu. Vročo je pomazala s kepo zabele in še toplo smo navadno hitro "pospravili".

### Palenka

Na podoben način je naredila palenko. Tenko, kar z roko razvaljano testo okrogle oblike je na robu privihala in spekla v peči. Tudi to je pomazala z



zaseko. Pogosto je uporabila primero "tenki kak palenka", če se ji kdaj kruh ni dovolj vzdignil.

### Pogače

Za praznike in ob nedeljah je mati delala pogače. To so bile največkrat "zdigance" s sirom, rada pa je spekla tudi "krampiráče", iz krompirjevega testa in iz dveh mlincev z notranjim jabolčnim in zunanjim sirovim (skutnim) nadevom. Tiste čase je pekla v peči, v velikih starih "cimpletih" (okroglih glinastih pekačih – zaradi razpokanosti vklenjenih v žično mrežo – ki so preživeli vojno), saj nas je bilo dosti pri hiši. Delala je tudi razne "štrúklje" – sirove, jabolčne, tikvine, zeljeve – glede na sezono pač – iz vlečenega testa, le jabolčne in sirove tudi iz kvašenega. Razume se, da takih pogač ni bilo, ko kravi nista dojili; potem je spekla kaj drugega, recept si je včasih kar izmislila. Pri nas se je reklo: "Sobota pogače vkúp kota, nedela vse pogače pojela."

### Sklep

Kljub občasnemu pomanjkanju kruha in povečanemu hrepenenju po njem prave in dolgotrajne lakote v naši družini tista povojna leta nismo tolkli, saj se je vedno našlo še kaj užitnega na vrtu in v sadovnjakih. Že zelo zgodaj pa sem spoznal vrednost kruha in predobro

Nevenka Korpič

## PRAZNIK KOLIN

*Koline imajo v naših krajih še vedno poseben pomen. Za številne družine pomenijo družinski praznik. Ob prazniku kolin se zbere vsa družina, sorodniki in sosedji. Na kolinah se odvijajo številne šege, ki so se v Ormožu in okolici ohranile še iz preteklih časov.*

### Uvod

Svinja je domača žival, ki ima pomembno vlogo v kmečkem gospodinjstvu, je pa star predpoganski in poganski simbol. Pri različnih narodih so jo častili in jo še častijo na različne načine, o njej imajo ljudje ustvarjene različne predstave, v zvezi s svinjo pa so pri posameznih narodih povezani tudi različni simboli.<sup>1</sup>

Tudi v slovenskem ljudskem izročilu je mogoče najti (kljub krščanstvu, ki je skušalo pregnati poganska in predpoganska pojmovanja) predstave in prvine, ki jih v zvezi s svinjo oziroma prašičem vsebuje prastara

razumel, ko nas je mati spodbujala, češ, "vüčíte se, ka nate motike za rep vlačíli, ka bote prišli do svojoga krúha". Ni kaj dodati – domači zgled je bil na svojstven način zelo prepričljiv. Danes tudi kmetje kupujejo kruh v trgovinah, le redkokje ga še spečejo sami. Kruha pri nas le malokdo strada. Zato pa se mi je zdelo vredno tiste čase, ki so bili v tem smislu zelo drugačni od današnjih, ilustrirati s temi spominskimi zapisi.

### Viri in literatura:

- Tjaša Mrgole: Vojna škoda na območju Ormoža. V: Ormož skozi stoletja III. Černel – Rogina, Radizel. Ormož, 1988.
- Maks Pleteršnik: Slovensko-nemški slovar. Reproducirani ponatis. Cankarjeva založba, Ljubljana, 1974.
- SAZU: Slovar slovenskega knjižnega jezika. DZS, Ljubljana, 1994.
- Rajko Topolovec: Pot do kruha. Brazde, Ljubljana, 1998.

### Ustni informatorji:

- Katarina Vnuk (1927), Janez Vnuk (1929), Franc Vnuk (1940).

svetovna simbolika. Ta simbolika je npr. skrita v čaranju plodnosti, ki je povezana s prašičem, pa tudi v povezavi med svinjo in čaščenjem prednikov. Mračni zimski čas je bil namreč čas duhov. Tako so duhovi prednikov prihajali tudi na koline in zahtevali svoj delež. Simbolika se pojavlja tudi v predstavah, kjer je ob kolinah z obrednim uživanjem prašiča oziroma jedi, pripravljenih iz njegovega mesa, povezan občutek skupnosti, obilja, sreče v naslednjem letu in podobno.<sup>2</sup> Koline so bile že nekoč predvsem vesel praznik. Vzrok za to je iskati predvsem v dejstvu, da so si le takrat lahko mnoge družine privoščile večje količine mesa.

Zimski čas je bil že od nekdaj čas, ko so se po navadi odvijale koline. Že na začetku zime se je bilo namreč treba preskrbeti za dolgi zimski čas. Zato so gospodarji vse leto prašiča(e) dobro redili in pitali, da so lahko pozimi obhajali največji domači praznik v

<sup>1</sup> Damjan Ovsec, Praznovanja na Slovenskem, str. 37.

<sup>2</sup> Damjan Ovsec, Praznovanja na Slovenskem, str. 37.