

## KRAŠKE ZGODBE

## STORIES FROM THE KARST

## izvleček

V članku je opisanih nekaj zgodb, ki so nam jih zaupali domačini iz kraške vasi Pliskovica. Pripovedovali so nam o predmetih, katere so uporabljali v otroštvu in jih imajo danes samo še razstavljene v svojih prostorih. Spominjali so se, kako je bila letina žit odvisna od svetnikov, po katerih so se orientirali za setev. Prav tako je bila hrana pogojena z letnimi časi. Veliko pridelane hrane so prodali v Trst, da so nekaj malega zaslužili. Doma pridelano vino so prodajali v gostilne. Premoženje domačij se je dalo oceniti ne samo po velikosti posesti ampak tudi po tem kakšen kruh so pekli. Bolj premožne domačije so pekle bel kruh, ostali koruznega. Eden izmed domačinov nam je zaupal zgodbo o čudnemu gospodu, ki je nekega dne prišel v vas in iskal brivca ...

## ključne besede

Kras, življenje na Krasu nekoč, Pliskina učna pot, Kraška domačija, oprema Kraške hiše

## abstract

*The paper recounts some stories told by the residents of the Karst village of Pliskovica. They told us about things they had used in their youth which are now only on display in their rooms. They recalled how the wheat harvest depended on the saints, on whom they relied when making decisions about when to sow. Food also depended on the seasons. A lot of the food produced was sold in Trieste in order to raise cash. Domestically produced wine was sold to innkeepers. Domestic wealth could be assessed not only by the size of a property, but also by the quality of bread baked in the home. The wealthier families baked white bread, while others made cornbread. One of our informants told us the story of a strange gentleman who once came to the village looking for a barber...*

## key words

*Karst, life in the Karst in old times, Pliska's trail, the Karst homestead, equipment of the Karst house*

Ko si ljudje vzamemo čas in gremo na izlet, med potjo navadno naletimo na premnoge legende in stare bajke, ki nam jih pripovedujejo domačini. Pot je nas vodila na prečudovit Kras, v eno izmed kraških vasic Pliskovico, kjer smo srečali zelo prijazne in odprte ljudi. Med sprehodom po vasi, občudovanjem neokrnjene narave so nam starejši domačini z veseljem pripovedovali njihove zgodbe iz otroštva in nam pokazali predmete, ki jih danes ne uporabljajo več, včasih pa so ob njih nastajale prenekaterne zgodbe.

Prvi intervjuvanec nam je opisal nekaj predmetov iz svojega malega, zelo dobro ohranjenega, lahko rečemo kar muzeja. V dveh prostorih svoje stare kraške hiše ima shranjene predmete, ki so jih včasih vsakodnevno uporabljali v gospodinjstvu, v stari kmečki črni kuhinji. Ob tem se je spomnil, kako so uporabljali te predmete. *"To so "nečke", to je bolj miniaturna recimo, zdaj lesenih "nečk" skoraj ne najdemo več. Jaz imam "nečke", samo železne. Nečke se je prijelo in dalo not fižol. Fižol je bil, ko so ga plele in so mlatile. Potem se je to tako tolklo, smeti so letele ven in fižol je ostal čist. Pšenica in druge stvari, vse se je tako delalo, samo to so miniaturne. Na primer to, to se je pihalo ogenj na ognjišču. Tole je "sklednik". To je obvezno imela vsaka kmetija. Tako vidiš pokrivače, krožnike, vse te stvari, to je bila ena takšna majhna ponvica. To je bilo za žveplanje sodov. Noter se je dalo olje, žveplo in potem je šel tisti žveplasti dim tukaj noter, samo je pa treba pri sodu nekaj odpret, da je šel zrak, ki je bil v sodu ven, da je potem tisti dim šel noter. In kadar se je videlo, da je šel dim ven, se je zaprlo, pa se je dim ustavil noter."*

Nekaj hiš naprej smo srečali drugega intervjuvanca. Tudi on nam je z veseljem pripovedoval kako so včasih živeli. Gospod je bil rojen leta 1942. Takrat še niso imeli televizije, sorazmerno pozno so dobili radio. Njegova mama je imela pet

sester, tri so se kasneje preselile v Ameriko. V kontaktu so ostali preko pisem. Danes se gospod posveča mladim. Pomagal je pri zasnovi nove Pliskine učne poti. Na njej je dosti zapuščine prednikov kot so zidovi, pastirske hiške. Na Pliskini poti sta dve pastirski hiški.

Opisal nam je zgodovino hiše, kjer je živel kot otrok in njegove družine. V domači hiši sta bila dva brata. Spodnji brat je bil kovač, ki je imel svojo kovačijo. Zgornji pa je bil kamnosek. Na krasu so bili pretežno kamnoseki, kovači, čevljarji, šivilje, žnidarji, kolarji. Vse sorte poklicev, saj ni bilo še "fabrik". Bile so zelo velike družine. Pri gospodovi hiši je bilo obdobje, ko je družina štela 17 članov. Velikokrat so morali najeti kosce, da so pokosili travo. Popoldne so ženske seno *"zgrable"* na kupe, da so naredili kopice. Pozimi se je čistilo grajne. Legenda pravi, kako se je svet ustvarjal in so bile mlade punce, ki so se kopale v morju. In vragci so rekli, da se punce ne bi mogle več kopati v morju, da bodo kamenje nabrali v vreče in morje zasuli. In potem naj bi prišli neki angelčki in vragcem prerezali vreče tako, da niso zasuli morja in raztrosili kamenje po celotnem Krasu. Seveda nas je zanimalo tudi kaj so včasih dobrega jedli in pili, še posebno, kako se je jedilnik razlikoval od današnjega. Drugi intervjuvanec se spominja, kako so sami pridelovali vse potrebno za preživetje.

Kras je precej siromašen z zemljo, njive so bile majhne. Prvič je videl svet izven Krasa, ko je šel k vojakom in ni mogel verjeti kakšen je. Vso zemljo so obdelovali v tistih časih. Še celo vrtače so bile vse obdelane. Letos je bilo v vasi 225 oseb, ko so bili njegovi starši živi med 1. in 2. svetovno vojno, je v vasi in okolici živelo okoli 800 ljudi. Niso bili bogati, vendar so pridelali vse od fižola do krompirja, peso, za prašiče repo. Imeli so po 5 ali 6 vozov pšenice, približno 3 vozove ječmena.



Slika 1: Predmeti iz gospodinjstva. Foto: Maja Brate.

Figure 1: Household items.



Slika 2: Oznaka pliskine poti. Foto: Maja Brate.

Figure 2: Sign of the Pliska's trail.



Slika 3: Kamnita hiška na nekdanjem polju ali pašniku. Foto: Blaž Mlinšek.

Figure 3: Small stone house in a former field or pasture.

Imeli so po 4 prašiče, tako so potrebovali koruzo za krmo. Na "gankih" so koruzo splekli v kite in obesili gor. Koruze je bilo zelo veliko. Glavno mesto za Krašovce je bil Trst. Tako so od doma odrinili ob polnoči. Tako da so bili, ko se je začelo svitati v Trstu na temu placu, kjer je bilo sejmišče, da so prodali drva,

seno in vse, kar se je prodati dalo. Ko so zaklali kakšno živino, npr. kakšno govedo ni bilo skrinj in je bilo potrebno vse hitro porabiti. Tako so boljše kose mesa prodali. Slabe kose in kosti pa so obirali doma. Doma so imeli po navadi po 3 ali 4 prašičke in 2 svinji, ki so imele lahko mladiče. Mlade prašičke pa so prodajali na sejmihi. Vsak, ki je imel doma prašiča je pršut prodal, da je lahko kupil majhnega prašička, da je nato imel novega prašička. Ko so naredili klobase, so jih narahlo popekli in nato zalili z mastjo. Pršut so sušili na burji, navadno pa so nosili pršute dimit v eno hišo v vasi. Tako so pršut zaščitili, saj niso imeli ne popra, ne soli. Edini konzervans je bil dim. Ko je začela burja je šla 3 dni gor in 3 dni dol. Sedaj pa je tako, da popiha 1, 2 ali 3 ure iz Vipavske strani. Včasih je bilo čisto drugačno podnebje. Tudi vse kraške hiše so oblikovane v obliki črke L. Saj burja piha od zadaj. Zadaj za hišo je občutno bolj mrzlo. Na "brjaču" pa je bolj toplo.

Napisal je tudi pesmico:

*"Kraška burja močno brije,  
okrog vogalov se ovije,  
na naš brjač težko pride,  
ko pa sončece posije,  
konc je njene hudobije,  
tam v kot se lahko vsedeš in kot maček volno predeš."*

Starejša gospa nam je zaupala, kako je bilo pri njih doma:

*"Ko smo imeli doma delavce, ki so kosili, je mama naredila svinjsko juho, ki je bila za popoldne. Potem pa je naredila njoke. Za večerjo je bila polenta, pašta in krompir in tako. Doma smo pridelali večinoma malo žita za kruh in fižol. Dosti je bilo treba vsajati za prašiča. Za zimo smo bili preskrbljeni. S prašiča smo delali klobase in pršut. Prvo pleče se je pustilo za pršut, večina je bila za prodaj. Doma smo pekli kruh v peči v kamnici. Šlo je za 14 hlebcev. Kruh je bil pšeničen, ker ječmena nismo marali. Poleg črnice pa smo mešali tudi koruzo. Ob večerih smo jedli polento z malo mleka, če je bila kravica pri hiši. Ali pa polento s kavo. Potem smo šli pa spat. Sira in skute nismo delali, se je pa mleko posnemalo in naredilo putr v pinjah. Tega smo nesli prodaj, čez hribe. Kuhale so samo ženske, ker so imele moški delo. Ko je mož kosil, mu je morala ženska popoldne prinesiti za jest. Otroci pa so varovali drug drugega, ker drugega ni bilo."*



Slika 4: Prehrana – polenta, raznolikost v barvah in okusu. Foto: Maja Brate.

Figure 4: Food – polenta (maize porridge), diversity of colours and tastes.



"S Križa so na ramah nosile ribez in ga prodajale po vaseh. In smo menjali. Pa ne vedno ribe za ribo. Sardele so prinesle, kar na glavi. Kupovali smo ribje olje, to je bilo obvezno imeti. Tudi kruh se je dalo dobiti, če ga je zmanjkalo, saj ga mama ni mogla toliko speči. In vse drugo, malenkosti, česar ni bilo doma. Od sadja so bile doma hruške in v začetku junija breskve. Potem so ljudje nasadili češnjo, slivo in oreh. Nabirali smo jurčke in lisičke, ampak kasneje. Pa marele. Najboljši so naribani jurčki. Tudi gob se ni smelo nesti v Italijo prodat. Zdaj je bolje, ko ni več meje. Po goščah so vse razdrli, ko so iskali gobe. Jih ni bilo veliko. Šele kasneje, ko se je kosilo, se je po mejah kaj našlo." se je spominjala tretja intervjuvanka.

Prvi intervjuvanec je pripovedoval:

"S koruzo je bilo tako: najboljša koruza je zrasla in rodila, napravila dobro seme na 24. aprila. To je Sv. Jurij. Zdaj smo 22., torej v ponedeljek bo. Stari ljudje so rekli, če hočeš imeti koruzo, potem je sv. Jurija ta prava. Kadar se je poželo ali pokosilo pšenico, se je takoj zbralo posejalo in posadilo jesensko koruzo. Činkvanta, koliko je to po Italijansko? 50. Se pravi, da je bila tista koruza, ki je v 5 do 10 dneh zrasla in napravila rok. To je bila posebna koruza, iz katere se je peklo petelinčke. Ali pa je bila tudi zelo dobra za mineštro. Tako kot danes piše na konzervi sladka koruza. Tista drobna. Če se jo je spomladi sadilo, ni bila dobra. Tista koruza rabi hladno. Ko se enkrat prevesi v poletje, pridejo daljše noči, več vlage in tista vlaga je zato, da napravi prave storže. Seveda, če je moča prava. No, potem je bila ajda. Je bila tudi tako, če se jo je prezgodaj sejalo, je bila suša in ni bilo nič. Največkrat se je počakalo do Sv. Ivana ali Sv. Jakoba. Včasih se je vse gledalo na tele svetnike. Ta krat se je reklo, če nisi zdaj oral, potem tudi ne boš sejal. Dosti tega je vplivalo na kmetijo, na pridelek, delo in na preživetje. Koruzo so na Krasu zelo malo sejali, mogoče več v kakšnih dolinah. Takoj, ko se je že začelo toplo in suša... je zato tudi tisti pregovor, če ga bom znal prav povedat. "Če je april deževen, kmet ne bo reven." Če pa je april suh, potem pa je obratno. Pšenica bi lahko bila že v klasju, a zato je še tako majhna ostala. Ponoči je hladno, skoraj je slana ponekod. Čez dan je pa suho in toplo in zato pride do razlike, da rastline ne rastejo normalno."



Slika 5: Prehrana – fritalje. Foto: Maja Brate.  
Figure 5: Food – fritalje (egg omelettes).

Gospod nam je zaupal tudi, da je bila hrana pogojena z letnimi časi. Spomladi zjutraj se je pilo ječmenovo kavo. Tako kot je zdaj, kave takrat še ni bilo. Ječmenovo kavo se je pilo po kosilu,

ko so bile te ječmenove mineštre. Če je bila premožna kmetija, so jedli kakšne klobase. Tistemu zmešanemu z jajcem se je reklo pa fritalja.

K dobri hrani paše tudi dobra pijača. Po besedah tretje intervjuvanke, je vsaka hiša na Krasu imela svoje vino. Tudi za prodat. Največkrat v gostilno. Takrat niso poznali takih steklenic kot jih danes. Vino je bilo v "brokah". Moški so pili vino vsak dan, tako pri košnji, kot po večerji. Otroci pa so pili vodo, saj kot pravijo, od vode ni še nihče umrl. Domačega soka niso poznali. Samo vodo, pa kakšna limona za limonado. Sokov niso poznali, tudi ne za redčit. Pili so tudi čaj. Sadili so kamilico. Še vedno ima doma sadike, nikoli ni ostala brez njih. Mete niso poznali. So pa nabrali šipek in lipo za čaj. Sušili so v senci, dokler niso začutili, da se drobi.



Slika 6: Obročki za vino. Foto: Maja Brate.  
Figure 6: Wicker bottles for wine.

Tudi včasih so na vasi živele družine, ki so imele večje posesti in seveda večje premoženje in tiste, ki so se znašle po svoje. Drugi intervjuvanec pravi, da se je že po kruhu videlo katera družina je bolj premožna in katera ne.

Kot premožna družina so imeli doma bel kruh. Pri sosedu niso bili tako premožni, zato so imeli koruzni kruh. Ker sta bila oba fanta sita takega kruha, kot so ga stalno jedli doma, sta si občasno na začetku 'brjača', kjer sta se stikala vhoda, zamenjala kakšen kos kruha in jedla malo drugačnega. Sosedov fant je jedel bel kruh, ki ga niso imeli in gospod je jedel koruznega, ki ga niso pekli doma. Premožni so jedli bel kruh, pri drugih so jedli takšnega kakršna živila so imeli.

Staro vaško prigodo, ki je sedaj postala že legenda nam je povedal četrti intervjuvanec.

V Pliskovci so imeli dve gostilni in dve trgovini še pod Italijo. K prvi gostilni so prišli lovci, pravili so jim gospodje. Gospodinja, ki je znala dobro kuhati, je na nedeljo skuhalo kosilo za Tržačane. En dan pa je prišel en gospod in je vprašal gospodinjo, če je v vasi kakšen brivec, da bi ga obril, ker se je pozabil obriti doma in bi bil rad urejen. Gospodinja mu je odgovorila, da bo šla vprašat k sosedu, ki ima tudi orodje za brit in ga bo obril. Gospodinja je gospoda peljala k sosedu in sta prišla na "brjač". Sosedu Frncu, ne Francu, rekli so mu Frnce, je rekla: "Frnce boš obril tega gospoda?" Frnce pa je odgovoril: "Ni problema, vi se kar napravte." Gospod vpraša, kam naj se usede in odgovori mu, naj se usede kar na "tnalo" za cepljenje drv. Takrat je Frnce vprašal svojo ženo Marijo: "Ti Marija, kje je britev?". In ta mu odvrne:

*"V košku od krompirja."* Takrat ni bilo nožev in gospodinje so rezale stvari tudi z britvami. In ko je začel brit ni bilo vode, tako kot jo imamo sedaj, toplo, mrzlo, takšno kot želimo. In ga je *"nažajfal"*, saj po starem so jih nažajfali, saj brivske pene niso imeli. In ker vode ni bilo, je v *"padelo"* kar pljuval. Gospod pa je rekel, da se to ja ne spodobi, Frnce pa mu je odgovoril: *"Bodte vesel, k tukajšnjim domačinom pljuvam kar v obraz."*

### **Zaključek**

Takšnih in podobnih zgodb smo slišali kar precej. Domačini se jih radi spominjajo in jih pripovedujejo naprej mlajši generaciji ter mimoidočim. Vsekakor lahko rečemo, da se je življenje do danes krepko spremenilo. Vendar neokrnjena narava ostaja tam, le prepoznati jo moramo.

### **Viri in literatura**

intervjuvanec, gospod Valter, dne 22. 04. 2011

intervjuvanec, gospod Drago Širca, dne 22. 04. 2011

intervjuvanka, gospa Štefanija Švara, dne 22. 04. 2012

intervjuvanec, gospod Drago Šuc, dne 23. 04. 2011