

ŽIVLJENJE NA KRASU

LIFE IN THE KARST

izvleček

Objekt, ki smo ga proučevali v sklopu projekta Kras2011 je bila kraška hiša. Pri tem smo se osredotočili predvsem na notranjost hiše, na dnevni prostor, v katerem je bilo ognjišče. Obiskali smo več gospodinjstev v Pliskovici in starejše prebivalce intervjujali o izgledu kuhinje v preteklosti. Kraška hiša je bila pretežno grajena iz kamna, prav tako večina notranjosti. Kamen pa ni bil uporaben samo za zunanji del hiše ter ognjišče, svoj pečat je dal tudi notranjosti. Hiše so bile povezane med seboj in vsaka je imela nek zaseben prostor t.i. "borjač", ki so ga obdajali hiša in štala. Predstavljala je osrednji del kraške hiše in je bila hkrati tudi edini ogrevan prostor.

ključne besede

kraška hiša, kamen, kuhinja v kraški hiši, ognjišče

abstract

The structure we studied within the framework of the Kras2011 project was a Karst house. We focused primarily on the interior, the living space where the hearth was located. We visited several households in Pliskovica and interviewed elderly residents about how kitchens were organised in the past. The Karst house was mainly built of stone, and most of its interior as well. Stone was not only useful for the outer facade of the house and the hearth, but it also lent its character to interiors. Houses were interconnected and each one contained a private space, the so-called 'borjač', surrounded by the house and stable. The kitchen constituted a central part of the Karst house and was also the only heated space.

key words

Karst house, stone, kitchen in a Karst house, hearth

Objekt, ki smo ga proučevali v sklopu projekta Kras 2011 je bila kraška hiša. Pri tem smo se osredotočili predvsem na notranjost hiše, na dnevni prostor, v katerem je bilo ognjišče. Poleg obnovljene Slamčeve domačije, ki služi namenu mladinskega hotela, smo obiskali več gospodinjstev v Pliskovici in starejše prebivalce intervjujali o izgledu kuhinje v preteklosti.

Kraška hiša

Kraška hiša je bila pretežno grajena iz kamna, prav tako večina notranjosti dela hiše izklesane iz kamna. Hiša se je delila na bivalni del, v ta del je spadala tudi kuhinja. Kuhinjo je sestavljalo ognjišče z napo in krušna peč. Ognjišče je bilo navadno pomaknjeno v prizidek spahnjenco. Na prvem sprehodu po vasi so nas fascinirali razni detajli. Domačini so nam povedali, da bogatejša kot je bila družina, več detajlov so si lahko privoščili. Sama zgradba je predstavljala nadstropno manjše poslopje. Na vrhu je bila kašča. Strehe so bile pod kotom okrog 45 stopinj. Največkrat so bile hiše povezane med seboj in vsaka hiša je imela nek intimen prostor t.i. "borjač", ki so ga obdajali hiša in štala, lahko pa celo gospodarsko poslopje. Vhod na "borjač" je bil skozi "k'luno", ki ga je krasilo kamnito pročelje oz. portal. To je bil prvi simbol, ki je pokazal kako je družina bogata in ki se je kazal navzven na cesto, ki je peljala skozi vas t.i. "vaško gaso". Iz manj delov kot je bil portal in bolj kot so se na njej kazali delo lokalnih kamnoseških mojstrov ter klesarjeve mojstrovine, bolj je bila družina premožna.

Zgradba objekta

Bivalni del je obsegal t.i. "hišo", ki se je nahajala v pritličju, v nadstropju pa spalnico in kaščo. Kašča je bila na podu. Na kašči so pogosto spali starejši člani družine ali otroci, čeprav je

bila funkcija tega prostora dvojna: po eni strani je predstavljala prenočišče, po drugi strani pa shrambo. Na njej so sušili pšenico in druga žita in hkrati jih hranili.



Slika 1: Kraška hiša, elementi arhitekture. Foto: Maja Brate.
Figure 1: Karst house, architectural elements.

Kuhinja kot del kraške hiše

"Hiša", pritlični prostor, v katerem je bila tudi kuhinja je bila tlakovana s klesanimi škrlami. Predstavljala je osrednji del kraške hiše in je bila hkrati tudi edini ogrevan prostor. Toplota se je širila po prostoru iz ognjišča, ki je bil bodisi na sredini ali ob steni hiše. Ognjišče je bilo privzdignjeno, nekje okrog 20 cm, lahko pa tudi več. Nad ognjiščem odprtega tipa se je

razprostirala napa, ki je imela značilne lesene poličke in okrase zavesice. Ob ognjišču je imela svoj prostor tudi krušna peč. Za kraško kuhinjo je bila poleg okenske niše zelo značilna tudi stenska niša, ki so jo imenovali škafenca. Kot že samo ime pove je tukaj bil nameščen škaf z vodo.

Ognjišče je oddajalo bistveno manj toplote, v primerjavi z današnjimi zaprtimi ognjišči – izkoristek je bil slab. Najbolj toplo je bilo neposredno ob ognjišču, zato je tam bil predvsem ob večerih družabni prostor. Predstavljala je prostor pogovora, načrtov, prenos ljudskih modrosti, pripovedovanja, izdelovanja različnih izdelkov npr. pletenje košar, zastraševanja otrok ipd. Ob ognjišču je bila miza in klopi in stolčki, tam se je zbirala vsa družina.

Po pripovedovanju gospoda Dragota Širca se je na ognjišču "zakurilo" in okoli ognjišča se je zbrala celotna "familija". Posedli so se na majhne stolčke okoli ognjišča, ki so bili zelo nizki, da so sedeli čim nižje pri tleh, saj so se tako ob gorenju ognja izognili dimu. Vendar pa se vonju vseeno niso mogli izogniti.

Nad ognjiščem je bila napa kot so imenovali polico nad ognjiščem na kateri so gospodinje imele kozice, lonce, posode iz gline, ki so bile na zunanji strani prepledene z žico za večjo vzdržljivost.

Preko je bila še ena majhna zavesica, imenovali so jo "čentrin" oz. po domače "kontrin". Ta je služila kot zaščita pred udarci v glavo. Bila je okrašena, "poštikana" kot Idrijske čipke. Zavesica je tako preprečevala tistemu najbolj ostremu dimu, da bi vstopil v samo hišo oz. v samo kuhinjo.

Vsaka hiša je imela ognjišče v črni kuhinji. Kjer je bila črna kuhinja so imenovali predel hiše "spahnjenca", ki je bila pokrita s škrljami oz. kamnom. Črna kuhinja je imela majhno okence. Navadno so imeli na oknu "rešetke". Služile so za zaščito pred krajo. (Drago Kovačev Širca)



Slika 2: Kuhinjska oprema. Foto: Maja Brate.
Figure 2: Kitchen equipment.

Švara Štefanija se spominja: "Ko je bilo še ognjišče, smo bili vsi na kupu. Miza na sredini. Sedeli smo na ognjišču in se grel. Nobene pečice ni bilo, da bi nas grela, samo tisto ubogo ognjišče."

Slabemu toplotnemu izkoristku je botrovalo temu, da so začeli iskati boljšo rešitev. Po 1. svetovni vojni se je tudi začelo menjavanje ognjišč za štedilnike, ti so imeli železno ogrodje in so bili obzidani s ploščicami, tri štedilniki so oddajali več toplote in so bili bolj praktični za kuho in peko.

Kaj so kuhali in jedli (vsakdanja prehrana, prazniki)

Kuhali so na ognjišču, v glavnem v velikih loncih, skuhalo je eno jed, ponavadi mineštro ali kaj podobnega, to so nato zabelili s prežganjem. Gospod Šuc se kuhanja ob ognjišču spominja tako: "Pri strani so imeli po en ali dva "trpiža" (okroglo stojalce za lonec s tremi nogicami) in na tistem je bil postavljen lonec. Trpiž, ker je trpel. In gor na trpižu je bil postavljen en lonec, jih ni bilo 5-6 kot jih imamo danes. V njem se je kuhala mineštra. Dodali so malo zabele in malo moke, naredili prežganja in vrgli vse skupaj v mineštro."

Seveda je bilo potrebno poskrbeti, da ogenj na ognjišču ni ugasnil. Preden so se odpravili spat so na ogenj dali "čok", korenino ali širši kos debla, ki je tlel preko noči. Zjutraj je prva vstala gospodinja, počistila ognjišče in podkurila. Tudi pepela niso metali stran – rabili so ga pri izdelavi mila s katerim so pomivali posodo, za čiščenje jedilnega pribora in za pranje perila. Pepel so tudi prodajali pericam v Trst.

Jedli so pri majhni mizi, sedeli so na trinožnih stolih ali klopeh. Odrasli so jedli za mizo, otroci pogosto na ognjišču. Jedli so z lesenimi žlicami, vsi so zajemali iz ene skleda (Guštin Grilanc, 2007).

Hrana, ki so jo pripravljali je bila zelo vezana na sezono in na to, kaj so pridelali doma, glavno vlogo je imela zelenjava, zelje, krompir, repa, fižol, koruza. 2-krat do 3-krat na teden so jedli kraško joto. Jedli so tudi zelje, pašto in fižol, vse to so imeli doma. Največ se je včasih pojedlo polente - koruzne in ajdove. Sladic na jedilniku ni bilo. Tudi belega kruha ne. Zato pa so bili otroci toliko bolj v pričakovanju praznikov. Tudi naši sogovorniki se spominjajo večjih cerkvenih praznikov – božiča, velike noči, prvega obhajila, birme, porok...

Drago Širca se spominja velike noči predvsem po belem kruhu in kavi: "Navadno je bil za veliko noč vedno kruh, ki ni bil prav črn, ampak "mlač". Za veliko noč je bil obvezno bel kruh pečen v krušni peči, ki so ga po vrhu pomazali z jajčkom. Za veliko noč pa je bila kava, taka kot sedaj, za priboljšek." Za veliko noč se je pripravljala tudi žolca.

Kruh so pekli v krušni peči, ki je bila navadno v bližini ognjišča, saj je dim izhajal v skupnem dimniku (Renčelj in Lah, 2004), služila je izključno peki kruha. V peči se je navadno peklo več hlebcev kruha, kruh o pekli v črepinjah v žerjavici le če ga je zmanjkalo. Švara Štefanija še spominja krušne peči in pravi: "Peč smo imeli do leta 1979. Bila je vzdana v kotu. V peči se je netlo. Peč ni bila namenjena gretju prostorov, ampak peki kruha. Bila je za kakih 14 hlebcev. Mama ga je morala zamesiti, preden ga je zmanjkalo." Vrsta in količina kruha, ki so ga pekli je bilo odvisno od tega, kaj so pridelali in tudi od premožnosti družine. premožnejše družine so imele večkrat bel kruh, medtem ko so revnejši jedli tudi ječmenov kruh, tega pa niso imeli radi.

Detajli iz kamna v kuhinji

Kamen pa ni bil uporaben samo za zunanji del hiše ter ognjišče, svoj pečat je dal tudi notranjosti. Iz kamna je bila izklesana škafenca, polica, na kateri so odlagali posode z vodo in je bila vgrajena v vogal hiše. Škafence so imele poseben pomen, poleg dekorativne tudi praktično vrednost in so pokazatelj premožnosti družine, premožnejše družine so imele bogato profilirane škafence.

Poleg ognjišča se je navadno nahajal lijak za pomivanje posode, vgrajen je bil pod okensko nišo. posodo so pomivali s pomočjo sirkove metlice in pepela ter tudi kisa. Sirkovi metlici, ki se je uporabljala za čiščenje posode, ko se je obrabila pa za čiščenje

nočne posode. Iz kamna so izklesali tudi korita, ta so služila za napajanje in hranjenje živali.

Iz kamna so imeli tudi posode za shranjevanje masti in klobas. Posušene klobase so gospodinje sproti zlagale v kamen in zaliavale s tekočo mastjo. Vsaka posoda je imela tudi pokrov s ključavnico.



Slika 4: Detajli iz kamna. Foto: Maja Brate.
Figure 4: Details in stone.



Slika 3: Značilne jedi: mineštra, kruh, šparglje, ribe. Foto: Maja Brate.
Figure 3: Typical dishes: minestrone, bread, asparagus, fish.

Zaključek

Pogovor z domačini nas odpelje v popolnoma drug svet, kjer niso poznali plastike in velikih nakupovalnih centrov, ki bi jim zagotovili vse kar bi rabili za življenje. V preteklosti se je živelo drugače, jedli so kar so pridelali in gradili so s tem kar so imeli na voljo v okolici. Kraški svet je bil bogat s kamni in tako so kamen izkoristili kolikor se je dalo. Iz njega so zidali, ne samo hiše, tudi ognjišča, da jim je bilo toplo in krušne peči v katerih se je pekel kruh.

Vsakodnevna prehrana je bila bolj revna, temeljila je bolj na zelenjavnih enolončnicah, t.i. mineštrah. Glavne sestavine so bile krompir, fižol, repa in zelje. Veliko so jedli tudi polento, koruzno in ajdovo. Pili so žitno kavo iz cikorije in praženega ječmena.

Ljudje so se takrat veliko več družili in kljub temu, da niso imeli vsega na pretek naši sogovorniki nimajo slabega spomina na otroštvo, bilo jim je lepo, ko so se kot družina usedli skupaj ob ognjišču in si krajšali čas s pripovedovanjem raznoraznih zgodb, s katerimi so starejši tudi malo strašili otroke.

Otroci so spali skupaj vendar navadno ne v hiši temveč nad bivalnim prostorom, v kašči, saj v hiši ni bilo prostora za vse, kajti družine so bile zelo velike.

Seveda pa so se zelo veselili praznikov, saj so takrat dobili priboljške, bel kruh, pomazan z jajcem, meso, žolca in podobno, danes teh razlik sploh ne opazimo, saj imamo vsega na pretek. Včasih je bilo to drugače, da so zaslužili denar, kis o ga kasneje lahko porabili za osnovne potrebščine kot so sol, olje in kis so se morali podati nas pot že zgodaj zjutraj in peš ali z vozom v Trst odnesti kar so imeli več pridelka kot so ga sami potrebovali. V Trst so hodili prodajati šparglje, maslo in tudi gobe.

Viri in literatura

- Fakin Bajec, J. in soavtorji (2010): Kras med Štanjelom in Devinom. Grafisk, Komen.
- Dobrote Krasa in brkinov (2010): Ad Pirum, zavod za intelektualne storitve, Ljubljana.
- Gogala, A. (2003): Kamen, voda, sonce in veter : narava Krasa in slovenske Istre. Prirodoslovni muzej Slovenije, Kranj.
- Guštin, G. (2007): Je več dnevou ku klobas : nekdanje prehrabene navade in recepti tržaškega podeželja; V: ZZT, Trst.
- Guštin G. (2002): Ogenj na kamnu. V: ZZT EST, Trst.
- Guštin G. (2005): Beri, beri rožmarin zeleni. V: Transalpina, Trst.
- Renčelj, S. (1990): Suhe mesnine, narodne posebnosti. ČZP Kmečki glas, Ljubljana.
- Renčelj, S. (1992): Domače dobrote, domiselno in vabljivo. ČZP Kmečki glas, Ljubljana.
- Renčelj, S., Prajner, M., Bogataj, J. (1993): Kruh na Slovenskem. ČZP Kmečki glas, Ljubljana.
- Renčelj, S., Perko, B., Bogataj, J. (1995): Siri nekdanj in zdaj. ČZP Kmečki glas, Ljubljana.
- Renčelj, S. (1998): Suhe mesnine na Slovenskem. Založba Kmečki glas, Ljubljana.
- Renčelj, S. (1999): Kraška kuhinja. Založba Kmečki glas, Ljubljana.
- Renčelj, S. (2007): Kras: Kamen in življenje. Libris, Koper.
- Renčelj, S. (2009): Okusi Krasa. Založba Kmečki glas, Ljubljana.
- Renčelj, S., Lah, L. (2004): Kraška hiša in arhitektura Krasa: med očarljivostjo in vsakdanom. Libris, Koper.